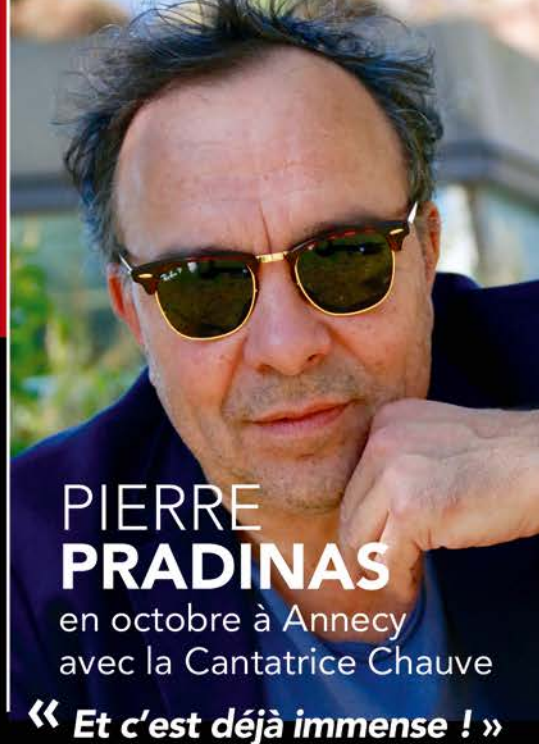


# Kaële

L'INFO GRAND FORMAT

## DES HOMMES ET DU VIN

LA SÉLECTION  
DES CAVISTES, SOMMELIERS, PRODUCTEURS  
DE LA RÉGION



**PIERRE  
PRADINAS**

en octobre à Annecy  
avec la Cantatrice Chauve

« *Et c'est déjà immense !* »



N° **130**

OCTOBRE 2016  
2,50€

**LA SILVER ÉCONOMIE**  
MOTEUR DE L'INNOVATION



# La beauté intelligente.



Imaginez une ligne de maisons contemporaines et modulaires qui créent des lieux de vie harmonieux et lumineux. Et cela avec les hautes performances et la chaleur du bois. Des centaines de réalisations à vous montrer dans votre région. Visitez notre villa témoin.

izo.net

74330 POISY-ANNECY : PARC DU CALVI • 55 RUE ESPACE 55 • TÉL. : 04 50 22 36 46  
73000 CHAMBÉRY : 121, ALLÉE ALBERT SYLVESTRE • TÉL. : 04 79 25 32 32

photos : © Studio Eric Bergoend



Pierre **Pradinas**  
© Kaële D.R.

En vente sur abonnement

Disponible à la galerie Courrier  
et à Bonlieu Scène Nationale

© Vician\_petar-Fotolia.com

5

**ÉDITO**

de Marie Paule Kneip

6

**INTERVIEW DU MOIS**

Pierre Pradinas

Nos existences éphémères

10

**CULTURE**

Actu des expos

Livres

16

**CULTURE**

Eva Duchamp Konickova

Directrice du théâtre Renoir à CRAN-GEVRIER

« Qu'est ce que le théâtre peut apporter  
au vivre ensemble ? »

20

**L'ENTREPRISE DU MOIS**

Sérénimouve

Quand la mobilité devient un business

26

**KALÉIDOSCOPE**

28

**ÉCONOMIE**

L'analyse des notaires

L'analyse des experts comptables

## DES HOMMES ET DU VIN

33 à 66

DOSSIER

L'ŒIL

SUR NOS CAVISTES,  
SOMMELIERS, PRODUCTEURS



## SOMMAIRE

OCTOBRE 2016

6



14



20



*l'art de recevoir...*

Gastronomie

Menu Tempo à 28 €

Soirées gourmandes

**BAUD**  
HÔTEL-RESTAURANT

181, avenue du Léman  
74380 BONNE (FR)  
Tél. +33 (0) 450 39 20 15  
info@hotel-baud.com  
www.hotel-baud.com



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION



MARIE PAULE KNEIP

## LE REVENU DE BASE UTOPIE OU NÉCESSITÉ ?

**L**es statistiques virent au rouge quand il s'agit de quantifier les plus démunis et à l'orange quand on constate qu'une autre couche de la population appelée « la classe moyenne » pourrait grossir leurs rangs dans un avenir proche. Le monde actuel creuse de plus en plus les écarts de ressources entre les hommes et les bouleversements technologiques créent irrémédiablement de la précarité. Le monde de demain doit s'inventer aujourd'hui, il en est encore temps. Le revenu de base peut-il être l'une des solutions ?

À chaque évolution technologique les sociétés doivent s'adapter. Le XXI<sup>e</sup> siècle ne changera pas la donne, bien au contraire, puisque les avancées technologiques et numériques s'accroissent. Après l'invasion de la robotique dans les usines au XX<sup>e</sup> siècle qui a conduit à l'éradication de millions d'emplois, voici poindre la numérisation et avec elle les algorithmes\* qui menacent les emplois du secteur tertiaire dont une large partie est tenue par les « cols blancs » issus de la classe moyenne. En Europe, au Canada, en Inde, aux États-Unis des économistes et des politiques pensent avoir trouvé une parade pour soulager le quotidien de ces travailleurs en perte d'emploi et rétablir un équilibre entre l'imposition et le travail. Car, moins de travailleurs égal moins d'impôts sur le revenu, donc moins de recettes pour les États. La parade consisterait à fournir à chaque individu, même aux enfants, un revenu de base à partir duquel s'ajouteraient ses propres ressources (travail, retraite etc.) et cela quelle que soit sa condition. Il n'y aurait donc plus de laissés-pour-compte. Thomas More, historien, philosophe et humaniste anglais l'abordait déjà dans son œuvre « *Utopia* » au XVI<sup>e</sup> siècle et un autre Thomas, Thomas Paine, l'homme aux trois nationalités : britannique, américaine et française, et l'un des fondateurs des États-Unis, publia en 1776 *Le sens commun* dans lequel il abordait déjà le principe d'un revenu de base.

Aujourd'hui que proposent-ils ? Puisque les machines, les algorithmes et bientôt les robots humanoïdes prennent et prendront le travail des hommes, puisque même ceux qui possèdent de la terre n'arrivent plus à en vivre, puisqu'on ne prélève pas d'impôt sur le travail d'une machine, puisque nous arrivons à la fin du plein emploi, disent-ils, il est grand temps d'imaginer une nouvelle société. Une société plus libérée, plus créatrice, moins inégalitaire. Une société plus démocratique ? « *Une société où les hommes et les femmes choisiront mieux leur destinée.* » promettent-ils. Alors, comment mettre en place le revenu de base sans provoquer de cataclysmes ? La piste la plus sérieuse s'oriente vers un impôt unique prélevé sur la consommation : la TVA qui devient « *un impôt social pour les besoins de base* ». La Finlande va expérimenter le Revenu de base à partir de janvier 2017. Sera-t-il question de TVA ou d'autres financements ? Qu'elle qu'en soit la réponse, il sera intéressant d'observer l'expérience en cours.

Utopie ou nécessité ? On dit que chaque époque réalise ce que les précédentes ont pensé. Puisque cela fait plusieurs siècles que l'idée est dans l'air, peut-être qu'est venu le temps de se pencher efficacement sur cette question. Gageons que le sujet alimentera nombre de débats. En octobre, il s'invitera dans l'Hémicycle de l'Assemblée nationale.

\* Ensemble de règles opératoires dont l'application permet de résoudre un problème énoncé au moyen d'un nombre fini d'opérations. Un algorithme peut être traduit grâce à un langage de programmation en un programme exécutable par un ordinateur. (cf le Larousse)

**Kaële** 1 rue de l'Industrie - 74000 Annecy Tél. : +33 (0)4 50 46 90 62 | **Directrice de la publication** Marie Paule Kneip kaele@kaele-magazine.com | **Courriel de la rédaction** redaction@kaele-magazine.com | **Rédacteur en chef** Fabien Franco **Rédacteurs** Caroline Depecker, Benjamin Müller, Élie Rouas, Raphaël Sandraz, Cécile Boujet De Francesco | **Maquette** Greg Salsedo - pao@kaele-magazine.com | **Kaële Publicité** Courriel de la publicité pub@kaele-magazine.com | **Chef de publicité** Frédéric Franco 06 15 02 48 86 **Attachée commerciale** Flore Franco 06 15 02 48 91 | **Vendu sur abonnement** | **Éditeur** MPK Éditions. Sarl au capital de 15 300 € RCS Annecy. TGI 452 569 221. Siège social 1 rue de l'Industrie - 74000 Annecy. Gérante majoritaire Marie Paule Kneip | **Imprimé en France** par KALISTENE, 5 route de Nanfray 74960 Cran-Gevrier | **Dépôt légal** : à parution. **ISSN** 1768-4471. **AIP** 0000835  
[www.kaele-magazine.com](http://www.kaele-magazine.com)





# PIERRE PRADINAS

## NOS EXISTENCES ÉPHÉMÈRES

Pierre Pradinas vit avec Bonlieu scène nationale une relation basée sur la confiance et la fidélité depuis plus d'une décennie. Il y présente du 4 au 8 octobre 2016 sa dernière mise en scène. En septembre, dans la petite salle du théâtre annécien, le metteur en scène, les comédiens et les techniciens ont travaillé sur la première pièce écrite par Eugène Ionesco, *La Cantatrice chauve*. Ensemble, ils ont partagé ces instants de création durant lesquels le texte prend peu à peu corps et âme. Des moments incertains qui avancent « dans l'inconnu ». Parce que le théâtre bat au rythme des cœurs à l'unisson. Parce qu'il

n'y a pas une seconde qui soit égale à celle qui la précède. Parce que faire le récit d'une fiction c'est prendre le réel au sérieux. Ce monde qui tourne sans que l'on sache comment ni pourquoi, et qui souvent s'emballe, se raconte sur scène par la volonté du dramaturge. C'est lui qui le fait tourner à son tour dans cet espace clos et codé, ouvert pourtant sur ce qu'il y a de plus humains en nous : les mots incarnés. Dans l'entretien à suivre, Pierre Pradinas livre sa vision du métier et son interprétation d'une pièce devenue soixante-six ans après sa création un classique du XX<sup>e</sup> siècle.

Propos recueillis par Fabien Franco

**Comment vivez-vous votre rôle de metteur en scène ?**

**Pierre Pradinas :** Je veux faire des spectacles qui étonnent. C'est un rendez-vous pris avec le temps, avec l'époque. Le metteur en scène est une sorte de vigie. Il s'agit de réunir des gens pour réaliser un projet. Un projet qui est appelé à interpeller le public. Toutes les personnes qui y participent doivent sentir comme une urgence à monter la pièce.

**K. : Votre rôle est-il de maintenir le cap ou le projet prenant forme, de s'adapter au processus créatif ?**

**P. P. :** Le but est de faire grandir le projet initial, de le faire progresser dans l'inconnu. Ça ne m'intéresse pas d'appliquer ce que j'ai imaginé. Ça ne suffit pas. En fait, on plante une graine dans le sol et on l'aide à ce qu'elle devienne. C'est aussi un partage avec ces comédiens pour lesquels j'ai une grande admiration, une aventure folle que le metteur en scène se doit de mener à bien.

**K. : Vous transmettez une intention artistique à d'autres créateurs qui vont à leur tour proposer leurs interprétations. Comment tout cela s'articule ? Prenons par exemple la lumière.**

**P. P. :** Je travaille avec Orazio Trotta, qui est aussi mon scénographe et Simon Pradinas, mon frère. La lumière est aussi importante que le dispositif scénique. Il en va de même dans la vie : c'est la lumière qui fait vivre l'espace. Nous avons donc créé un objet scénographique qui demande à être éclairé d'une certaine façon en tant qu'objet singulier. La lumière lui confère un sens et une humeur particuliers. L'action se déroule dans un salon comme nombre de pièces dont Ionesco se moque. Le décor est un « hyper salon » qui permet de rêver et de voyager. 100% de l'espace est recouvert de papier peint. L'univers ainsi créé est quelque peu cauchemardesque, étrange. C'est une esthétique qui transporte. Il s'est agi de donner vie à un monde à la fois quotidien et fantastique. Que dit-on du projet que nous allons réaliser, en tant que metteur en scène, à ceux qui vont y participer ? Nous avons l'intuition d'une pièce sur laquelle nous nous interrogeons beaucoup. À propos de *La Cantatrice chauve*, on parle de théâtre de l'absurde. Pourquoi ? J'ai essayé d'en comprendre les raisons. Ionesco d'ailleurs disait que ce n'est pas sa pièce qui est absurde mais le monde qu'elle décrit. Il y a en effet dans cette pièce de la drôlerie dans le sens de l'étrangeté.

**K. : Vous avez décidé d'enrichir la mise en scène avec une musique originale composée par Christophe Minck. Pouvez-vous expliquer ce choix ?**

**P. P. :** Il n'y a pas de vie sans bruit ni musique. Le son est partout présent. La musique et l'image sont transversales et font partie intégrante du théâtre. Ce n'est pas une nécessité bien sûr. Il y a la musique qui fait naître l'univers de la pièce et celle utilisée dans la fiction. Dans *La Cantatrice chauve* les deux sont présentes. C'est aussi toujours préférable de faire travailler un compositeur vivant.

**K. : La musique accompagne-t-elle le rythme et les sonorités du texte de Ionesco ?**

**P. P. :** Le texte étant musical, il faut être vigilant à ce que la musique ne soit pas redondante. Pour autant, il peut y avoir une présence musicale pour sur-ligner une situation ou une phrase. La musique est un langage à part entière qui complète le dialogue ou les gestes. Avec Ionesco, la création est en 4D voire en 5D.

**K. : Comment travaillez-vous avec les comédiens ?**

**P. P. :** Nous répétons sans cesse sur scène pour que le théâtre prenne de l'ampleur avec les corps et leurs mouvements. Je donne des indications afin de nourrir la créativité. Cependant, on ne peut pas tout dire, et tout n'est pas volontaire dans la relation avec le comédien. Parfois un geste spontané peut être gardé dans la mise en scène. Il ne faut pas tenter de vouloir tout maîtriser.

**K. : Nous retrouvons Romane Bohringer.**

**P. P. :** Elle est extraordinaire et en plus elle est connue, donc c'est génial ! Son sens de la scène est très aiguë. Un sens sollicité par la partition qui lui est dévolue puisqu'elle joue cette fois-ci madame Martins. *La Cantatrice* marque notre presque énième collaboration. Romane Bohringer est une cheffe de troupe qui, sur le plateau, s'investit pleinement dans la conception du projet. Elle a une présence forte et ne s'implique pas seulement pour elle-même mais aussi pour les autres. D'une manière générale et dans la mesure du possible, j'aime énormément travailler avec des gens que je connais, que ce soit les acteurs, les techniciens, dans l'écriture et pour la musique. Du point de vue de la création c'est très riche et l'on avance beaucoup plus vite.



© Simon Pradinas

**LA CANTATRICE CHAUVE**  
d'après Eugène Ionesco

Avec Romane Bohringer, Stéphan Wojtowicz, Aliénor Marcadé-Séchan, Matthieu Rozé, Julie Lerat-Gersant, Thierry Gimenez. Scénographie Orazio Trotta et Simon Pradinas. Assistant à la mise en scène Aurélien Chaussade. Musique Christophe Minck & The Recyclers. Costumes Ariane Viallet. Maquillages et coiffures Catherine Saint

Sever. Par La Compagnie le Chapeau Rouge. Coproduction BSN, Théâtre de l'Union (CDN du Limousin), Acte 2, Théâtre de la Manufacture (CDN de Lorraine), La Passerelle (scène nationale de Saint-Brieuc). À Annecy du 4 au 8 octobre 2016 et en tournée de novembre à janvier 2017.

**K. : Comment définissez-vous votre théâtre ?**

**P. P. :** C'est un théâtre de complicité, une façon d'être ensemble, une connivence instaurée. Je ne souhaite pas asséner aux spectateurs l'une de mes vérités. Quand je monte une pièce je suis le spectateur qui est dans la salle. Je n'ai pas envie que l'on me prenne pour un idiot : je sais ce que je sais et j'ai besoin que l'on m'estime. Je ne me dis pas : j'ai compris quelque chose, venez voir je vais vous expliquer le monde. Ce que je dis c'est : venez, on va être ensemble un temps et là peut-être que, en provoquant une étincelle, on va découvrir quelque chose. Pour moi, l'humour représente une posture critique très forte. L'humour au sens large. C'est une façon de trouver les faiblesses des personnages, de raconter une histoire qui n'est a priori pas drôle. Quand je vois que les gens s'amusent de cette posture, et quand tout à coup une réaction se fait entendre, alors c'est un rire fort qui a du sens et qui permet d'aller vers autre chose.

**K. : On peut aussi définir votre théâtre parce ce qu'il n'est pas. Il n'est pas intellectualiste, ni didactique, ni militant, ni provocant.**

**P. P. :** Oui, c'est vrai. Mais c'est aussi un théâtre engagé dans son temps et intellectuel car il y héberge plusieurs strates de compréhension et de connaissances. Tout le monde ne voit pas les mêmes choses à 100% et il ne faut pas s'interdire de penser. Il est arrivé que des spectateurs soient choqués. Je fais référence à la mise en scène « gore » c'est-à-dire violente, créée pour l'adaptation de *Richard III* par Gabor Rassov. Je n'imaginai pas décrire la guerre, sans montrer des gens qui mouraient, à une époque où dans les actualités l'on parlait de « guerre propre ». Pour autant jamais mon intention n'a été de provoquer. Je n'aime pas que l'on séquestre le spectateur.



**K. : La mise en scène peut-elle être en décalage avec le texte ?**

**P.P. :** Je ne sais pas. Notre mise en scène de *L'Enfer* d'après Dante était comme si nous avions adapté une pièce d'orfèvrerie littéraire en bande dessinée. Ce n'était pas Dante, mais seulement son reflet, notre fantaisie, notre plaisir de s'amuser. La mise en scène consiste à trouver l'éclairage qui rend l'œuvre présente. Selon moi, plus on est près de l'œuvre, mieux c'est. Et l'on peut justement parfois s'en rapprocher davantage qu'à partir du moment où nous l'avons actualisée. Ce qui semble être pour les uns un éloignement, pour les autres peut être un rapprochement. La question est de savoir : près de quoi ? Dans les œuvres classiques par exemple, bien souvent le texte commande. Avec Molière, les interprétations sont multiples. *Don Juan* par exemple a été transposé à différentes époques. Ce qui compte n'est-ce pas les relations des personnages entre eux ? Molière lui-même a adapté le *Don Juan de Tirso* de Molina. Il en a fait sa version avec ses propres mots.

**K. : Le metteur en scène est-il un auteur ?**

**P.P. :** Pas au sens littéraire. Sinon, oui certainement. Il est l'auteur de l'événement.

**K. : Avez-vous ressenti la frustration de créer un événement éphémère ?**

**P.P. :** Oui et non. Dans la représentation, il y a quelque chose de merveilleux, de jouissif, d'unique et de très fort. C'est une œuvre éphémère et c'est justement ce temps-là partagé qui rend l'événement extrêmement précieux. En tant que spectateur, je garde des souvenirs indélébiles de ces moments vécus dans une salle de théâtre. Ces moments demeurent plus présents en moi que la mémoire de films vus plusieurs fois. En tant que metteur en scène, il faut apprendre à faire le deuil de la création qui s'achève. Ce deuil est sans doute à l'origine des projets à venir. Pourtant j'ai longtemps été obsédé par le caractère éphémère de la création théâtrale. Depuis quelques années, peut-être parce que je vieillis et que j'ai vu des gens disparaître, je m'en fiche. L'intensité du moment suffit. C'est en quelque sorte ce que nous vivons tous quotidiennement : cette existence éphémère qui passe. Je ne rêve pas d'immortalité mais je rêve de connaître l'avenir. Tout le prix du théâtre est dans son existence même, dans ce moment vécu au présent. Et c'est déjà immense.

**K. : Vous êtes actuellement en répétition\* dans la petite salle de BSN de 13 heures jusqu'à tard dans la soirée. Quel accueil fal-**

**lait-il absolument éviter dans la mise en scène de *La Cantatrice chauve* ?**

**P.P. :** Cette pièce n'est pas facile à jouer. Les acteurs ne peuvent pas se raccrocher à la profondeur, à la psychologie des personnages. Ces derniers sont suggérés. L'ensemble des dialogues forme un canevas qu'il faut ensuite incarner. Il faut donc créer les Smith et les Martins contemporains, comprendre pourquoi adviennent tels événements. Les raisons parfois codées, cachées ne se laissent pas facilement appréhender. Le premier écueil à éviter est l'absurde. Les personnages doivent paraître les plus réalistes possibles. Éviter toute chose qui n'a pas de sens. C'est périlleux mais hier soir en répétition, j'ai vraiment vu des personnages vivants. Quelque chose respire quand les personnages s'incarnent.

**K. : L'interprétation doit-elle être économe ?**

**P.P. :** Effectivement. Il faut éviter toute parodie. C'est aussi un jeu de langage. L'écriture passe en revue la forme théâtrale. À l'intérieur des scènes, Ionesco distille ce qui pourrait s'apparenter à des citations sur ce théâtre conformiste qu'il n'aimait pas. Cette *Cantatrice chauve* est d'après son auteur de l'anti-théâtre. La mise en abyme est constante et nous fait rire et sourire.

**K. : Est présent l'esprit du Collège de pataphysique dont Ionesco a été un membre éminent, de cet esprit des années cinquante à la fois érudit et ironique. Quel sens donnez-vous à la pièce ?**

**P.P. :** La réponse n'est pas fermée. J'aime ce regard porté sur la société et les gens. C'est un reportage subjectif, comme si Ionesco rentrait chez lui et consignait ce qu'il aurait vu et entendu au cours d'une soirée. À d'autres moments, il s'inspire de choses très personnelles, par exemple,

dans la scène des Martins qui s'amuse à ne pas se reconnaître avant de réaliser qu'ils sont mari et femme. Les mots reviennent et donnent un rythme très distinctif aux dialogues. L'on peut regarder la pièce comme une œuvre cubiste avec plusieurs angles de vue et de formes. Il nous a semblé amusant de la montrer ainsi. Par exemple à travers certains mouvements subtils des corps non réalistes, décalés qui permettent de rétablir la logique de la pièce. Une logique qui raconte un monde un peu autiste, celui de l'entre soi, un mode de vie en train de se disloquer. Ionesco n'a pas écrit une fable. Le texte n'est pas vraiment figuratif. C'est la transposition sur scène qui éclaire ce qui est dit.

**K. : N'a-t-elle pas été la première du genre ?**

**P.P. :** Il faut remonter au cabaret dadaïste, ou quand Buñuel projetait *Un Chien andalou* et qu'il raconte qu'il s'était mis des cailloux dans les poches pour répondre aux surréalistes qui voulaient lui casser la figure. *La Cantatrice chauve* vient de là : faire exister quelque chose qui en soi est provocant parce que ça dérange des gens habitués à des normes différentes. Ionesco n'a pas reçu la reconnaissance qu'il attendait. Il venait d'un pays communiste, il était donc anti-communiste à une époque où le monde de la culture comptait nombre de sympathisants d'extrême gauche. Il n'a d'ailleurs pas été joué en son temps dans les théâtres subventionnés. Il n'en reste pas moins qu'il a été fondateur d'un genre théâtral. Sa pièce critique les normes, d'où qu'elles viennent. Il n'aimait pas non plus le théâtre didactique post-brehtien. N'était-ce pas à nouveau de nouvelles normes ? ●

\* L'interview a été réalisée le mercredi 28 septembre 2016.



**Pierre Pradinas** crée la compagnie du Chapeau rouge en 1978 à Avignon entouré de comédiens dont les désormais populaires Catherine Frot et Jean-Pierre Darroussin, Thierry Gimenez que l'on retrouve dans *La Cantatrice chauve*, ou encore le comédien Alain Gauré. Ce dernier, auteur des *Hommes du président*, a vu son texte mis en scène en 2012 par Pierre Pradinas. Après avoir dirigé le Centre dramatique régional de Picardie, il prend la direction du Théâtre de l'Union, Centre dramatique national du Limousin, jusqu'en 2014. Il est l'auteur de cinq pièces dramatiques publiées aux éditions Le Chapeau rouge entre 1980 et 1996. Il intervient régulièrement auprès des élèves auxquels il transmet son savoir et sa passion du théâtre. Avec son frère Simon, il travaille actuellement à l'écriture d'une nouvelle pièce, « *une écriture scénique qui avance sur le plateau* » intitulée *Le Monstre sacré*, « *l'histoire d'un théâtre en difficulté* » confie-t-il.



# salon des MARIÉES et de leurs INVITÉS

22 & 23  
OCTOBRE  
2016  
ARCADIUM  
ANNECY

6 DEFILES - GARDERIE D'ENFANTS - RESTAURATION  
UN VOYAGE DE NOCES A GAGNER - BAR LOUNGE



VOS INVITATIONS SUR  
[www.salondelamariee.com](http://www.salondelamariee.com)





## JACQUES QUOEX

La Cour de l'Abbaye - ANNECY-LE-VIEUX



Jacques Quoex gouache sur toile 2016

Des centaines de mètres carrés et des hauteurs sous plafond aériennes, des murs immaculés sur lesquels sont accrochées quarante-cinq toiles grand format. Les œuvres ont été peintes par Jacques Quoex. Elles rayonnent de couleurs et d'expressivité. Sur la surface plane, les corps stylisés s'exposent frontalement. Les à-plats jouent avec les pleins et les creux et créent des transparences joueuses. L'on devine les sujets dans l'instant, pour autant, le

temps est nécessaire pour embrasser la complexité des formes reproduites en deux dimensions. La figure de la femme domine, prétexte à la digression et à une recherche picturale qui prend son origine dans le dessin. « Il m'a fallu lutter contre le dessin. Ici les couleurs donnent la forme et le dynamisme du mouvement. J'ai beaucoup appris avec cette série » confie le peintre. Pas de lignes pour tracer les contours, à la place la palette des couleurs. Le peintre fait référence à Matisse, à Picasso. Tel un artiste cubiste du siècle dernier, Jacques Quoex multiplie les angles de vue et soigne ses compositions. Derrière l'apparente rigueur, l'artiste laisse s'exprimer une « symétrie intuitive » dit-il. Né en 1946 à Saint-Julien-en-Genevois, Jacques Quoex expose depuis les années 70. Après les Beaux-Arts et un début d'activités dans la peinture, il se dirige vers le théâtre et l'audiovisuel. Aujourd'hui, dans la solitude de son atelier situé à La Roche-sur-Foron, l'artiste revient à ses premiers amours. Visite sur rendez-vous uniquement.

15 chemin de l'Abbaye 74940 Annecy-le-Vieux.

+33 (0)6 30 80 64 16 (Christian Réal) - lacourdelabbaye.com

## XAVIER HUCHEZ

Jusqu'au 22 octobre 2016

Galerie Mèlanson - ANNECY



Xavier Huchez Huile sur toile 2016

La lumière s'apprivoise grain par grain. Xavier Huchez y travaille avec patience. Il peint des songes vaporeux, des atmosphères ouatées, un monde qui échappe et s'échappe. Il y a dans la manière de figurer comme le désir de cacher, ou du moins, de révéler en creux, ce qui ne pourrait l'être autrement. Une manière de peindre l'horizon de nos espoirs voilés.

Du jeudi au samedi 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Le dimanche de 10h30 à 12h30 et sur rendez-vous. 10, passage de la Cathédrale à Annecy.

+33 (0)4 50 45 22 78 - www.art-chantal-melanson.com

## JEAN-MARIE BORGEAUD

Jusqu'au 29 octobre 2016

Galerie Latham - GENÈVE



Elles palpitent de vie et de mouvements. Les sculptures de l'artiste suisse emplissent l'espace de formes organiques dont l'œil perçoit immédiatement la force et la fragilité. Jean-Marie Borgeaud s'inspire du corps et de ses organes, de ses voyages et de ses méditations pour construire patiemment à partir du feu et de la terre une œuvre singulière et marquante. Cette nouvelle exposition témoigne d'une pratique et d'une recherche en constante réflexion. Le geste, plus que jamais maîtrisé, raconte

l'histoire et ses mythes, attaché à la figure humaine, à ses profondeurs et à ses passions les plus essentielles.

Visite guidée de l'exposition par Jean-Marie Borgeaud le samedi 29 octobre 2016 à 17 heures. Du mercredi au vendredi de 13h30 à 18h30 et le samedi de 11h à 13h et de 14h à 17h.

22 rue de la Corraterie 1204 Genève.

+41 (0)22 310 10 77 - www.galerie-latham.com

## GOSTI, SCULPTURES / SYLC, PEINTURES

Du 13 octobre au 6 novembre 2016

Galerie Au-delà des apparences - ANNECY



Gosti - Youpi marbre noir peint - 45 cm

Les contrastes entre la matière minérale et la sensibilité du geste apportent une dimension tout à fait unique aux bustes sculptés de l'artiste Gosti. On se plait à plonger dans ces regards vides et à y voir une profonde et certaine humanité. Humbles et pourtant impérieuses, ces têtes disent quelque chose qu'il n'est pas dur d'entendre. L'œil écoute affirme Paul Claudel. Désormais, il parle aussi.

Le galeriste a choisi de confronter les œuvres du sculpteur aux peintures de l'artiste Sylc. À nouveau, le dialogue fonctionne dans

ces expressions différentes et complices.

Le mardi et le mercredi de 14h30 à 19h ; du jeudi au samedi de 10h30 à 13h et de 14h30 à 19h. 15 rue Filaterie à Annecy.

+33 (0)4 50 52 94 34 - www.galerie-audeladesapparences.com



# De la caricature à l'affiche 1850-1918

Exposition conçue par Les Arts Décoratifs, Paris, et réalisée avec le concours de la Ville d'Evian

**5 nov. 2016 - 8 janvier 2017 Palais Lumière Evian**

Tous les jours 10h-19h (lundi 14h-19h) - 04 50 83 15 90 - www.ville-evian.fr



Auvergne - Rhône-Alpes





ROMAN  
L'HOMME AU LION  
de Henrietta Rose-Innes

Traduit de l'anglais (Afrique du Sud) par Elisabeth Gilles

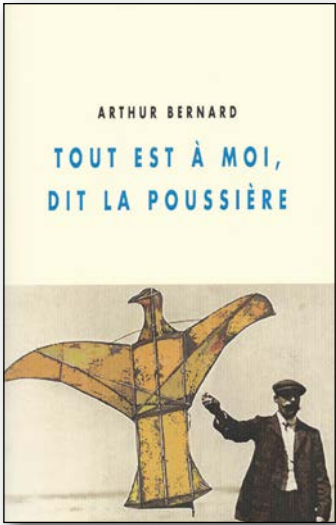


Il n'est pas question de goggas, ces insectes rampants présents dans son précédent roman (Kaële n°111), mais de félins et pas n'importe lesquels. Sur les hauteurs du Cap, un zoo décrépî accueille un couple de lions à crinière noire parmi les derniers de leur espèce. Le mâle a été abattu après avoir grièvement blessé son gardien, Mark. Demeure la femelle, Sekhmet, du nom de la déesse égyptienne de la guerre

à tête de lion. Stan, ami d'enfance de Mark, le remplace au même poste. L'intrigue se déploie à partir de sa vision du monde, de sa fascination pour l'animal et sa vérité brute, troublante et dangereuse. Il y a Elyse, sa compagne, comédienne dont il voudrait voir tomber les masques, les souvenirs d'enfance, une mère marginale, l'école et la rencontre avec Mark, la tragédie qui les a séparés, et l'adulte un peu paumé qu'il est devenu. Après *Ninive*, son quatrième roman et le premier paru en français, l'auteure sud-africaine Henrietta Rose-Innes (Le Cap, 1971) poursuit son exploration des relations de l'homme à la nature. On retrouve cette plume singulière inspirée par la faune autochtone de son pays, et par la vie sauvage omniprésente et pourtant le plus souvent invisible ou aperçue à travers les barreaux de la civilisation. Désormais marchandé, miroir de nos phantasmes, menace dont on se protège sur les hauteurs du Cap derrière une frontière de béton, ce territoire que l'on voudrait croire vierge représente un univers d'autant plus attractif qu'il échappe aux faux-semblants, attise les désirs inassouvis et conserve par endroits sa dureté impitoyable. La tension narrative n'atteint pas celle du roman précédent paru chez le même éditeur, malgré le bush, la mort, la culpabilité. Peut-être parce que cette fois-ci, les animaux semblent avoir perdu la bataille. Jouets, accessoires de théâtre, reliques empaillées d'une époque révolue, les animaux de *L'homme au lion* ne parviennent à conserver leur dignité que grâce à leur faculté de nourrir l'imaginaire et au pouvoir symbolique qu'on veut bien leur accorder. Un imaginaire qui s'appauvrirait au fur et à mesure du déclin des espèces. Devenu le gardien d'animaux disparus, Stan espère la rédemption qui viendra l'absoudre d'un coup de griffes acérées. « Pour Stan, la lionne est partout. Il aperçoit sa forme qui se glisse à tous les coins de rue, son oeil à toutes les fenêtres, entend son grondement sous le bruit de la circulation. » F.F. Éditions Zoé, 2016, 21 €

ROMAN  
TOUT EST À MOI, DIT LA POUSSIÈRE  
d'Arthur Bernard

L'écrivain dévoile son ambition : il écrit un art-roman. Mise en abyme et autodérision, ironie et sagacité, verve et digressions, sa palette multiplie les nuances. Inventant une vie, il questionne l'identité. Une réflexion motivée en partie par ce prénom, Bernard, qui lui sert de patronyme, comme si deux prénoms associés oblitéraient une partie de son identité. Il a débusqué un autre lui-même et l'a sorti de l'oubli. Un Arthur Ferdinand Bernard précisément, apprenti relieur à Montparnasse en 1890, condamné à mort, gracié et envoyé en Nouvelle-Calédonie sous le matricule 18640. L'auteur en quête d'un roman et d'un personnage imagine ce que les dossiers administratifs ont laissé dans l'ombre. À Paris d'abord, sur l'île ensuite, où le caractère va s'affiner et gagner en profondeur. Après avoir renoué avec la reliure, l'exilé se fera inventeur de cerfs-volants, tel un Ambroise Fleury des antipodes, le personnage créé par Romain Gary, autre écrivain doté d'un formidable sens du jeu et de l'identité. Arthur Bernard distille un parfum d'anarchie, de liberté et de poésie, à travers Ulysse, Rimbaud, l'histoire qui crée son propre mouvement. Arthur Bernard est un joueur qui aime jongler avec les mots, un équilibriste sur le fil de la narration. Il s'y engage d'ailleurs avec un grand sérieux et une application soutenue qui évite la pesanteur. Pour en apprécier toutes les dimensions et en goûter les subtiles saveurs, la partie se doit d'être lue avec la plus grande attention. Une ode à l'art et à ses artifices. « Il n'y a que l'encre pour donner un peu de visibilité à cette masse invisible et flottante en leur inventant un destin. Il n'y a que l'écriture et le livre qui s'ensuit pour laisser entrevoir les ombres, ce sont là les veines où coule le sang noir de la brebis noire. Oui, Arthur Ferdinand, mon ami, il y a bien trop de morts de tous nos côtés, et encore dans l'impossible calcul des plus nombreux nous ne comptons pas les sursitaires que nous sommes, d'autant que je le pressens, le sursis de beaucoup n'est pas loin d'être résilié. [...] » F.F. Éditions Champ Vallon, 2016, 17 €



Mise en page : www.lecoutour-consulting.fr - photos : Compagnie des Bateaux, DR

# Les festives

## 4 SOIRÉES MUSICALES

### Dîner + Croisière + Concert

à bord du Bateau-Restaurant **M/S Libellule**

8<sup>ème</sup> saison

A partir de **66,80 €**  
Croisière comprise

[www.annecy-croisieres.com](http://www.annecy-croisieres.com)

**Standards des sixties**  
Groupe Les Creatles  
**Vendredi 21 octobre 2016**

**Légendes du rock**  
Groupe Blackstage  
**Vendredi 28 octobre 2016**

**Soirée italienne**  
Groupe Domgià Duo  
**Samedi 5 novembre 2016**

**Show musical plein d'humour**  
Groupe Les Priscillia sisters  
**Samedi 12 novembre 2016**

**INFORMATION / RÉSERVATION**  
**04 50 51 08 40**  
[info@annecy-croisieres.com](mailto:info@annecy-croisieres.com)

**COMPAGNIE DES BATEAUX**  
DU LAC D'ANNECY

La Compagnie des Bateaux - 2 Place aux Bois 74 000 Annecy

NOVEMBRE 2012 KAËLE 13

Depuis 1975  
Tous les styles et toujours...  
une qualité incontestable!

La griffe de la différence

Ensemble dessinons la maison de vos rêves,  
vous devez la choisir pour la vie,  
optez pour l'expérience

# LES MAISONS ANDRE ROLDEZ

Rte de Genève **ST-MARTIN-BELLEVUE** 74370 PRINGY +33 (0)4 50 46 81 90 Fax + 33 (0)4 50 46 87 98  
226, rue du Jura En face Vitam'Parc **ST-JULIEN-EN-GENEVOIS** 74160 NEYDENS +33 (0)4 50 49 60 27  
[www.maisons-roldez.fr](http://www.maisons-roldez.fr)



Essai

L'AMÉRIQUE QUI VIENT

de Christophe Deroubaix

C'est un essai instructif que le journaliste de *L'Humanité* consacre à la démocratie nord-américaine. Sa thèse est celle du grand remplacement, non pas celui évoqué par les idéologues d'extrême droite, mais celui induit par l'évolution démographique. À partir du postulat que ce sont les minorités ainsi que les nouvelles générations nées « entre le début des années 80 et l'aube des années 90 », les *millennials*, qui façonneront l'Amérique de demain, l'auteur envisage une mutation de l'électorat vers plus d'ouvertures, de solidarité, en fin de compte, plus « socialiste » qu'il ne l'a jamais été au cours de son histoire. Fantaisie ? Fort de nombreuses données récoltées, d'études statistiques dans les champs économiques, sociaux et politiques et de références historiques, l'ouvrage fait tomber quelques préjugés sur cette Amérique que l'on croit connaître parce que omniprésente dans l'industrie des arts et du divertissement. L'ouvrage convainc car sa grille de lecture explique les enjeux politiques actuels et historiques propres au pays étudié : la polarisation des opinions politiques (par exemple Trump/Sanders), l'hégémonie sudiste « verrou de la Chambre des représentants », le défi de l'abstention. L'abstention, c'est là que se joue aujourd'hui les élections américaines : si les minorités (comprendre le classement « racial » par lequel se définit la société étatsunienne, c'est-à-dire les Hispaniques, les Noirs, les Asiatiques) et les *millennials* se rendent en nombre dans les bureaux de vote, le candidat démocrate l'emportera. Et l'actuelle évolution démographique de fabriquer une société « ouverte, progressiste, éduquée, concernée par les inégalités ». Christophe Deroubaix fait le pari d'un monde plus juste en train de naître. Rien ne dit pour autant que le vote de cette génération qui vient continuera demain à plébisciter la voie du progressisme. *F.F.* Éditions de l'Atelier, 2016, 15 €



Essai

LETTRES AUX FRANÇAIS QUI CROIENT QUE CINQ ANS D'EXTRÊME DROITE REMETTRAIENT LA FRANCE DEBOUT

de Nicolas Lebourg



Non, il ne s'agit pas de prêcher les convaincus. Le vote d'extrême droite paraît être de moins en moins tabou tant il rassemble désormais des profils diversifiés d'électeurs. Nicolas Lebourg en dresse les contours en s'adressant à des voix fictives que les études socio-économiques ont permis de discerner. Des voix trop souvent instrumentalisées dans le champ politique, à droite comme à gauche. Que disent-elles de la société française et surtout de l'état de notre démocratie ? L'essai dessine une carte sociologique de la France d'aujourd'hui et donne les raisons qui mènent au vote « Bleu Marine ». L'électeur n'est ni victimisé ni réduit à la figure du réactionnaire raciste. Son portrait est beaucoup plus contrasté, « multidimensionnel » écrit-il, ce qui, en ces temps médiatiques monopolisés par les grands groupes industriels et ces soirées électorales désastreuses où l'on sacrifie le fond pour la forme, est plus que salutaire. L'ouvrage n'en reste pas moins celui d'un chercheur du CNRS, fort de son expertise des radicalités politiques, prompt à aligner les taux des données statistiques. Il y a l'enseignant d'Albi, hier de gauche, exaspéré par le déclin des services publics et de l'État providence, la sénior « néo-gaulliste » qui se souvient des déclarations de Chirac, Longuet, Giscard d'Estaing dans les années 90, l'ouvrier agricole de Senlis qui « peste » devant la désertification des services publics, les politiques de métropolisation, ressentant le déclassement social et constatant la ghettoïsation des zones péri-urbaines. L'auteur s'adresse encore à la caissière de Perpignan, au plombier juif de Vénissieux, « L'électorat de confession juive est passé d'un vote FN de 4,5% en 2007 à 13,5% en 2012 », au gendarme catholique de Nantes en « demande autoritaire » quitte à « alléger les mécanismes de contrôle démocratique s'exerçant sur le gouvernement », au médecin d'Aix-en-Provence, au précaire de Hénin-Beaumont, à l'étudiant gay « néoparisien », et enfin au « lepéniste dubitatif ». En traçant ces profils d'électeurs fictifs, l'auteur informe aussi sur cette stratégie de communication du FN qui a su adapter ses discours, concluant en dépit des idées reçues que le vote d'extrême droite traduit en partie un besoin d'action politique, un vote parmi les plus conscients. Entendre, comprendre, expliquer et « ouvrir l'espace de dialogue indispensable à la vie démocratique » revendique l'éditeur. Un essai qui ne demande qu'à circuler. *F.F.* Éditions Les Échappés, 2016, 13,90 €



Votre maison 5 pièces avec vue panoramique sur le Parmelan



Maisons  
Depuis 1979  
Alain Métal  
Constructeur de valeur (s)

Plus d'informations : 04.50.07.38.90 / [www.maisons-alain-metral.fr](http://www.maisons-alain-metral.fr)





# EVA DUCHAMP KONICKOVA

directrice du théâtre Renoir  
à CRAN-GEVRIER

## « QU'EST-CE QUE LE THÉÂTRE PEUT APPORTER AU VIVRE ENSEMBLE ? »

Eva Duchamp Konickova défend un théâtre du mouvement, ouvert et curieux, en lien avec tous les publics. Sa programmation artistique se donne le défi de rassembler. Une mission culturelle essentielle dans un contexte de montée des extrêmes.

**K. : Quel est votre rôle au théâtre Renoir ?**

**E. D. K. :** J'ai pour mission la programmation des spectacles, à la fois ceux du théâtre et ceux du Grand Bain, le festival des arts de la rue que nous organisons en collaboration avec le centre social et culturel du Parmelan. Nous accueillons des compagnies en résidence pendant deux ou trois ans. Les artistes développent des projets dans le temps et créent des liens avec la population locale. Je n'oublie pas la partie administrative, financière et managériale inhérente à tous les métiers de direction. Il y a enfin le rôle de « représentation » dans les réseaux locaux, régionaux et nationaux pour présenter l'action culturelle, promouvoir et soutenir les compagnies.

**K. : Quel poste vous épanouit le plus ?**

**E. D. K. :** La programmation artistique revêt une dimension très riche. Je me déplace beaucoup pour voir les spectacles. Je ne programme que ceux que j'ai vus. J'aime rencontrer les artistes, construire avec eux les projets et ensuite sentir depuis la salle comment le public réagit.

**K. : Comment se démarque le théâtre Renoir ?**

**E. D. K. :** Notre particularité est le soutien à la création. Nous avons deux compagnies en résidence : l'une régionale, l'autre locale. Cette année, le Turak Théâtre (théâtre d'objets et de la marionnette contemporaine), une compagnie trentenaire et donc installée, nous permet de profiter de son expérience et de sa richesse pour toucher le public. L'autre compagnie en résidence, Monsieur K, est une jeune compagnie annécienne qui va pouvoir bénéficier du plateau et de la technique, prendre le temps pour parfaire ses créations, avoir une visibilité sur deux ans, profiter de nos conseils administratifs et de notre soutien pour accroître sa visibilité. Nous faisons en sorte que les spectacles soient vus par d'autres directeurs de théâtre et puissent ensuite être joués au-delà des frontières régionales.

**K. : À quelles problématiques êtes-vous confrontée ?**

**E. D. K. :** Nous constatons que les compagnies théâtrales sont de plus en plus fragiles d'un point de vue financier. Par ailleurs, nous avons des questions essentielles sur ce que le théâtre peut apporter à la société, au vivre ensemble. Depuis les attentats de 2015, nous interrogeons ces liens que tisse le théâtre en relation avec l'autre, la tolérance, la curiosité. Nous savons que certains spectacles rempliraient la salle, mais ce que nous voulons c'est aller chercher les gens individuellement. Cela demande de la patience et un effort particulier. Dernièrement nous avons mené une action auprès de femmes turques ne maîtrisant pas encore la langue française, en collaboration

avec une association. Nous fournissons également un travail en direction des publics en difficulté sociale en lien avec la Maison d'Aléry. C'est une action qui demande du temps et dont les progrès restent modestes. En fin de saison, nous sommes heureux si nous avons fait venir une trentaine de personnes, ce qui peut paraître ridicule, ce sont néanmoins trente personnes qui sont entrées dans le théâtre, qui ont vécu des émotions artistiques. C'est un premier pas.

**K. : Quel est le profil du public ?**

**E. D. K. :** Un public familial en majorité. 30% des spectateurs viennent de Cran-Gevrier, 30% des autres villes de l'agglomération, et 40% résident hors de l'agglomération, en provenance des villages alentours. 50% du public a moins de



La compagnie Monsieur K



treinte ans, ce qui a été une volonté de nos élus, pour faire venir écoliers, collégiens, lycéens et jeunes adultes. Nous comptons aussi parmi nos abonnés des retraités. Le taux de remplissage de la salle s'élève à 85%.

**K. : Comment définissez-vous la programmation du théâtre Rénor ?**

**E. D. K. :** La programmation est tournée vers les arts du mouvement (arts du cirque, danse, expression corporelle) et les spectacles familiaux. C'est une programmation exigeante et populaire. L'inventivité et l'innovation participent aux choix des spectacles. La programmation doit dire quelque chose de notre temps. C'est aussi une question de rythme, d'énergie, de ton dans l'adresse au public. Ce qui m'intéresse est de titiller l'intelligence des spectateurs. Je recherche une relation juste et intelligente a fortiori dans les spectacles à destination des jeunes publics. On peut secouer, surprendre, bousculer le public et on a aussi le droit de lui donner des émotions et du rire. Je cherche un équilibre entre les compagnies régionales, nationales et internationales. J'essaie d'accueillir quelques compagnies européennes. Cette saison, des compagnies auront fait le voyage depuis la Suède, la Belgique, la Suisse et l'Allemagne.

**K. : Comment envisagez-vous l'avenir ?**

**E. D. K. :** Je suis optimiste. Les élus annéciens œuvrent pour la pérennité de l'action culturelle dans un climat de réduction des dépenses publiques à l'échelle nationale. Ils ont compris l'importance historique de la culture sur le territoire qu'ils administrent. Il est important que les nouveaux élus prennent le temps de comprendre cette histoire et les enjeux actuels pour bâtir et faire évoluer les projets de demain.

**K. : Quelles pièces de la saison en cours souhaitez-vous mettre en avant ?**

**E. D. K. :** Le premier spectacle de la compagnie Monsieur K, actuellement en résidence : *Konférence*, est à voir les 17 et 18 novembre. Il s'agit d'une vraie fausse conférence autour de la danse, la thématique étant « du geste quotidien au mouvement dansé ». Cette conférence va servir de prétexte pour développer une mise en scène très drôle et ludique, dans laquelle le conférencier perd le fil conducteur de son propos, perturbé par une danseuse qui n'écoute pas, la technique qui ne répond plus et le public amené à intervenir. C'est une invitation à réfléchir sur ce qu'est la danse, à l'aide d'un regard décalé et cocasse. Début février, *Parades nuptiales en balade* du Turak Théâtre va être représenté au musée-château, à la Turbine et

au lycée professionnel Les Carillons. Michel Laubu, le metteur en scène et comédien, s'est inspiré des études éthologiques sur les animaux pour éclairer les comportements amoureux des humains. Et l'on constate de nombreux parallèles, de la danse à la parade nuptiale... pour mettre en évidence ces principes communs entre toute espèce vivante qui se reproduit et donc séduit. Pour cela, il utilise des cafetières, des marionnettes aussi. Il prend comme point de départ la table qui peut être celle du premier dîner, du petit déjeuner, du banquet de noce. Ce théâtre d'objets, réservé à une cinquantaine de spectateurs, instaure une proximité avec le public. Il y aura une représentation ici au théâtre en avril. Un autre spectacle à voir en mars : *Soliloques* par la compagnie Singulière en provenance de Toulouse. C'est un spectacle étonnant de cirque, mais pas uniquement. Il va y avoir des numéros de fil de fer, danse, de contorsion, de portées acrobatiques, de jonglages. Il interroge la place de l'individu au sein du groupe. Le sujet est traité d'une manière aussi surprenante qu'intelligente. Le public n'en sort pas indemne. C'est ingénieux, plein de fraîcheur et de créativité et à la fois d'une grande simplicité. ●

*Propos recueillis par F.F.*



## EVA DUCHAMP KONICKOVA en quelques mots

Née en Tchécoslovaquie en 1979, d'un père joaillier et d'une mère comptable, Eva Konickova grandit à Trenčín, ville située en Slovaquie, jumelée avec Cran-Gevrier depuis 1993. Dans le cadre du jumelage des deux cités, la lycéenne découvre la France et la Haute-Savoie. Elle décide de poursuivre ses études en France où elle obtient le baccalauréat à Cran-Gevrier, le DEUG Arts du spectacle à la Sorbonne à Paris, puis sa maîtrise à l'ENSATT (école nationale supérieure des

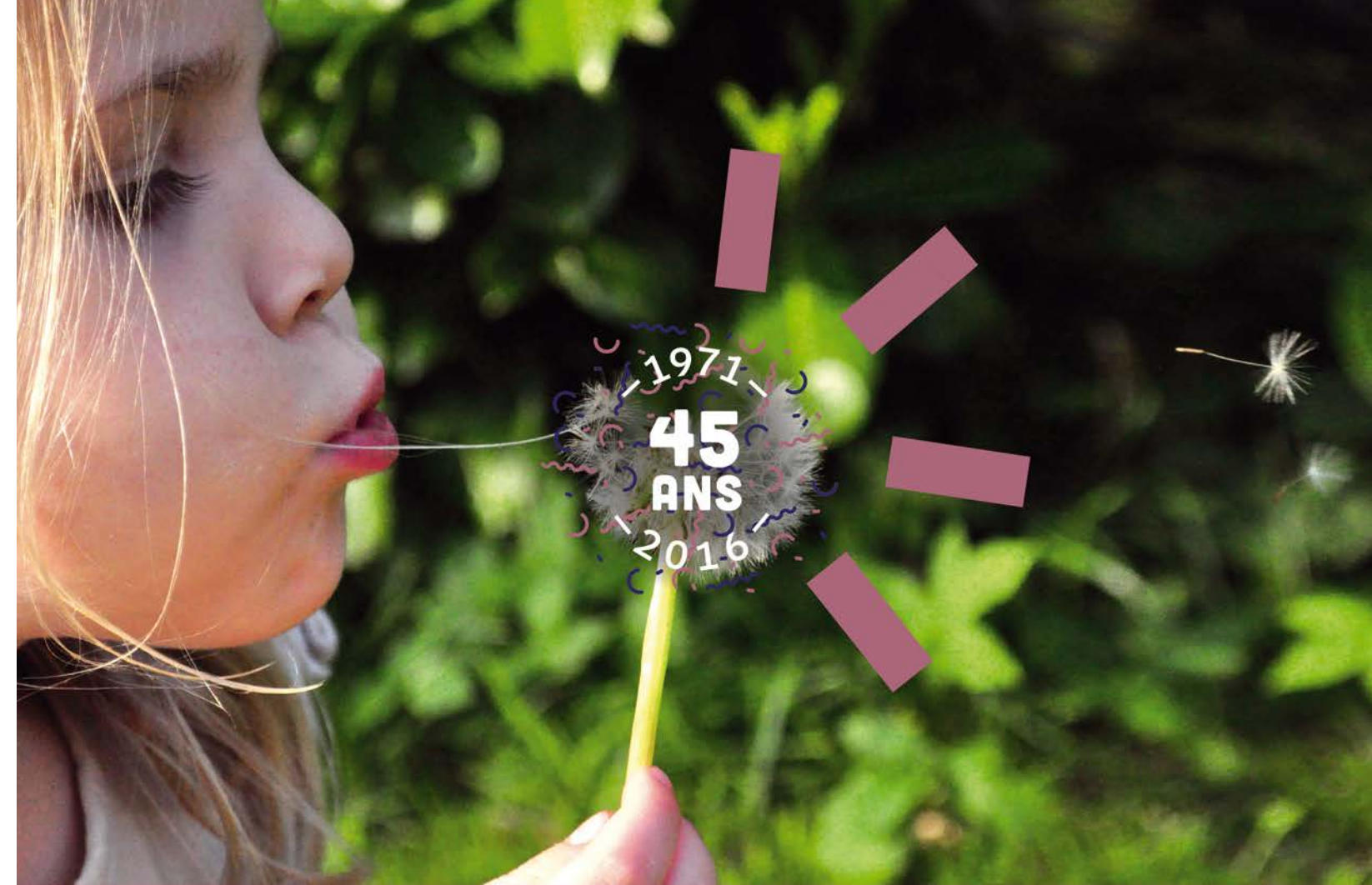
arts et techniques du théâtre) à Lyon. En 2002, elle prend la direction de la coordination et de la programmation de ce qui est à l'époque la salle Jean Rénor à Cran-Gevrier. « J'étais seule au commandement et ça a été très formateur. » Aujourd'hui mariée et mère de deux enfants, Eva Duchamp Konickova dirige le théâtre Rénor qui compte 240 places et autant d'abonnés (subventions d'environ 500 000 euros en provenance de la DRAC, de la Région, du Département, et de l'agglomération jusqu'à la fin de l'année puis de la nouvelle ville issue de la fusion des communes du bassin annécien). Pour la saison 2016/2017, plus d'une vingtaine de spectacles ont été sélectionnés.



## THÉÂTRE RENOIR

12 avenue Auguste Rénor  
74960 CRAN-GEVRIER

+33 (0)4 50 57 07 84  
[www.theatre-renoir.fr](http://www.theatre-renoir.fr)



# DEPUIS 45 ANS, NOTRE FIERTÉ :

construire **10 000 maisons** en partageant la confiance de plusieurs générations de clients !

Découvrez l'univers MCA sur notre site [www.mcaalpes.com](http://www.mcaalpes.com)



Constructeur bâtisseur de maisons traditionnelles ou ossature bois depuis 1971



Annecy 04 50 22 86 89  
Albertville 04 79 32 49 83  
Annemasse 04 50 38 90 44  
Bourg-en-Bresse 04 74 24 68 25

Chambéry 04 79 72 30 36  
Cluses 04 50 98 41 51  
Grenoble 04 76 48 48 88  
Pont-de-Beauvoisin 04 76 93 29 20

St Jean-de-Maurienne 04 79 05 00 30  
Thonon 04 50 81 67 93





Lysiane Kubacsi  
fondatrice de Sérénimouve

# Sérénimouve

## QUAND LA MOBILITÉ DEVIENT UN BUSINESS

Filière émergente, la Silver économie ne se structure que depuis quelques années en France. C'est sur ce marché, et plus précisément le volet de la mobilité résidentielle, que Lysiane Kubacsi a choisi de se positionner en créant Sérénimouve, première « *Entreprise solidaire d'utilité sociale* » des Pays de Savoie.

par Cécile Boujet De Francesco

**Q**u'est-ce qu'un senior ? Les définitions varient selon les approches. Tandis que pour la sphère marketing cette population regroupe les plus de cinquante ans, pour les pouvoirs publics elle désigne les plus de soixante ans et pour les professionnels de la santé les plus de 70 ans. Qu'importe la classification, les seniors sont devenus des acteurs qui conditionnent assurément l'avenir des territoires. D'autant plus que les personnes âgées de plus de 55 ans sont estimées à plus d'un tiers de la population actuelle française, et qu'en Pays de Savoie elles sont près de 343 000 dont 210 429 en Haute-Savoie <sup>(1)</sup>. Service à la personne, santé, alimentation, habitat, assurance, loisirs, équipement de la maison... l'économie liée aux seniors est transversale. Et même s'il est admis que tout est à construire, l'État français a saisi voici trois ans l'importance de cette évolution démographique et a jeté les premières pierres d'une filière dédiée, la Silver économie, dont l'objectif majeur est de permettre et d'encourager les innovations qui vont accompagner la population dans son avancée en âge tout en faisant reculer la perte d'autonomie <sup>(2)</sup>. Résultat attendu : 300 000 nouveaux emplois d'ici à 2020. L'enjeu est crucial : selon le Crédoc, la moitié de la population française devrait être âgée de plus de cinquante ans en 2030. Outre les chiffres, la population senior se caractérise par un niveau de consommation élevé et des besoins identifiés, notamment en termes d'habitat.

### DOMAINE CIBLÉ : L'HABITAT

Face à ce vivier de consommateurs, les études se multiplient. Credoc, Afnor, Insee et autres observatoires passent en effet à la moulinette

les comportements et besoins de ces clients providentiels. Parmi les domaines dans lesquels les seniors attendent le plus de services, l'alimentation arrive en tête (pour 76,8% des personnes interrogées) suivie de la santé (66,2%), des nouvelles technologies (51,5%), des sports et loisirs (49,4%). Cinquième domaine, l'habitat (46,9%) constitue un véritable enjeu <sup>(3)</sup>. « Dans un contexte marqué à la fois par le vieillissement de la population, la volonté des pouvoirs publics de faciliter le maintien à domicile des personnes âgées et le souhait majoritaire de celles-ci de vieillir chez elles, l'adaptation de l'habitat pour lutter contre la perte d'autonomie est un sujet d'actualité », confirme Lysiane Kubacsi qui relève toutefois que cet habitat, au sens du logement mais aussi de son environnement, n'est pas toujours adaptable.

C'est alors qu'intervient la notion de mobilité résidentielle. Un secteur dans lequel s'est spécialisée la Haut-Savoyarde en créant, fin 2014, la société Sérénimouve. « À l'origine de ce projet, explique-t-elle, un constat : les enfants ne sont pas les mieux placés pour convaincre leurs parents qu'ils ne sont plus en sécurité dans leur environnement, et qu'un déménagement dans un habitat adapté permettrait de prolonger leur autonomie ».

### SE SUBSTITUER AUX SOLIDARITÉS FAMILIALES

Outre cette analyse, l'ancienne spécialiste en logistique et supply chain a vite compris qu'il y a « beaucoup de choses à faire » pour ce public particulièrement démuné face à cette question. Naît alors la SAS implantée à Metz-Tessy. « C'est une structure extrêmement souple », explique Lysiane Kubacsi tout en ajoutant qu'elle savait qu'elle aurait rapidement des partenaires associés « tant ce projet apporte une complémentarité avec l'activité d'autres entités (entreprises, associations, collectivités) ». Faciliter la mobilité résidentielle des personnes âgées ou fragilisées en apportant conseils, services et solutions d'organisa-

tion et d'accompagnement de déménagement, telle est l'offre de Sérénimouve. L'idée sous-jacente étant de « *se substituer aux solidarités familiales* » et d'aider les personnes âgées ou fragiles à partir de chez elles en leur assurant une écoute bienveillante. « Nous sommes sollicités par les personnes elles-mêmes et par les familles, mais il faut bien comprendre qu'on ne peut pas obliger les personnes à changer de lieu de vie. Si ce n'est pas le souhait de la personne, je ne peux rien faire ! », rappelle-t-elle. D'abord parce que c'est contreproductif, mais surtout parce que cela ne s'inscrit pas dans le projet de l'entreprise qui s'est dotée d'une charte d'éthique et de déontologie.

### PRENDRE SOIN ET RASSURER LA PERSONNE

Concrètement, l'accompagnement de cette transition passe par plusieurs étapes : définir les souhaits des intéressés, identifier le nouveau lieu de vie, choisir ce que l'on va emmener et trouver des solutions pour le reste, organiser le déménagement et le nettoyage, préparer l'installation, traiter l'administratif, et surtout, insiste encore Lysiane Kubacsi, « prendre soin et rassurer la personne tout au long de cette transition ». Et d'ajouter que la prestation de Sérénimouve apporte un « double bénéfice immédiat : permettre de franchir plus sereinement le cap et réaliser ce qui pouvait paraître insurmontable ». Les solutions proposées par Sérénimouve sont d'autant plus variées qu'elles concernent des personnes âgées, fragiles ou en situation de handicap qui peuvent être autonomes comme dépendantes. Dans le premier cas, il s'agit d'orienter la personne vers un lieu de vie individuel ou collectif comme un appartement du parc privé ou bien un logement situé dans une résidence de services. Dans le second, il est plutôt question d'hébergement médicalisé. « Chaque situation est unique et appelle une réponse personnalisée », commente la cheffe d'entreprise.







© animaflo

FACILITER LA MOBILITÉ RÉSIDENTIELLE  
DES PERSONNES ÂGÉES OU FRAGILISÉES EN APPORTANT  
CONSEILS, SERVICES ET SOLUTIONS D'ORGANISATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT DE DÉMÉNAGEMENT...

**PREMIÈRE "ENTREPRISE SOLIDAIRE D'UTILITÉ SOCIALE" DES PAYS DE SAVOIE**  
À travers Sérénimouve, celle qui se réjouit d'avoir été « sponsorisée » par sa famille depuis la création de la société (4) porte ici un « projet de convictions ». Lauréate 2015 du réseau Entreprendre Haute-Savoie, la structure est en effet « la première entreprise des Savoie et l'une des premières de France (5) à obtenir l'agrément Entreprise solidaire d'utilité sociale ». Start up hébergée par l'incubateur en innovation sociale ID CUBE (Saint-Pierre-en-Faucigny), elle concrétise une initiative inédite : « Ce métier n'existait pas jusqu'ici », fait remarquer Lysiane Kubacsi. Quant à la concurrence, elle est de fait inexistante dans le dépar-

tement, et très faible en France puisque seules deux structures ont été identifiées par Lysiane Kubacsi.  
Au cœur d'un « écosystème de partenaires » (associations, entreprises d'insertion, collectivités territoriales...) et épaulée de deux personnes non salariées, dont une psychologue clinicienne, Lysiane Kubacsi a déjà tracé sa feuille de route. Parmi ses projets à court et moyen termes : créer des emplois en privilégiant des publics fragiles, développer son réseau de partenaires, travailler sur le volet de l'économie circulaire et s'ouvrir aux personnes en situation de handicap. ●

www.serenimouve.com

- (1) Pour une population totale de 777 356 habitants en 2014, Insee.
- (2) En 2013, Arnaud Montebourg et Michèle Delaunay ont signé le contrat de filière Silver économie dont le second objectif est l'accompagnement des entreprises sur les marchés national et international. En 2015, Emmanuel Macron et Laurence Rossignol ont présidé le comité stratégique de filière pour un "Acte II de la filière Silver économie".
- (3) Derrière l'habitat suivent les services à la personne (42,2%), les transports (38,8%), l'équipement de la maison (37,3%), les structures d'accueil pour les personnes âgées (29,2%), l'équipement de la personne (17,9%) et les services financiers (30,2%), Afnor, 2014.
- (4) CA 2015 non communiqué ; CA prévisionnel 2016 : 50 K€ ; investissement réalisé en 2015 : 50 K€ sans recours à l'emprunt.
- (5) D'un point de vue chronologique.

DU 28 OCT AU  
1<sup>er</sup> NOV 2016

# MIEUX VIVRE

LA ROCHE  
SUR FORON

EXPO

Le confort se conjugue au futur !

lextio - 04 50 52 28 59 Photos : Alexander Chabot - 3DR INTERIOR - By studio - Mandi88 - Wireframe studio



# CHAVANNE LITERIE

Jean-Philippe **GENEVRIER**  
Valérie **VICTOR-PUJEBET**

## UN COUPLE, UN SAVOIR-FAIRE, UNE ADRESSE

**L**ui, il est tombé dedans en 1988 lorsqu'il a rencontré Michel Chavanne tapissier depuis 1954 et qu'il a commencé à apprendre à ses côtés toutes les composantes de l'univers du siège et de la literie. Avec cet artisan exigeant Jean-Philippe a acquis un précieux savoir-faire. En 2000, Michel Chavanne prend sa retraite et Jean-Philippe, tout naturellement, lui succède et maintient l'entité commerciale du magasin. Quelques années plus tard, Valérie ouvre la porte du magasin avenue de Genève bien décidée à apprendre le métier de tapissier. Petit à petit des liens plus tendres se sont tissés et depuis, ce couple de professionnels travaille ensemble avec un même leitmotiv : l'écoute, le conseil et le service.

En 1988, la literie représentait 30% du chiffre d'affaires de la société Michel Chavanne, aujourd'hui, elle atteint 80%. Quelle fut l'évolution de la clientèle ? « Nous avons la chance de travailler avec les enfants et les petits-enfants de nos premiers clients. Une clientèle intergénérationnelle avec laquelle nous entretenons des rapports de confiance. » confie Jean-Philippe. Mais, l'évolution la plus notable, fut l'arrivée d'internet. « Avant d'entrer dans le magasin pour nous consulter, le client a fait des recherches sur internet. Il arrive chez nous avec des idées parfois bien arrêtées. Notre rôle est alors de l'écouter puis de le conseiller. » Et, en matière de literie les conseils sont les bienvenus car l'éventail des solutions est large et de plus en plus technique.

Le lit devient de plus en plus déco. La finition reprend les codes de la tapisserie avec tête de lit travaillée et chevets assortis. « Nous proposons également une gamme étendue

de literie de relaxation électrique qui apporte un bienfait réel sur la santé car il permet une multitude de positions sans se lever de son lit et ainsi favori-



ser la circulation sanguine, soulager les tensions musculaires et les problèmes respiratoires. » explique Jean-Philippe. Le lit articulé électrique est également ludique : lecture, télé, détente... On peut noter aussi les lits avec indépendance de couchage : chaque côté est personnalisé. Soit plus ou moins ferme en fonction du poids et de la morphologie de la personne.

Pour les matelas, trois tendances apparaissent aujourd'hui :  
- l'utilisation de produits naturels végétaux tels le latex, le soja ou encore le tournesol.  
- le retour en grâce du matelas à ressort revisité. Il n'a plus rien à voir avec son ancêtre, à présent, il est composé d'une multitude de petits ressorts indépendants enchâssés dans des composantes de mousse de haute technologie telle que la mémoire de forme. Il permet une ventilation totale et complète sachant qu'un individu perd environ 1/4 de litre d'eau par nuit.  
- des montages complexes de plusieurs matériaux entre eux pour l'accueil, la résilience et la régulation hygrométrique.

L'avenir ? « Nous allons vers le lit connecté. Des capteurs pourront prendre votre pouls, votre température, relever vos cycles de sommeil, évaluer votre rythme cardiaque etc. Le matin, il n'y aura plus qu'à lire sur votre tablette ou votre smartphone les résultats indiqués. Vous pourrez même les envoyer directement à votre médecin. »

Pour conclure ? « Nous sommes l'un des derniers indépendants dans notre métier. Nous privilégions l'écoute et le conseil en prenant le temps avec chaque client car le choix d'un bon lit conditionne un meilleur sommeil donc une meilleure santé. Notre priorité est aussi celle de travailler avec des fabricants français pour la qualité de leur travail et des matériaux employés. » concluent Valérie et Jean-Philippe.

### CHAVANNE LITERIE c'est aussi :

Un espace fauteuils de relaxation complète l'offre de Chavanne Literie avec pour objectif : la recherche permanente du bien-être et du confort sur mesure.  
Un atelier de tapisserie avec Patrick Brugnaud aux commandes pour la réfection des sièges anciens, la confection des rideaux. Dans l'espace tapissier, un large choix de tissus est proposé à la clientèle.

### Literie Chavanne

50 avenue de Genève - ANNECY  
Tél. : 04 50 67 60 58  
[www.literie-chavanne.com](http://www.literie-chavanne.com)

Communiqué

**lattoflex**  
L'essentiel pour votre dos et votre sommeil.  
[www.lattoflex.fr](http://www.lattoflex.fr)

Du 1<sup>er</sup> octobre au 30 novembre 2016



Ecoutez votre dos,  
il mérite l'Effet Lattoflex !

OFFREZ-VOUS  
UN BON LIT

-20%



MATELAS • SOMMIERS • CANAPÉS LITS • LINGE DE MAISON  
**CHAVANNE**  
MARCHAND DE RÊVES DEPUIS 1954

50 Avenue de Genève - ANNECY - 04 50 67 60 58

[www.literie-chavanne.com](http://www.literie-chavanne.com)



LES HISTORIENS  
FANS DE SÉRIES TÉLÉ

Cette première saison s'annonce passionnante. Intitulé « *The historians* » le nouveau cycle de conférences qui a débuté cet automne est organisé par la Maison de l'histoire de l'université de Genève. Chaque conférence voit un ou plusieurs historiens décrypter les séries télé à succès (*Kamelott*, *Vikings*, *les Tudors*, *Masters of Sex* et *The Knick*). Avec l'ambition de démêler le vrai du faux, les logiques et les incohérences des scénarii, d'interroger « *l'évolution des rapports de nos sociétés au passé* » et aussi de « *réfléchir à la capacité des séries de recomposer notre manière d'imaginer l'histoire* ». Suspens garanti. Les conférences se déroulent les mardis de 18h15 à 19h30 à Uni Bastions salle B106. En octobre deux conférences sont proposées : le mardi 11 octobre Nicolas Meylan (de l'unité d'histoire des religions) décryptera l'univers de la série *Vikings* ; le 18 octobre, Nicolas Fornerod (Institut d'histoire de la Réformation, unité d'histoire médiévale) et Daniela Solfaroli (Institut d'histoire de la Réformation) interviendront sur la série *The Tudors*.  
**Programme complet : unige.ch**

Trophée golf  
Octobre Rose

2<sup>ème</sup> ÉDITION

SCRAMBLE À DEUX  
à partir de 8h - 15€/pers.

PUTTING GREEN  
Concours ouvert à tous  
de 11h à 17h - 2€/pers.

GOLF DU LAC D'ANNECY - TALLOIRES  
CADEAUX DE BIENVENUE  
TRÈS BELLES DOTATIONS  
Dont un gros lot tiré au sort

DIMANCHE 2 OCTOBRE 2016  
REMISE DES PRIX À 18H  
Informations et réservations : 04 50 60 12 89

À LA RECHERCHE  
DES SEMENCES PERDUES...



thologique, les auteurs Marco Boscolo, Giordano Cossu et Elisabetta Tola rendent compte de solutions viables et éprouvées en France, en Afrique de l'Ouest, en Éthiopie, en Iran et en Indonésie. Au Sénégal par exemple, on découvre le combat des organisations paysannes qui dénoncent la pratique de la certification des semences. Le défi pour les paysans sénégalais est de continuer à produire leurs propres semences. Et l'on comprend pourquoi il y va de leur survie économique et du futur alimentaire de la région. En France, les témoignages révèlent qu'une agriculture respectueuse de l'environnement et des hommes qui cultivent la terre, affranchie des grands groupes et des cours du marché progresse d'années en années. En Iran, des agriculteurs ont mis en place un processus de sélection participative des semences, qui a permis de produire de nouvelles variétés en les testant directement sur le terrain... Sur l'ensemble de la planète, des paysans se battent pour pouvoir à nouveau utiliser des semences « paysannes », c'est-à-dire qui ne soient ni des hybrides issues des laboratoires ni des OGM. Ce web documentaire montre que l'agriculture industrielle et la confiscation du vivant par le droit n'ont rien d'inéluctables. À l'heure du réchauffement climatique, de la perte de biodiversité, de la main mise de la finance sur l'économie réelle, et de l'empoisonnement des populations par l'agrochimie, ces mouvements paysans montrent la voie.  
<http://webdoc.rfi.fr/semences-biodiversite-france-senegal-ethiopie-iran-indonesie/>

CITÉ LIB LANCE « MA CHÈRE AUTO »

Ma Chère AUTO

www.machereauto.com

Cité lib

Acteur du développement de la mobilité urbaine, Cité Lib lance une initiative originale depuis début septembre pour réduire le nombre de voitures en ville. Rappelons que le coût d'une voiture représente le deuxième poste de dépenses dans un ménage avec une moyenne de 5 000 € par an. Plusieurs solutions sont ainsi proposées :

**Troc'Ton Auto** : on échange sa voiture (valeur Argus) contre un crédit de consommation au service d'autopartage Cité Lib et un vélo à assistance électrique (V.A.E.).

**Loue Ton Auto** : on loue sa voiture à des adhérents Cité Lib sur des créneaux de son choix et on reçoit des revenus liés à cette location.

**Donne à Solidarauto** : on donne sa voiture (car d'une faible valeur) au garage solidaire Solidarauto38, afin qu'elle puisse être reconditionnée pour une personne disposant de revenus insuffisants.

Le service « *Ma chère auto* » s'inscrit dans une dynamique éco-responsable qui permet de faire découvrir l'autopartage aux automobilistes habitant en agglomération et n'utilisant pas leur voiture tous les jours. De libérer des emplacements de parking et de stationnement en ville : une voiture Cité Lib remplace 10 voitures de particuliers. De recycler des voitures individuelles pour un usage pour tous.

Cité Lib connaît à l'heure actuelle un développement annuel de + 20% de son CA. Plus de 8 000 adeptes de la mobilité partagée utilisent déjà ce service de 250 voitures promis à un bel avenir. La flotte est composée de 100 véhicules électriques et 150 véhicules à moteur thermique.

**Pour utiliser les véhicules Cité Lib : il faut s'inscrire sur le site internet [www.citilib.com](http://www.citilib.com)**

# LISA

## POUR ELLE

PRÊT-À-PORTER FEMME DU 36 AU 46

Joseph Ribkoff  
Nanà Nucci  
PAUL BRIAL  
Ananke ...  
BEAUMONT  
FUEGO  
Oscalito  
Olivien Philips  
MES SOEURS ET MOI  
RHUM RABBIT  
ANIMAPOP  
AMS PURE

ANNECY 36 RUE SOMMEILLER 04 50 45 45 01 boutique.lisa@orange.fr [www.lisapourelle.com](http://www.lisapourelle.com)

# Courier

Centre Commercial

C'EST DANS L'ESPACE QUE SE JOUE  
L'AVENIR DE L'HUMANITÉ !

EXPOSITION  
DE LA  
TERRE  
AUX  
ÉTOILES

du 17 au 22 OCTOBRE 2016

Annecy Centre ville

UNE PRODUCTION  
TOULOUSE  
Cité de l'espace



# PROCURATIONS mode d'emploi

par Maître Clémentine Delafontaine-Bovier-Lapierre  
déléguée régionale à la communication des notaires des Savoie

**Petits services ou engagement décisif, les procurations permettent de se faire représenter pour de nombreux actes de la vie civile. Un acte notarié est nécessaire pour les plus importants.**



Maison du Notariat  
Promery  
74370 Pringy

## A quoi sert la procuration ?

Cet acte juridique permet de donner à un tiers le pouvoir d'agir en son nom. Il évite de se déplacer soi-même lorsque l'on est empêché ou éloigné, par exemple. La procuration peut concerner des actes simples aussi bien que des engagements importants ; elle peut viser une action précise à un moment donné, ou s'étendre au plus large éventail d'actes juridiques.

## Quelle forme doit prendre une procuration ?

Pour divers actes de la vie courante, des imprimés préétablis sont disponibles (banques pour la procuration sur un compte bancaire, mairies pour le vote aux élections...). Très souvent, la procuration peut être établie sous seing privé. Pour la bonne forme, elle doit préciser l'objet du mandat, l'état civil du mandant et du mandataire, être datée et signée. La signature du mandant devra parfois être certifiée, par exemple pour signer un compromis de vente immobilière : il faudra alors se rendre en mairie ou devant un notaire pour établir la procuration.

## La procuration peut-elle être authentique ?

Une procuration peut bien sûr être établie par acte notarié. C'est indispensable si elle est destinée à faire signer un autre acte authentique (acceptation d'une donation, contrat de mariage...). On ne peut toutefois pas se faire représenter pour certains actes, comme rédiger et signer un testament, prêter serment, se marier...

## Quand la procuration prend-elle fin ?

La durée de la procuration peut être précisée dans le mandat : il prend alors fin à la date prévue. Quoi qu'il en soit, il prend fin au décès du mandant

ou du mandataire, ou si l'un d'eux dénonce le mandat.

## La procuration n'est-elle pas aussi un moyen d'assister une personne âgée ?

C'est vrai : les procurations peuvent être un outil précieux pour aider une personne qui a toute sa capacité intellectuelle mais ne peut pas se déplacer ou souffre d'un handicap. Elle peut ainsi déléguer diverses démarches du quotidien. Elle peut aussi établir une procuration générale, à l'un de ses enfants par exemple, pour lui donner une très large latitude dans la gestion de ses affaires. Il est alors préférable d'en informer les autres membres de la famille et de procéder par acte notarié, ce qui permet aussi de bénéficier des conseils du notaire. Si, par la suite, l'intéressé perd son discernement, le mandataire doit cesser de faire usage de la procuration, car les actions mises en œuvre pourraient être contestées. Si un mandat de protection future a été établi, il pourra alors être mis en œuvre.

## Pour les personnes qui sont à l'étranger, comment faire établir une procuration ?

La procuration évite de longs et coûteux déplacements aux Français qui vivent à l'étranger. Quand une procuration notariée est nécessaire, ils peuvent s'adresser au consulat, lorsque celui-ci a des attributions notariales, ce qui n'est plus le cas dans de nombreux pays européens. On peut aussi s'adresser à un notaire de droit local, ou à défaut recourir à la forme juridique la plus proche de la procuration notariée (pour plus d'informations : fiche Etablir une procuration à l'étranger sur le site [www.notaires.fr](http://www.notaires.fr)). ●

[www.chambre-interdepartementale-de-savoie.notaires.fr](http://www.chambre-interdepartementale-de-savoie.notaires.fr)

Retrouvez nous sur les réseaux sociaux  
[facebook.com/notairesdessavoie](https://facebook.com/notairesdessavoie)  
[twitter.com/NotairesSavoie](https://twitter.com/NotairesSavoie)

## EN BREF

### Nouvelle formule pour Conseils des notaires

A compter du mois d'octobre, Conseils des notaires devient un magazine trimestriel de 120 pages, disponible en kiosque. En plus du magazine, les abonnés recevront en exclusivité une lettre mensuelle d'informations juridiques et pratiques et auront accès à une version numérique enrichie.

### Pour les Français de l'étranger

Le site [LePetitJournal.com](http://LePetitJournal.com) est une mine d'informations pour tous les Français qui vivent à l'étranger. Il propose désormais des conseils notariaux, en partenariat avec les Notaires de France. <http://www.lepetitjournal.com/international/france-monde/notaires-de-france>

### Un registre des syndics de copropriété

Les copropriétés comportant des lots d'habitation devront désormais être déclarées au sein d'un registre national. Les syndics des copropriétés de moins de 50 lots auront jusqu'au 31 décembre 2018 pour effectuer cette formalité.

# NOTAIRE

## JE PENSAIS QUE C'ETAIT QUE POUR LES VIEUX\*



Famille,  
Entreprise,  
Immobilier,  
Pacs, Mariage, Divorce  
Fiscalité,  
Donation  
Testament

### \* Vous avez un souci ?

**Votre notaire est toujours là pour vous assurer un droit sécurisé**

[chambre-interdepartementale-de-savoie.notaires.fr](http://chambre-interdepartementale-de-savoie.notaires.fr)  
Suivez les Notaires des Savoie sur facebook & twitter

Les Notaires des Savoie sont présents

> 7 au 9 octobre: Salon immobilier Impérial à Annecy

> 21 au 23 octobre: Salon immobilier Parc des Expositions à Chambéry



# LES ÉTAPES D'UNE FUSION ENTRE SA, SAS ET SARL NON COTÉES

Conformément à l'article L 236-1 du Code de commerce, une ou plusieurs sociétés peuvent, par voie de fusion, transmettre leur patrimoine à une société existante ou à une nouvelle société qu'elles constituent.



Infodoc - Experts

**E**n résumé, à l'issue de cette opération, une société, dénommée société absorbante, absorbe une (ou plusieurs) autre société, dite société absorbée. La fusion entraîne la dissolution sans liquidation de la société absorbée et la transmission universelle du patrimoine de celle-ci à la société absorbante. Parallèlement, les associés ou actionnaires de la société absorbée reçoivent des titres de la société absorbante. Le Code de commerce précise notamment les obligations pesant sur les sociétés lorsque l'une d'elle est une SA, une SAS ou une SARL.

Les opérations de fusions sont soumises à un formalisme juridique contraignant et doivent impérativement respecter plusieurs étapes imposées par le Code de commerce. Celui-ci est toutefois allégé en cas de fusion simplifiée. Le comité d'entreprise, ou à défaut les délégués du personnel en cas de carence du comité d'entreprise, doit être consulté avant l'établissement du projet de fusion.

Le projet de fusion, dénommé également traité de fusion, est arrêté par le conseil d'administration, le directoire, le ou les gérants de cha-

cune des sociétés participant à la fusion envisagée. Il doit contenir obligatoirement certaines informations fixées par le Code de commerce. Une fois le projet de fusion arrêté, il doit être déposé au greffe du tribunal de commerce du siège de chacune des sociétés participantes à la fusion. Il fera l'objet d'une insertion au Bodacc. La publicité du projet de fusion doit également être réalisée au Balo lorsque les actions ne sont pas toutes nominatives.

Un commissaire à la fusion doit être désigné sauf décision unanime contraire des associés des sociétés participantes à l'opération de fusion. Cela étant, si la fusion contient des apports en nature ou des avantages particuliers, il est alors obligatoire de désigner un commissaire aux apports. Lorsqu'un commissaire à la fusion a été désigné, il réalise également la mission de commissaire aux apports.

Les rapports du commissaire à la fusion et du commissaire aux apports ne sont pas obligatoires dans le cas d'une fusion simplifiée lorsque l'absorbante détient 100 % des parts de l'absorbée. De même, en cas de fusion par une société absorbante détenant 90 % de la société

absorbée, ces rapports ne sont pas obligatoires à condition que les actionnaires minoritaires se soient vus proposer, préalablement à la fusion, le rachat de leurs actions pour un prix fixé par expertise lorsque les sociétés participantes à l'opération ne sont pas cotées.

Dans les SA et les SAS, un rapport du conseil d'administration ou du directoire doit être mis à la disposition des actionnaires ou associés avec le projet de fusion pour expliquer et justifier le projet de fusion de manière détaillée, du point de vue juridique et économique. Toutefois, en cas de fusion simplifiée, ce rapport est facultatif.

La décision d'approuver ou non la fusion appartient aux associés ou actionnaires et non aux seuls dirigeants.

Enfin, les sociétés anonymes ou européennes participant à l'opération de fusion doivent, sous peine de nullité, établir une déclaration de régularité et de conformité. Cette déclaration qui devra être déposée au greffe doit relater les actes effectués en vue de la fusion et attester que l'opération a été réalisée conformément aux lois et règlements. ●



Des experts-comptables  
à vos côtés

## Conseil aux entreprises et aux particuliers :

- Création, transmission d'entreprise
- Gestion comptable, fiscalité, conseil en gestion
- Gestion sociale, paie, conseil en droit social
- Développement d'activité, financement, investissement
- Diagnostic de prévoyance et de retraite

## Vos bureaux Eurex :

**Abondance - Amphion - Annecy  
Annemasse - Cluses - Douvaine - Genève  
La Roche-sur-Foron - Megève - Rumilly  
Sallanches - Seynod - Thônes - Thonon**

Tél. : 04.50.69.17.48

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



ARCHITECTURE4807



**CABINET CONSEIL  
POUR L'ARCHITECTURE  
ET LA RÉALISATION  
DE VOTRE MAISON**

**Architecture 4807**

Atria / 1 place Marie Curie - Annecy  
04 50 33 48 47 - 04 50 33 48 50  
[www.architecture4807.com](http://www.architecture4807.com)  
[www.maisons4807.com](http://www.maisons4807.com)



# JEAN PERRIER ET FILS

*La signature des  
Vins de Savoie*



WWW.VINS-PERRIER.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## DES HOMMES ET DU VIN

- 34 | **Hervé Buzzolini**  
Le comptoir du caviste à CHAMONIX
- 37 | **Loïc Chavasse-Frette**  
Evian Resort
- 40 | **Anthony Colon**  
Vin chez moi à ANNECY-LE-VIEUX
- 43 | **Jonathan Conroy**  
et **Arnaud Canastreiro**  
Cave Conroy à SALLANCHES
- 46 | **Martin Girat**  
Le nez en l'air à SAMOËNS
- 49 | **Alain Gousse**  
L'Albert 1<sup>er</sup> à CHAMONIX
- 52 | **Vincent Granier**  
La Cave à ANNECY
- 55 | **Gérard Lambert**  
Cave Lambert à SEYSSEL
- 58 | **Vincent Roques**  
et **Arnaud Maillard**  
La Nature du Vin à SAINT-JULIEN-EN-GENEVOIS
- 61 | **Alain Michel**  
ANNECY, ANNECY-LE-VIEUX,  
CRAN-GEVRIER, PRINGY, LA CLUSAZ
- 64 | **Eric Pichon**  
La cave du Parmelan à ANNECY



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. © alexlukin - Fotolia.com



# Hervé BUZZOLINI

Le Comptoir  
du caviste  
à Chamonix



Au balcon de Merlet

## Aller au contact

Lorsque Hervé Buzzolini parcourt sa cave, il en apprécie la diversité ; celle qui caractérise son parcours. Lui, l'enfant d'Argentière marié à une fille du pays a donné, en mai dernier, une impulsion nouvelle à son activité. Le Comptoir du caviste se concentre depuis sur Internet. Le magasin ouvert en décembre 2002 à Chamonix a refermé ses portes. « *Je poursuis la livraison gratuite à domicile, du jour au lendemain, de Vallorcine à Servoz et sur l'ensemble du territoire de Chamonix* » précise cet homme jovial. Aller au contact ? Voilà son leitmotiv, aujourd'hui comme dans ses vies antérieures ! Après une carrière « *gourmande* », Hervé Buzzolini a exercé dans la gestion de camping, la vente de matériel médical, la préparation de skis de compétition pour les juniors filles en FIS sans oublier d'être lui-même compétiteur en kilomètre lancé. « *J'aime le changement, la découverte.* » Découvrir certes, mais sans égarement. Un peu comme sur une piste à grande vitesse patiemment reconnue à l'avance, le caviste chamoniard a cumulé une formation à l'université du vin de Suze-La-Rousse, a un formidable réseau de confiance établi avec les producteurs. « *Je m'attache à la constance et à la régularité de vins sans défaut majeur lié à de mauvaises vendanges. C'est important en cela de connaître les vignerons et les conditions climatiques et techniques de chaque millésime* ». Cette approche vaut autant pour des « *petits vins sympas en cubis* », des champagnes confidentiels que des crus de grandes maisons. Sans oublier une centaine de whisks ! »

# LA SÉLECTION D'HERVÉ

Photo sélection : © doris\_bredow-Fotolia.com

« Ces vins sont à la hauteur des endroits où ils ont été dégustés, chaleureux et conviviaux, ils ont un point commun, 75 centilitres de bonheur. Merci aux maîtres des lieux pour cette dégustation montagnarde. »

Hervé buzzolini.



BALCON DE MERLET  
RESTAURANT ALTITUDE 1534 m

**CHAMPAGNE SOUTIRAN CUVÉE  
SIGNATURE BRUT GRAND CRU**

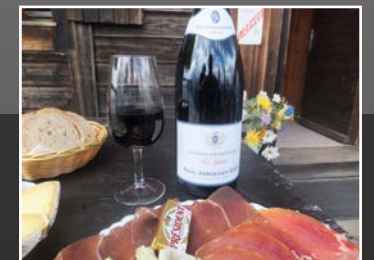
Une robe d'or avec une bulle très fine en ruban, un nez floral et racé, en bouche du caractère, du fruit jaune, mais tout en finesse et en minéralité. Un champagne de vigneron et de terroir.



COQUILLAGE DU MONT-BLANC  
ALTITUDE 1050 m

**REUILLY BLANC  
J.M.SORBE 2014**

Une robe limpide, le nez agrume et fleuri, la bouche ample et un bon équilibre aromatique avec une fraîcheur parfaite qui s'accommodera avec des moules à l'origan ou des huîtres de la lagune de Thau.



REFUGE DE BELLACHAT  
ALTITUDE 2152 m  
(passage du GR5 et tour du Mt Blanc)

**CROZES HERMITAGE  
LES JALETS ROUGE  
PAUL JABOULET 2014**

Un nez poivré et puissant, la robe avec un magnifique reflet violet, une bouche gourmande avec les fruits des bois. Les tanins fondus et élégants nous procurent déjà du plaisir.



CHALET DES PYRAMIDES  
CHALET RESTAURANT ALTITUDE 1895 m

**GIVRY 1<sup>ER</sup> CRU LES BOIS CHEVAUX ROUGE  
DOMAINE THENARD 2012**

Une robe rubis, le nez de sous-bois avec beaucoup d'ampleur, suivi d'une bouche aux arômes de groseille. Harmonieux, équilibré et longueur en bouche, un vin en trois mots.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.





# Le comptoir du caviste

Livraison à domicile

Vins de Bordeaux, Savoie, Bourgognes, Languedoc...

Whiskys : Ecosse, Japon, Inde

Eaux de vie et crèmes de fruits J. CARTRON

Champagne Armagnac Cognac



Hervé et Cabriole à Merlet

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

06 65 89 20 20

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



## Loïc CHAVASSE-FRETTE

Evian Resort

### Ces vins divins

Certains tombent dans des marmites de potion magique, Loïc Chavasse-Frette a, lui, fait une immersion sans retour dans l'œnologie ! C'est pourtant la cuisine qui aiguise ses premières envies professionnelles. Sans doute les souvenirs des vacances au restaurant de son cousin, dans les Landes ; les coups de main autour des plats. L'école hôtelière lui fait toucher au vif du sujet. Sa conviction se précise. BEP cuisine puis Bac Pro en salle sont avalés avec gourmandise et un beau jour « j'ai goûté aux vins ». La découverte se mue aussitôt en plaisir puis devient passion. Loïc Chavasse-Frette poursuit aussi sec sa mention sommellerie à Grenoble. Un an plus tard, il goûte aux premières expériences, et quelles expériences ! Commis sommelier à l'Albert 1<sup>er</sup>, à Chamonix puis un an en table étoilée en Bourgogne, il foule ensuite la cave de l'Evian Resort, d'abord commis puis chef sommelier. Depuis il règne sur le monde ! En cave. Minutieusement, il a construit un bouquet de 10 000 bouteilles de France, Italie et Suisse sollicitées par les établissements de l'Evian Resort : casino, hôtel royal et restaurant. Après avoir été porté vers cet univers, c'est aujourd'hui lui qui guide ses cadets. Huit sommeliers officient à ses côtés et sollicitent ses conseils, tous d'une même jeunesse, tous d'un même engouement pour une pratique aux mille saveurs. Là, dans une ville dédiée à l'eau, éloignée des vignes, l'homme s'enquiert de toutes les appellations, fussent-elles bio. « Nous avons besoin de ces vins nature. Ils respirent la vigne ». Respirer le bon, le beau, c'est en cela qu'il recherche sans cesse de nouveaux vigneron. « Il nous faut de grandes étiquettes, mais aussi des découvertes ! »



# LA SÉLECTION DE LOÏC



## VIN DE SAVOIE, MARIN "CLOS DE PONT" DU DOMAINE DELALEX 2013

L'exploitation est située à Marin sur les coteaux du Lac Léman. Cette très belle parcelle de vigne au lieu dit « Pont » se situe sur un coteau en forte pente orienté sud-ouest au bord de notre rivière locale, La Dranse. Nous pouvons y déguster un très beau Chasselas dominé par une belle minéralité, quelques notes d'agrumes et d'amandes. La bouche est ample et structurée.

Ce vin saura se faire apprécier sur les poissons du Lac Léman tel que les filets de perche ou la Féra. C'est un vin à déguster dans les 3 ans mais qui pourra en étonner plus d'un après 7 à 8 ans de garde.

## CRÉMANT DE SAVOIE JEAN-FRANÇOIS QUÉNARD *Cuvée Entre Amis* EXTRA BRUT

## CRÉMANT DE SAVOIE "CUVÉE ENTRE AMIS" DE JEAN-FRANÇOIS QUÉNARD - EXTRA BRUT

Ce bel effervescent issu des vendanges 2014 de Jacquère et d'Altesse et enfin une consécration dans notre vignoble. Elevé pendant une période de 12 mois minimum, on retrouve à la dégustation une fraîcheur et une délicatesse d'arômes le tout accompagné par une finesse de bulles exceptionnelles en bouche. Nul doute que Jean-François Quénard dont son Domaine se situe sur la commune de Chignin au pied des fameuses tours saura faire de son Crémant de Savoie un effervescent de toutes les fêtes... Idéal pour vos apéritifs !



## LANGUEDOC, LA CLAPE "CUVÉE HENRY LAPIERRE" DU CHÂTEAU ROUQUETTE SUR MER 2014

Un peu de soleil Méditerranéen au bord du Lac Léman grâce à Mr Jacques Boscary.

Le vignoble du Château Rouquette Sur Mer est établi sur un site de qualité exceptionnel, l'ancienne île de La Clape. La cuvée Henry Lapierre est issue des cépages Mourvèdre et Syrah, qui donnent un nez complexe et élégant sur des notes de fruits mûrs et de garrigues et s'accompagne d'un boisé discret et noble.

La bouche est ample, dense et structurée autour de tanins très fins et saura vous séduire accompagné d'un joli plat de chevreuil au poivre de Timut, Polenta à la farine de maïs torréfié.



## VIN DE SAVOIE, MONDEUSE ARBIN "LA BROVA" DU DOMAINE LOUIS MAGNIN 2011

Le Domaine de Béatrice et Louis Magnin est implanté à Arbin dans la vallée de la Combe de Savoie à proximité de la ville de Montmélian. La cuvée « La Brova » issue d'une sélection de parcelles âgées d'environ 50 ans est parée d'une belle robe pourpre, c'est une Mondeuse profonde, ample et charnue. Un nez intense de notes toastées, porté sur les épices et le fruit rouge, le tout d'une grande finesse. L'amateur retrouvera dans cette bouteille tout le plaisir et l'excellence de la Savoie et pourra le déguster sur une belle viande de boeuf de Savoie, rapé de Raifort et patate douce.



## VIN DE SAVOIE, APREMONT "CUVÉE ANNO DOMINI MCCXLVIII" DU DOMAINE JEAN-NOËL BLARD & FILS 2014

Le Domaine est situé entre la commune de Les Marches et celle de Chapareillan. Cet Apremont est élaboré à partir du cépage Jacquère sur des vieilles vignes qui poussent sur les contreforts du massif de la Chartreuse. Nous retrouvons un vin très équilibré au nez et la bouche fumés, suivis par des notes de fruits confits, d'amandes grillées. Enfin une belle minéralité apporte fraîcheur et plaisir pour accompagner les écrevisses du Lac Léman sur une royale de foie gras A déguster sur la jeunesse, ce vin saura se faire oublier entre 5 et 10 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

HOTEL  ROYAL  
★★★★★

# DÎNER À 4 MAINS

AU RESTAURANT GASTRONOMIQUE LES FRESQUES

VENDREDI 21 ET SAMEDI 22 OCTOBRE 2016 DÈS 19H30



LE CHEF PATRICE VANDER AURA LE PLAISIR DE RECEVOIR  
DANS SES CUISINES À L'HÔTEL ROYAL, LE CHEF GÉRARD CAGNA,  
À L'OCCASION DE DEUX SOIRÉES EXCEPTIONNELLES

Dans le cadre du restaurant Les Fresques, les deux Chefs vous  
proposeront un dîner à « quatre mains » réalisé en duo.

Informations & réservations:  
Tél. +33 (0)4 50 26 94 24

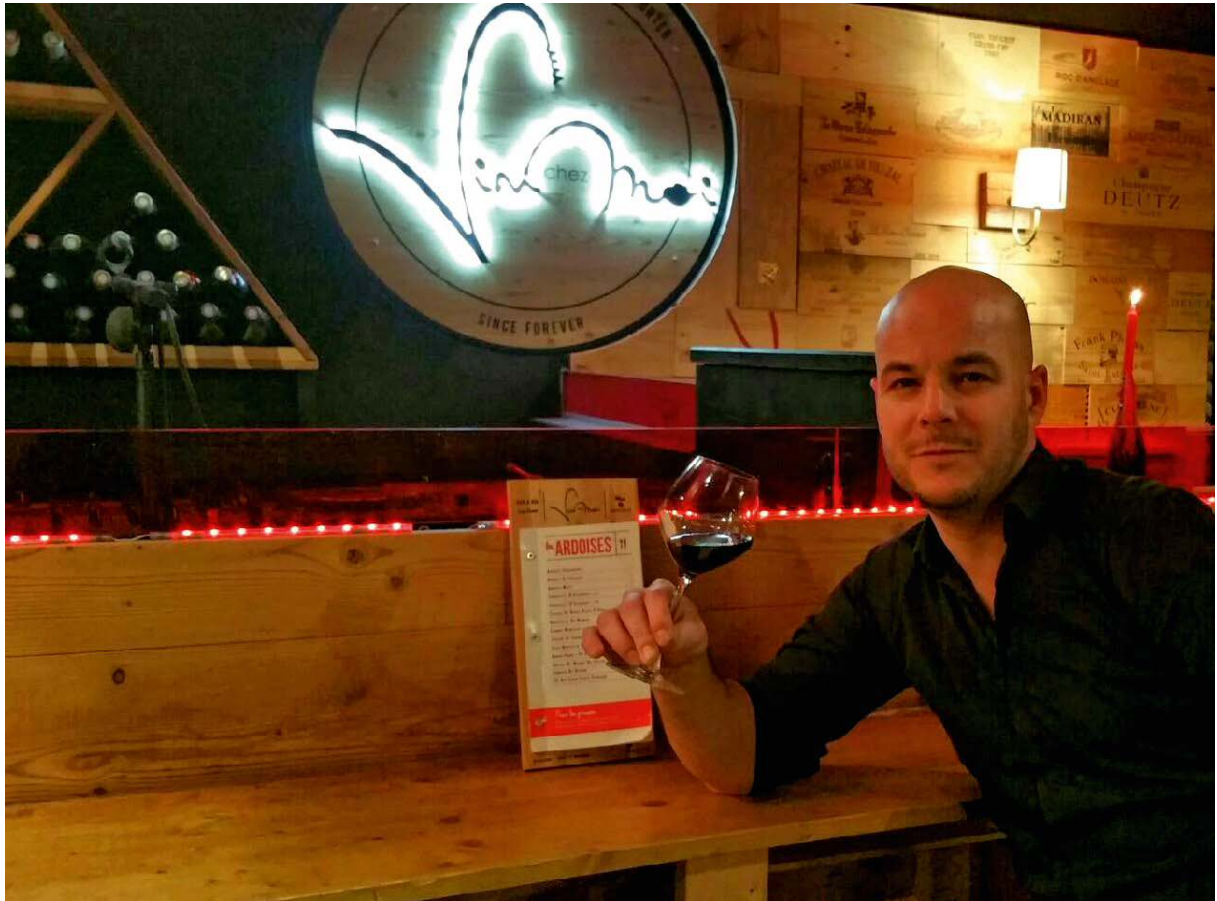
[WWW.EVIANRESORT.COM](http://WWW.EVIANRESORT.COM)

HÔTEL ROYAL - 960 AVENUE DU LÉMAN - NEUVECELLE - 74500 ÉVIAN-LES-BAINS

95€

hors boissons





# Anthony COLON

**Vin chez moi** à Annecy-le-Vieux

## Dégustation - restauration - animation

Il est d'un tempérament heureux et festif, Anthony Colon. Il le reconnaît volontiers. Amateur de bonnes chairs, il l'est également de bons vins. Sa passion l'a progressivement amené à dépasser les seules dégustations à l'aveugle avec les amis, lors de longues parties de tarot. En 2008, trois ans après la création d'un bar à vin, Anthony Colon ouvre à 200 m de l'Impérial Palace d'Annecy, un pub à whisky. L'offre est là, les appréciateurs un peu moins. Du coup, l'établissement se réoriente vers la découverte des vignobles et de leurs substrats. Pour cet épicurien assumé, impossible de ne pas associer vins et belle ardoise de charcuterie ou escargots, tartares ou burger, hot-dog voire un crémeux du Revard. Difficile aussi de ne point ajouter une note ou deux. « *J'ai toujours eu l'habitude de travailler en musique* ». De fait, dès 22h, le DJ vient rythmer le « digeo ». Le concept est aujourd'hui acquis. Chaque soir, de 18h à 1h, les habitués du bassin annécien jusqu'au Genevois qui ont réservé quelques jours auparavant, installent en salle leur groupe d'amis. Anthony Colon teste alors le profil de ses clients. Telle la cuvée rare, cet autodidacte est affiné par quinze années de pratique. Quelques courtes questions : frais, fruité ou moelleux ? ce qui conviendrait le mieux. « *Nous avons quelques grandes étiquettes bien entendu mais notre intention porte sur les propriétaires récoltants, parfois des vins de pays, de France ou en IGP* ». À chercher des « *trésors à partager* », Anthony Colon a fini par en trouver, même des crus atypiques made in Savoie. Son choix verre cumule d'ailleurs 180 références françaises et étrangères.

# LA SÉLECTION D'ANTHONY



## DOMAINE DE LA BELLIVIÈRE

Etant originaire de la Sarthe, je ne peux évidemment pas m'empêcher de vous inciter à goûter au moins une fois les flacons du Domaine de la Bellivière à Lhomme, dans l'appellation Côteaue du Loir. Eric et Christine Nicolas, les propriétaires, ont été les premiers, il y a désormais vingt ans, à relever avec panache le flambeau bien éteint des vins de la Sarthe. Leurs cuvées montrent tout le potentiel des terroirs oubliés avec une viticulture élitiste, en partie en biodynamie, qui anticipe sur la notoriété du produit et une vinification simple mais scrupuleuse. Mes petites préférences s'il fallait choisir vont sur la cuvée ROUGE GORGE 100% PINEAU D'AUNIS et l'EFFRAIE en 100% chenin.



## CHÂTEAU BIAC

L'équipe du « Vin chez moi » et moi-même avons eu la chance de visiter ce domaine en mai dernier. Un clin d'oeil à cette partie géographique bordelaise (Côtes de Franc, Cadillac) souvent ignorée mais tellement atypique dans sa diversité. Château Biac 2011 est à prédominance Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc et petit Verdot. Un grand vin de Bordeaux...moderne !



## LA MODESTE

Il est évidemment inutile de vous présenter Hervé BIZEUL, vigneron emblématique des côtes du Roussillon, mais j'ai cependant envie de mettre en avant un de ses derniers petits trésors, la MODESTE. Elle va à l'encontre de toutes ses autres cuvées, légère (une robe faisant presque penser à un Pinot noir) et aussi légère en prix comme son nom l'indique. Pour moi, un bijou de modestie.



## DOMAINE "LES CHAMPS DE THEMIS" DE XAVIER MOISSENET

Un beau retour aux sources pour ce viticulteur qui après des études juridiques et une carrière très prometteuse, décide de se consacrer à la vigne et au vin. Installé à Bouzeron, il élabore des vins blancs purs, nets, minéraux et fumés. J'ai un coup de coeur pour son Chardonnay côte chalonaise 2014 mais aussi pour son Bouzeron (Bourgogne aligoté, Les Corcelles) élevé en gros fûts, issu de très vieilles vignes, il présente rondeur, maturité, matière et accompagne coquilles Saint-Jacques, fruits de mer, poissons en sauce ...





Situé à 200 mètres du lac et de l'Impérial Palace, Vin Chez Moi est un savant mélange de bons vins, bons plats et bonne ambiance pour enchanter vos soirées.

Un large choix de vins au verre et plus de 300 références françaises et étrangères vous seront expliquées par des professionnels et passionnés.

Les ardoises diverses et variées (charcuterie, fromages, escargots, tartares, burger Black d'Angus, hot dog, crémeux du revard....) accompagneront à merveille vos vins.

Un répertoire de musiques allant des années 80 à nos jours vous fera danser sur le dance floor.



Plateaux maisons à emporter  
(réservation sur le site ou par téléphone)  
**Ouvert 7J/7**

4 rue Centrale - 74940 Annecy-Le-Vieux  
04 50 27 72 50  
[www.vin-chez-moi.com](http://www.vin-chez-moi.com)



## Jonathan CONROY et Arnaud CANASTREIRO

Cave Conroy à Sallanches

### So good

**H**asard de vie, hasard de rencontre, Jonathan Conroy a embrassé la carrière de sommelier caviste par...curiosité. Il a bien fait puisqu'il est cette année demi-finaliste du concours national du meilleur caviste de France. De son origine irlandaise, il conserve un accent séduisant et une faculté polyglotte qui lui vaut la fidélité de dégustateurs anglo-saxons. S'y greffe également une sensibilité bien naturelle aux bières. D'ailleurs, l'établissement qu'il a fondé à Sallanches en compte une centaine de déclinaisons. « *Nous sommes importateurs de plusieurs belles maisons et détenons aussi plusieurs exclusivités en France* » souligne le trentenaire. Associé avec Arnaud Canastreiro, auteur de cours d'œnologie hebdomadaires pour néophytes et dégustateurs plus aguerris, Jonathan Conroy vit non pas une, mais des passions. La première tient à l'alpinisme et à la montagne. Quittant les livres d'aventures, il vient découvrir le toit de l'Europe. Sauf que cet été là, entre escalade, hautes altitudes, nuits en camping et petit boulot, son amour du pays le décide. « *J'ai candidaté à une proposition d'emploi dans une cave à Chamonix. J'y suis finalement resté huit ans, en extra, puis à temps-plein puis comme responsable* ». Amateur de bon vin, de bonne bière et de bons whiskys, Jonathan Conroy accompagne avec bonheur cette aventure vigneronne. « *J'ai de suite adoré* ». Depuis deux ans, ce caviste passionné a donné vie à son « *idéal* ». Ouverte dans une ville dynamique aux portes des stations du pays du Mont-Blanc, la cave Conroy accueille des dégustateurs de tous les âges, curieux de découvertes. Et de vins de Savoie « *dont les progrès depuis vingt ans livrent des résultats parfois bluffants* ».



# LA SÉLECTION DE JONATHAN ET ARNAUD



## SAINT-AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU "CLOS DU CHÂTEAU" 2013 DOMAINE BERNARD PRUDHON

100% Pinot Noir, ce vin, élaboré dans un petit domaine familial au centre de la Bourgogne, est le parfait représentant de son terroir. Quelques notes de cuir, typiques de ce millésime, viennent s'ajouter aux arômes fruités et à la rondeur de ce Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru qui accompagnera parfaitement vos viandes blanches en sauce.



## ABYMES "HABANERA" 2015 JULIE PORTAZ

Petite par la taille mais grande par le talent, cette jeune vigneronne, qui produit moins de 1000 bouteilles de ce vin par an, nous offre un exemple qui tordra le coup à beaucoup de préjugés sur les vins de Savoie. Exemple de finesse, d'élégance et de minéralité, il sera le compagnon parfait de vos plats à base de poisson.



## CHAMPAGNE "INSTANTANÉE" EXTRA BRUT 2008 HURÉ FRÈRES

Affaire familiale depuis plus de 50 ans, cette maison champenoise située sur la montagne de Reims vous offre des champagnes différents mais uniques. Ce champagne "Instantanée" est élaboré chaque année afin de prendre une photo de chaque millésime. Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier se combinent ici pour créer des notes de fruits jaunes et d'agrumes. Il conviendra aux amateurs de Champagne et de gastronomie.



## VACQUEYRAS "GARRIGUES" 2013 DOMAINE MONTIRIUS

Situé au sud de la Vallée du Rhône, ce domaine est converti en bio-dynamie depuis 1996. Emmené par une viticultrice passionnée et passionnante, ce vacqueyras n'est que le reflet de sa terre. Pas de vieillissement en fûts ici pour ne ressentir que les arômes fruités. Cela ne l'empêche pas de dévoiler une belle structure tannique, des notes de garrigues, de sous-bois.



## RIOJA "LAS SEIS ALHAJAS" GRACIANO 2005 INSPIRACION VALDEMAR

Nous sommes les importateurs de ce vin espagnol. Elaboré avec des raisins issus de six différents clones de graciano plantés en 1990 pour éviter l'extinction de ce cépage autochtone (d'où le nom "Les Six Merveilles"), ce vin démontre beaucoup de caractère. Les tanins sont fondus et la bouche reste savoureuse.

# conroy

vins et spiritueux



Jeune cave au centre-ville de Sallanches et au pied des stations de Chamonix et Megève, nous proposons plus de 1000 références de vins, mais également de nombreux spiritueux et plus d'une centaine de bières, dont nous avons pour certaines l'exclusivité en France en étant les importateurs. Passionnés et avides de nouvelles découvertes, nous recherchons toujours des vins de petits producteurs, de réelles trouvailles. Nous organisons tous les vendredis soirs des dégustations gratuites au magasin, soit animées par le vigneron soit par nous-mêmes avec un thème différent chaque semaine. Depuis la fin de l'année dernière, nous proposons également des cours d'oenologie à travers notre « Club Dégustation ». L'occasion pour les curieux ou les novices de partager leur passion et d'apprendre dans une ambiance conviviale.

**Ouvert de 09h30 à 12h00 et de 14h30 à 19h30 tous les jours sauf les dimanches**  
105 Rue du Mont Blanc 74700 Sallanches - +33 (0) 4 57 44 49 72 - info@conroy.fr  
[www.conroy.fr](http://www.conroy.fr)





## Martin GIRAT

Le nez en l'air à Samoëns

### Comme à la maison

C'est un pic ! C'est un cap ! Et pas seulement pour Cyrano de Bergerac. Martin Girat a lui aussi "Le nez en l'air". Déjà parce qu'il considère son appendice comme suffisamment présent pour être valorisé, ensuite parce que cette saillie médiane dans son visage lui ouvre la découverte de millésimes inattendus ; enfin parce que pour finir son verre, « *il faut lever le nez* ». Et ce caviste a du flair pour détecter « *du bon, du propre, sans artifices œnologiques, fait par des vignerons, artisans de leurs terres* ». Artisan de son « pays », l'homme l'est aussi. Son éclosion au cœur de Samoëns est un peu son cap à lui. Sa carrière dans la promotion touristique, il l'a en effet stoppée du jour au lendemain. La passion qui le titillait depuis son enfance, poussée par un culte épicurien promu par ses parents, notamment lors de dégustations viticoles, explose à l'université du vin de Suze-La-Rousse. Diplôme de sommelier-caviste en poche, il s'en revient au village pour s'installer opportunément dans un local commercial disponible. Convaincu que bon vin accepte conditions écologiques, le sommelier ne se fixe aucune limite. Son offre répond de ses voyages, de ses rencontres, de ses amitiés. Si les territoires meurent régulièrement sur les étals, les « *Pays de Savoie sont surreprésentés* » revendique le Haut-savoyard. D'ailleurs, il pressent le lancement de dégustations autour de vins surprenants, particulièrement des crus de Savoie « *trop méconnus* ». À plus long terme, Martin Girat élargira le choix aux racines et gentianes. « *J'en suis passionné* ». Histoire de compléter les whiskeys et la gamme de rhums qu'il affectionne ; les liqueurs de plantes et eaux-de-vie de proximité émises par des herboristes et distilleries artisanaux.

## LA SÉLECTION DE MARTIN



### LES GRANDES JORASSES 2012 VIN DE SAVOIE ALTESSE DOMAINE BELLUARD

Une fois n'est pas coutume, ce ne sera pas le cépage Gringet de Dominique Belluard qui sera mis en lumière. Mais sa cuvée « Grandes Jorasses » à base d'altesse. Un vin blanc étincelant par sa pureté. D'un jaune pâle aux légers reflets orangés. Son nez offre de douces notes de fleurs blanches et de fruits à noyaux. En bouche la fraîcheur en attaque laisse place à la douceur des notes épicées et florales. Le charme opère. Terminant sur une pointe de minéralité, cette gorgée en appelle rapidement une autre. Accompagné de fêta fumée, la magie devrait se prolonger encore quelques instants.



### CHAMPAGNE REMI LEROY BASE 2010, DOSAGE 2G

Pinot noir majoritaire, chardonnay et pinot meunier. Tout jeune vigneron, Rémi nous livre une belle expression de son savoir-faire. Son effervescence fine et discrète en fait un champagne délicat. Un nez fin fait de notes d'agrumes et de teintes florales appelle la première gorgée. En bouche le cédrat côtoie les épices douces. Une finale saline et iodée apporte finesse et légèreté. Son faible dosage en fait un excellent allié pour l'apéritif. Pour le sublimer, accompagnez-le de quelques huîtres de pleine mer de Normandie.



### NOTRE HISTOIRE 2014, AOC BOURGUEIL DOMAINE DE L'OUBLIEE

Chaque vin de Xavier est un film... de Bertrand Blier. Derrière ce vin rouge, profond aux reflets légèrement violine se cache un cabernet franc à l'imparable équilibre. Une matière soyeuse aux tanins fins enveloppe des notes de baies rouges. Une légère acidité porte ces arômes et en font un vin délicieusement digeste. Accompagné d'amis avant tout. Frais il pourrait tenir compagnie à une tranche de thon mi-cuit, légèrement chambré une viande blanche, ou des rillons en pensant à Jean Carmet.



### AUTREMENT 2015 VIN DE SAVOIE JACQUES MAILLET

Ce n'est qu'un au revoir, une retraite bien méritée... Un clin d'œil à Jacques Maillet et à son vin iconique, sa cuvée autrement. Assemblage de Mondeuse, Pinot noir et Gamay. Sur les terres de Chautagne. Des mots nous viennent quand on goûte ce vin, poivre, fruit rouge, de la fraîcheur, de l'élégance... du vin quoi. Une irrésistible envie d'en reprendre une gorgée. Un grand indice de « picolabilité » (sic) Encore un exemple mettant en évidence que les vins de Savoie se boivent, s'apprécient et nous enchantent par leur variété et leur qualité. A coup sûr, celui-ci nous manquera... Le vin bien sûr, Et lui à coup sûr !







### LES LECQUES ROUGE 2013, AOC BANDOL DOMAINE LA CHRETIENNE

Un Bandol pourpre, profond. Un nez explosif sur des notes de fruits compotés, de garrigue et de réglisse. En bouche, une matière dense, des tanins puissants mais souples. La réglisse refait surface, laissant place à des arômes de pruneaux et une finale aux pointes de cacao amer. Un Bandol sans esbroufe, qui va à l'essentiel et qui ravit par son équilibre. Quelques notes salines viennent rappeler que l'on n'est pas loin de la mer et apportent une fraîcheur agréable pour ponctuer la dégustation. On l'aimera avec une belle daube provençale, légèrement relevée aux zestes d'orange, voir un agneau confit à l'ail.





-  Soirées dégustations
-  Spécialiste des vins de Savoie, toutes régions représentées
-  Une sélection pointue en vins biologiques, en biodynamie et vins « nature »
-  Cadeaux d'entreprise



## LA SEMAINE DE NOËL

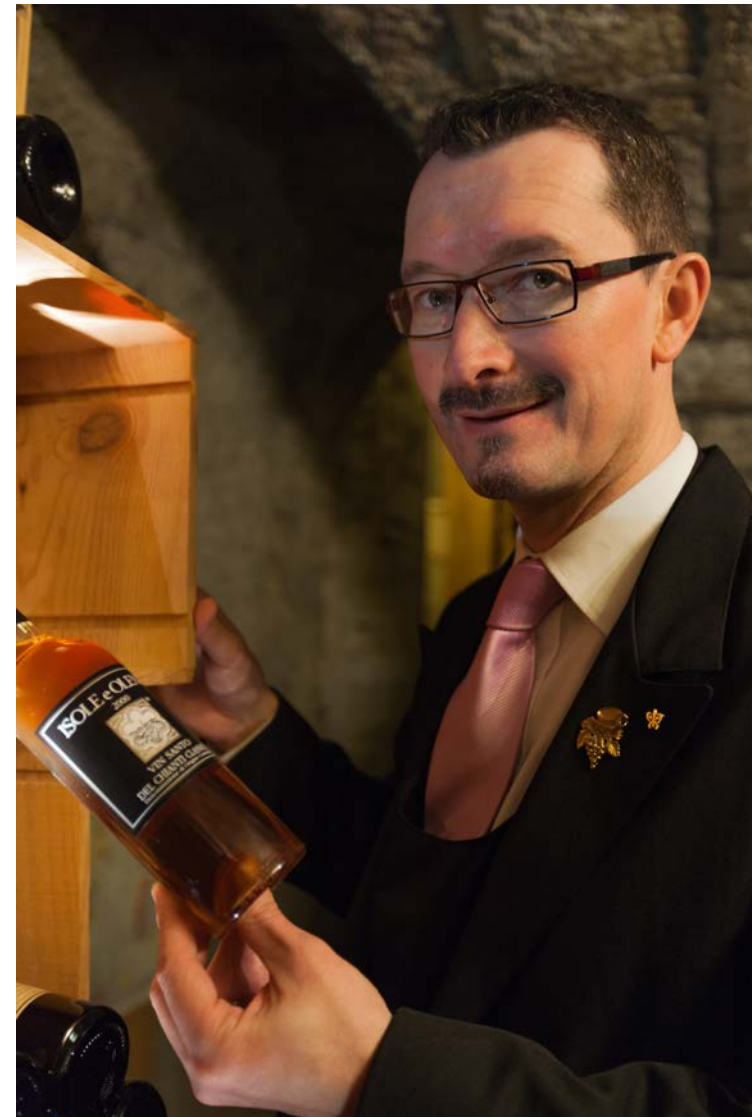
Bar à Huîtres avec un écailler. Avec accord, vin-whisky et huîtres.

Ouvert 7 jours / 7 en saison d'hiver et d'été.  
Fermé les dimanches et lundi le reste du temps.

Le Nez en l'air, Cave de montagne.  
Membre de l'association des Cavistes Alternatifs.

4 Route de la Piaz 74340 Samoëns - 04 50 18 60 85 - [www.nezenlair.com](http://www.nezenlair.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



# Alain GOUSSE

**Sommelier  
de l'Albert 1<sup>er</sup>  
à Chamonix**

**SOMMELIER**

## Les yeux fermés

Pénétrer la cave de l'Albert 1<sup>er</sup> ressemble à un voyage à la fois géographique et historique. Avec 20 000 bouteilles incarnant 1 200 références, ce royaume rappelle à Alain Gousse que les grands-parents et les parents des vignerons qu'il rencontre aujourd'hui livraient déjà l'établissement de Chamonix. Depuis deux ans et demi, il veille sur ce trésor dont les trois quarts rejoignent les tables du restaurant étoilés tandis que 5 000 spécimens s'optimisent en vieillissant. De ses débuts à la Tour d'Argent, à Paris, Alain Gousse a ressenti la passion de l'élégance et de la qualité. Quittant la capitale pour « *comprendre le vignoble et les vignerons* », il cumule les régions et les rencontres. Revenu au « Crillon », il est ensuite parti aux côtés de Jacques Maximin, à Lyon. En 2013, il retrouve « *une maison rare* » : le restaurant Albert 1<sup>er</sup> et sa cave. Il y apporte trois décennies d'expérience, de connaissance du terrain, de vignerons visités dans le monde entier et en France, en Pays de Savoie aussi. Mais le sommelier exprime aussi en ce lieu un sens assez exceptionnel de la dégustation. A l'aveugle, Alain Gousse reconnaît le cru, le millésime, le producteur. C'est d'ailleurs cette passion et cette faculté qu'il transmet lors de déjeuners œnologiques. Un week-end par mois, une vingtaine de particuliers expérimente cinq vins d'un domaine avant d'en apprendre les accords en cuisine. Le dimanche matin, c'est avec des professionnels de la région qu'Alain Gousse échange. Une manière de découvrir ou redécouvrir de grands vins, mais aussi des domaines plus inattendus.



# LA SÉLECTION D'ALAIN



## **MONDEUSE DE MONTAGNIEU 2013 FRÉDÉRIQUE BONNARD**

Une Mondeuse moderne, pleine de fruit, souple et fraîche, à déguster avec une canette aux épices.



## **PAÏEN D'ENFER AOC VALAIS 2014 HENRI VALLOTON**

Idéal pour accompagner les poissons de lac, un vin de caractère affirmé.



## **AOP VIN DE SAVOIE « LE FEU » 2014 BELLUARD**

Ce vin 100 Gringet est un des fleurons de la Savoie, à découvrir avec un homard grillé.



## **VALLÉE D'AOSTE - DOC CHAMBAVE MUSCAT FLÉTRIE 2013 - LA VRILLE**

Un magnifique Muscat à petits grains d'Italie, parfumé et envoûtant, idéal avec les bûches de Noël.



## **CHAMPAGNE ULYSSE COLLIN BLANC DE NOIRS**

Une bulle fine et délicate, des parfums de sous-bois, champignons, humus, une bouche pleine de fraîcheur.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



**HOTEL ■ SPA ■ RESTAURANTS ■ LOUNGE BAR**  
38, route du Bouchet ■ 74400 Chamonix Mont-Blanc  
Tél. +33 (0)4 50 53 05 09 ■ [hameaualbert.fr](http://hameaualbert.fr) ■ [infos@hameaualbert.fr](mailto:infos@hameaualbert.fr)

Photos: Seb Montaz



# Vincent GRANIER

La Cave à Annecy



## C'est ma voie

C'est extra ! Les premières impressions qu'a ressenties Vincent Granier en dégustant des vins ne l'ont jamais quitté. Intervenant en extra dans le bar à vins annécien « La Cave », l'étudiant en DUT commercial a découvert sa voie. Dans la foulée, il intègre une école hôtelière avant de poursuivre dans cet établissement qu'il a repris voilà un an et demi. « *J'adore l'esprit du vin, le métier et la restauration en général* ». Devant l'entrée de cette adresse réputée, « *ça respire le vin, uniquement le vin* ». Hormis quelques jus de fruits et boissons sans alcool, Vincent Granier conjugue aux appellations qui rassurent un large éventail de nouvelles cuvées et domaines. À raison de nombreux salons, à la recherche de vignerons, l'homme se déplace dès que cela lui est possible. Conséquence : il fait découvrir une cinquantaine de vins rouges, blancs et rosés au verre et change sa carte régulièrement. Dans cette offre, près de 90 % des références sont sous label bio, sinon sans soufre, mais le professionnel n'en fait pas forcément cas. « *C'est davantage une cohérence qu'un militantisme* ». Rien ne le révèle sur la carte des vins pour ne pas influencer le choix. L'identification des vins engagés dans cette démarche est juste un peu plus subtile. D'ailleurs son associé, Rémi Pollet-Villard qui est aussi le fondateur du bar et son mentor, vient de créer un e-commerce centré sur ces gammes. Pour agrémenter ces dégustations, la maison concocte également des assiettes généreuses, fidèles à l'esprit participatif du bar à vins. Poissons de lac ou grillades, les produits locaux sont choisis, travaillés avec soin. D'autant plus qu'un récent agrandissement dote « La Cave » d'une ample cuisine et d'une salle étendue. Les groupes accueillis en intérieur comme en terrasse, selon les saisons, trouvent ainsi un cocktail gourmand entre vins séducteurs et formules menus sous le signe de la proximité.

## LA SÉLECTION DE VINCENT



### AOP TERRASSES DU LARZAC, DOMAINE DE LA BARTHASSADE, LES OUVRÉES, 2014

Une découverte de cette année pour notre part, encore une pépite sortie du mythique village d'Aniane que l'on pourrait considérer comme un Grand Cru du Languedoc. Un assemblage classique languedocien (Syrah, Mourvèdre et Grenache) et on laisse parler le terroir. La texture est veloutée, soyeuse, un beau fruit mûr c'est de la poésie.

**L'Accord :** Gigot d'Agneau de 7h



### AOP VIN DE SAVOIE APREMONT, JULIE PORTAZ, EUGÉNIE, 2015

Une nouvelle cuvée pour cette jeune vigneronne pleine de talent, qui incarne une nouvelle génération de viticulteurs savoyards. Son Apremont Eugénie en réconciliera plus d'un avec la jacquère et les blancs de Savoie en général.

C'est frais, c'est tendu, et c'est désaltérant, et pour ne rien gâcher le rapport qualité/prix est excellent. **L'accord :** Crotin de Brebis de la Clusaz



### AOP CHAMPAGNE GRAND CRU, SUENEN, BLANC DE BLANCS

Des raisins mûrs sur un grand terroir, pas d'artifices dans ce champagne d'une grande profondeur. C'est la combinaison du vigneron et de son terroir, le vin est un équilibre parfait entre puissance (le terroir de Cramant) et fraîcheur (vinification précise).

**L'accord :** Tomme Crayeuse



### IGP CÔTES CATALANES, OLIVIER PITHON, LA D18, 2013

Les Grenaches Gris et Blancs d'un des vignerons qui a participé à positionner le village de Calce (66) sur la Map Monde Vinicole.

La D18 est la cuvée phare du domaine, elle rend hommage à cette route qui rejoint le col de la Dona depuis Calce, on retrouve dans le vin une minéralité et une salinité hors du commun typique de ce terroir, c'est toujours un grand moment.

**L'accord :** Œuf Poché, Lard Paysan Fumé



### IGP ALLOBROGIE, DOMAINE DES ARDOISIÈRES, AMÉTHYSTE, 2011

Le vigneron emblématique du renouveau savoyard, Brice Omont assemble dans cette cuvée le Persan, vieux cépage savoyard longtemps mis de côté pour sa versatilité, et la Mondeuse, plus connue, plus répandue et plus constante.

On obtient un vin frais, épicé avec une jolie matière apportée par le millésime, le nez d'une profondeur hallucinante nous rappelle les grands Pinots de la Côte de Nuits en Bourgogne, un souvenir de dégustation inoubliable.

**L'accord :** Magret séché et Truffé





# La Cave

Bar à Vin

Bar à Vins Historique d'Annecy  
plus de **400** références

40 vins au verre

Assiettes chaudes et froides  
Produits locaux et de saison



Ouvert du Lundi au Samedi à partir de 17 H

À partir de Mi-Octobre nous vous proposons de vous accueillir  
pour le déjeuner du mardi au samedi afin de découvrir  
nos formules de restauration d'orientation locavore.

Réservations possibles pour le midi ainsi que pour le soir (à partir de 6 personnes)

0450664190  
contact@barlacave.fr  
[www.facebook.com/lacavebaravins/](https://www.facebook.com/lacavebaravins/)  
passage des échoppes, 8 Rue du Pâquier, ANNECY

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



## Gérard LAMBERT

Caves Lambert à Seyssel

### Les savoir-faire historiques

Enfant du pays où sa famille est présente depuis cinq générations, Gérard Lambert a repris en 1988 les caves de Seyssel. Vingt ans plus tard, il quittait l'activité historique du négoce de vins fondée en 1930 pour une nouvelle aventure personnelle : le rayonnement du Royal Seyssel. Son attrait l'a amené à sauver le savoir-faire historique acquis par la maison Varichon & Clerc dans la conception de ce vin effervescent réputé sur les grandes tables du monde. Le challenge fut entier, mais en passe d'être atteint. De fait, Gérard Lambert s'attache désormais à préparer la production d'un Crémant de Savoie librement inspiré du souci qualitatif de la gamme du Royal Seyssel. « *Je ne souhaite pas réaliser un produit trop jeune. Le Crémant connaîtra au moins deux années de vieillissement et 24 mois de prise de mousse pour garantir des saveurs équilibrées* ». La réussite se loge dans les détails !

Un autre projet anime cet œnologue entreprenant : la reprise d'une partie du domaine en vins bio de Vens-le-Haut. Il développe depuis mai 2016 huit vins tranquilles dont la Roussette de Seyssel, la Molette et une étonnante Mondeuse rouge. Les changements pour émettre ces micro cuvées sont conséquents, mais assumés. Le travail à l'ancienne passe par la main et des labours au cheval pour servir des crus dont la côte est internationale. Mais pas que. Gérard Lambert revient à la proximité en livrant des restaurateurs eux-aussi soucieux de cette qualité de terroir. Ses milliers de bouteilles lui ouvrent de fait un nouveau champ d'expression avec cette fois son nom sur les étiquettes !

PRODUCTEUR



# LA SÉLECTION DE GÉRARD



## ALTESSE SEYSSSEL « VIEILLES VIGNES » 2015»

Cépages: 100 % Altesse  
Belle robe jaune dorée claire avec quelques reflets de jeunesse, très lumineuse et limpide, bel aspect. Le nez est net et fin, il débute les fleurs blanches (aubépine, chèvrefeuille et tilleul) ; viennent ensuite des fruits à chair jaune (pêche et abricot), et enfin une fragrance de pomelo.  
L'aération s'enrichit de parfums de noisette fraîche et d'une touche sur la cire d'abeille.

En bouche, c'est un vin qui a une certaine assise. L'attaque est ample, ronde, avec de la corpulence, elle restitue le registre floral et fruité du nez. À l'évolution on retrouve cette richesse et cette générosité avec cette structure grasse contrebalancée par une bonne fraîcheur qui porte le vin jusque sur la finale. On retrouve sur la seconde partie de bouche des notes d'agrumes, de noisette fraîche légèrement teintée d'amertume, ce qui n'est pas du tout déplaisant, voire une touche légèrement minérale. Bonne longueur.

**Accord Mets & Vin :** dos de sandre au beurre blanc ou anguille au beurre d'escargots.



## ROYAL SEYSSSEL BRUT CUVÉE « R » VINTAGE 2010

Cépages - Grape variety :  
70 % Molette – 30 % Altesse  
Dégustation - Tasting :

Robe d'un joli jaune paille avec des reflets dorés teintés de vert. Nez fin et expressif qui mêle des notes de fruits à chair blanche (poire et coing), des notes de fleurs blanches ; viennent ensuite des notes plus épanouies de fruits secs, nez très personnalisé avec des notes de dattes et de figues mais également une fragrance grillée et toastée. Bouche très agréable où l'on retrouve le plan aromatique du nez et sa richesse avec en plus de notes de fruits acidulés exotiques comme l'ananas et des notes zestées.

Notre grande cuvée « ROYAL SEYSSSEL » pourra aussi bien s'apprécier à l'apéritif qu'au cours d'un repas composé de fruits de mer, poissons ou crustacés.

MEDAILLE D'OR CONCOURS INTERNATIONAL LYON 2015  
RECOMMANDE PAR DECANTER WORLD WINE AWARDS LONDRES 2015 – GUIDE DUSSERT-GERBER 2016.

À servir à 7-8°C - 36 mois de vieillissement pour la prise de mousse.



## ROYAL SEYSSSEL BRUT CUVÉE PRIVÉE VINTAGE 2011

Cépages - Grape variety :  
70 % Molette – 30 % Altesse

Robe jaune dorée, assez soutenue, limpide et brillante avec une belle effervescence fine, belle présentation.

Nez net sur les fruits blancs (pomme, poire) ; viennent ensuite quelques notes rancio et oxydative avec des nuances de cerneaux de noix, d'amande fraîche. L'aération plus riche développe des notes de fruits secs et de nougat.

En bouche on a une attaque ample, ronde dans laquelle on retrouve les parfums de fruits blancs et quelques touches acidulées d'agrumes confits.

À l'évolution, matière soyeuse avec une effervescence bien intégrée où l'on retrouve ce caractère épanoui (fruits secs, agrumes confits) et ces notes proches de notes oxydatives. Assez bonne longueur et une personnalité attachante.

De la maturité et de l'originalité pour ce ROYAL SEYSSSEL 2011.

**Accord met/vin :** Notre grande cuvée « ROYAL SEYSSSEL » pourra aussi bien s'apprécier à l'apéritif qu'au cours d'un repas composé de fruits de mer, poissons ou crustacés. À servir à 7-8°C. 36 mois de vieillissement pour la prise de Mousse.

MEDAILLE D'ARGENT CONCOURS DES MEILLEURS EFFERVESCENTS DU MONDE 2015

MEDAILLE D'ARGENT CONCOURS INTERNATIONAL LYON 2015 -  
RECOMMANDE PAR DECANTER WORLD WINE AWARDS LONDRES 2015 – GUIDE DUSSERT-GERBER 2015.



## MONDEUSE BIO MICRO CUVÉE D'EXCEPTION

Cépages: 100 % Mondeuse Noire

Raisin cultivé à faible rendement, vendangé à la Main à maturité, trié et éraflé, ce vin contient un taux très élevé d'antioxydants o-procyanidines.

La Mondeuse est le cépage emblématique de la Savoie. Cette cuvée issue d'une parcelle de vieilles vignes se distingue par sa belle robe rouge profonde et ses arômes de fruits noirs et d'épices.

A déguster sur des viandes rouges et fromages savoyards. Peut vieillir 5 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

R O Y A L S E Y S S E L

DEPUIS 1901

# MILLÉSIMÉ COMME LES PLUS GRANDS.



GÉRARD LAMBERT,  
*compositeur de fines bulles.*

Musicien chevronné et magicien des cépages, Gérard Lambert met toute sa passion et son savoir-faire au service de l'excellence de ses vins. Il est le seul producteur du plus prestigieux des crus de l'AOC Seyssel : le Royal Seyssel, un effervescent unique, à la finesse de bulles incomparable.



CAVES LAMBERT DE SEYSSSEL

30 rue de Montauban • 74910 SEYSSSEL • 04 50 56 21 59 • gerardlambert06@gmail.com





# Victor ROQUES et Arnaud MAILLARD

La nature du vin à Saint-Julien-en-Genevois

Sans artifice

**V**ictor Roques et Arnaud Maillard ont des convictions et les assument. Mieux, ils les partagent. « *Nous ne travaillons qu'en lien avec des domaines à taille humaine, avec des vigneron qui font une culture respectueuse de l'environnement et de l'humain* ». Corollaire, leur établissement ne s'appelle pas « la nature du vin » en vain ! Les étals concentrent ici plus de 500 références de produits issus de raisins en culture biologique, en bio dynamique sinon à l'ancienne. Les complices sélectionnent des « *productions maîtrisées et transparentes* ». Amateurs de bonne chair, Victor Roques et Arnaud Maillard ont réalisé, en ouvrant leur maison voilà sept ans, que les crus bio leur laissaient en bouche davantage d'expression, de complexité, d'intensité. « *Nous ne souhaitons pas aller vers les filières conventionnelles qui s'autorisent jusqu'à 130 additifs* » assume Arnaud Maillard. Identifier ces filières n'a pas été des plus aisés, d'autant que les deux cavistes n'aspirent pas au sectarisme. Juste répondre à des consommateurs mieux formés, plus connaisseurs. Pour asseoir leur démarche, Victor Roques et Arnaud Maillard ont poussé la réflexion jusqu'à créer « l'association des cavistes alternatifs », forte d'une cinquantaine de membres. « *Nous achetons des produits sains majoritairement de filières locales et avec une considération du juste prix versé aux producteurs* ». Tout aussi sensible à dénicher des bières artisanales, et de terroir, des alcools insolites hors grands réseaux, des terrines et sardines pour agrémenter le tout, le binôme ne tarit pas sa quête de productions éclectiques, à partager dans son bar à vins, en particulier le samedi matin, le jour à ne pas manquer !

## LA SÉLECTION DE VICTOR ET ARNAUD



### VDF FLAMBADOU 2014 MAS COUTELOU

Ce vin emblématique de Jeff, en 100% Carignan est issu de sa parcelle de vignes centenaires. La robe est sombre tirant sur le carmin. Au nez la vieille vigne apporte des notes envoûtantes, sauvages de fruits noirs et de cacao. La bouche est charnue, les tannins sont fermes sur la mûre et le poivre noir. A boire sur un canard aux olives ou une pluma de porc au chorizo.



### AOC COUR CHEVERNY « ROMORANTIQUE » 2011 DOMAINE PHILIPPE TESSIER

Ce 100% Romorantin de Philippe est un blanc de macération qui lui confère une couleur dorée éclatante. Un nez floral, cire d'abeille. La bouche est puissante, des notes d'épices orientales, un joli tanin et une minéralité qui équilibre le tout. A boire avec un Sandre aux épices ou un poulet aux citrons.



### C DE MARIN IGP DES ALLOBROGES 2013 LES VIGNES DE PARADIS

Un superbe Chasselas de Dominique Lucas, un nez citronné, anisé. La bouche est franche, avec des arômes de fruits secs, d'agrumes, c'est légèrement beurré sur une finale saline. A boire avec un Carpaccio de Féra ou une Tomme céronnée.



### AOC ALSACE PINOT NOIR « LES JARDINS » 2014 DOMAINE LÉON BOESCH

Matthieu et Marie produisent très peu de rouge. Ce pinot noir avec une robe rubis brillante, explose sur le kirsch, les fleurs blanches. La bouche est suave, sur la cerise, les sous-bois avec une pointe de fumée. A boire sur la jeunesse sur un tataki de thon au sésame ou un Baeckoffe.



### AOC PIC SAINT LOUP « VELVET » 2012 ZÉLIGE CARAVENT

Assemblage de Syrah et Cinsault, c'est une cuvée phare de Luc et Marie. Un vin d'une couleur noire qui sent bon la garrigue, des pointes reglissées et de mûres. Un vin avec du volume, de l'épice, des tanins élégants, la finale est fraîche et mentholée. A boire avec un carré d'agneau en croûte d'herbes ou une tajine.



# LA NATURE DU vin

Cave à vins & Spiritueux

Une  
autre idée  
du vin.



cavistesalternatifs.fr

## HORAIRES

Mardi au Jeudi 9h30-12h00 / 14h00-19h00  
Vendredi et Samedi 9h30-12h30 / 14h00-19h00

3 route des Vignes 74160 Saint Julien en Genevois  
Tel. +33 4 50 83 36 19 - [www.lanatureduvin.fr](http://www.lanatureduvin.fr)



## Alain MICHEL

Annecy  
Annecy-Le-Vieux  
Cran-Gevrier  
Pringy  
La Clusaz

CAVISTE

### Aimer nos racines

Établi jusqu'alors à Menthon-Saint-Bernard, Raymond Michel s'installe en 1969 dans une crèmerie à Annecy. Maître fromager affineur, il transmet à son fils Alain l'attrait pour un métier hérité depuis quatre générations. Laissant quinze années en restauration, Alain Michel introduit du coup une nouveauté dans les crèmeries familiales : une cave à vin ! Après les plats chauds, vient le temps des plateaux. Les fromages d'Alain Michel se taillent une belle réputation. L'artisan fromager affineur multiplie alors les adresses et propose désormais cinq enseignes, d'Annecy à La Clusaz. Simultanément, il multiplie les références vigneronnes. « *Tous nos collaborateurs ont suivi une formation avec notre œnologue conseillère. Ils ont appris le vin durant trois années* » se réjouit Alain Michel. Cette soif d'apprendre s'est traduite au fil des ans par l'élargissement des gammes. Aux vins de Savoie s'ajoutent deux cents crus issus des régions de France, d'Italie et d'Espagne ; de belles adresses comme des domaines plus discrets. Le regard pétillant s'élève vers l'association mets et vins, Alain Michel ouvre ainsi des rayons dont la diversité en matière fromagère n'a d'égale que celle des domaines viticoles. Les combinaisons s'y recréent à l'infini, inspirées par la saison ou l'esprit. « *L'esprit festif du rosé se marie idéalement avec le côté floral de la chèvre aromatisée aux herbes* ». L'automne invitera, lui, des crus blancs et rouges plus charpentés. Attaché aux terroirs, plus encore s'ils sont estampillés « savoyard », Alain Michel revendique son amour du goût, une vertu franche et honnête. Clients habitués et touristes n'en attendent pas moins.





# LA SÉLECTION D'ALAIN



## SANCERRE, VINCENT PINARD FLORES, 2012

Le domaine Vincent Pinard est situé à Bué, au cœur du Sancerrois. Vignoble familial depuis plusieurs siècles, ils travaillent d'une façon traditionnelle en respectant le terroir et donc l'environnement.

Ce sauvignon est tout en finesse et en précision, avec des notes de fleurs blanches et d'agrumes, une bouche vivace et citronnée. Ce sancerre est frais, tendu et d'une grande persistance minérale. De ce fait vous pourrez l'accompagner sans vous tromper avec des chèvres affinés (chavignol, mothais sur feuille, chevrot,...).



## CRU MANICLE DOMAINE MONIN, BUGÉY, 2014

Aux portes des deux Savoie, au cœur du Bugey, la famille Monin, écrin d'une viticulture inventive et saine, vous accueille à Vongnes au sein de leur domaine du XVe siècle, ancienne maison forte de Savoie. Terroir d'excellence où l'illustre gastronome Brillat Savarin en fut le propriétaire au XIXe siècle. Ce chardonnay qui compose l'appellation Manicle blanc exprimera son terroir par des saveurs minérales, des notes de citron et de pamplemousse.

Des pâtes cuites telles que le Comté ou le Beaufort généreront une explosion aromatique.



## CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU LÉOUBE, ROUGE DE LÉOUBE, 2014

Ce domaine réveillé il y a dix ans par une famille anglaise, véhicule une philosophie de l'essentiel. Celui de conduire une culture traditionnelle dans le plus grand respect de l'environnement, et celui de nous la faire partager, par la dégustation de produits uniques. Sur cette cuvée le fruit est à l'honneur avec un vin rouge bio tout en rondeur, aux tanins veloutés.

On pourrait associer le soleil de ce vin avec les arômes délicats mais intenses d'un vieux gouda affiné d'au moins deux ans.



## ROAIX, DOMAINE DES ESCARAVILLES LES HAUTES GRANGES, 2014

Le domaine fondé en 1953 est la propriété de la famille Ferran depuis trois générations. Le domaine doit son nom à l'Occitan « escaravay » soit scarabée. Ce surnom avait été donné par les habitants du village aux Pénitents Noirs d'Avignon, propriétaires à l'époque. On découvre un nez élégant de cerise à l'eau de vie et de vieil armagnac. La bouche est ample et agréable, tout en rondeur. Arômes de confiture de cerises, associés à la réglisse et au poivre blanc.

Des pâtes persillées affinées tel que du bleu des causses ou du stilton feront un mariage parfait avec cette Syrah.



## CÔTES DU JURA DOMAINE PHILIPPE VANDELLE, POULSARD, 2014

Retiré des grandes routes, le village de l'Étoile était destiné à dormir paisiblement en son nid de verdure, si ses crus réputés ne s'étaient chargés de sa renommée. Depuis le 31 Juillet 1937, parmi les premières de France, l'Étoile obtenait, par la qualité de ses vins blancs, l'Appellation d'Origine Contrôlée.

Parfois confondu avec un rosé, le Poulsard a une couleur pastel unique. La douceur extérieure réserve bien des surprises : les tanins s'imposent dès l'attaque en bouche et un final légèrement épicé de fraises des bois.

Le Poulsard pourra remplacer un blanc, sur une fondue ou une raclette. Laissez-vous tenter !

Alain Michel  
De cave en cave...



UNE DÉGUSTATION, UNE ENVIE DE GOURMANDISE... SURPRENEZ VOS PAPILLES !  
Découvrez & partagez un accord vins & fromages...



CRÈMERIE DU PARC  
T 04 50 23 51 56  
2, rue Centrale  
ANNECY-LE-VIEUX

CRÈMERIE DES CHARMILLES  
T 04 50 09 03 60  
205, route d'Annecy  
PRINGY



CRÈMERIE DU THIOU  
T 04 50 62 39 80  
11, avenue de la République  
CRAN-GEVRIER



www.cremeriedulac.com







## Eric PICHON

La Cave du Parmelan à Annecy

### Enquêteur de vins

Tel le bon vin qui patiente en cave, Eric Pichon a pris le temps d'embrasser son métier. Il quitte Lyon et choisit voilà 12 ans d'orienter son avenir vers Annecy, ville habitée jadis et ville aimée. Son intérêt pour le monde viticole passe par un apprentissage permanent, quotidien. Il le commence aux côtés d'un caviste lyonnais, pose alors des mots sur ses impressions, perfectionne ses connaissances. Désormais, il les exprime à des dégustateurs habitués, à des chercheurs de nouveautés, à des curieux d'inattendus. Eric Pichon apporte au quartier commerçant du Parmelan une cave à l'offre dense. De quoi répondre à cette « *ville curieuse, avide de propositions en vins français et étrangers* ». Au point que le caviste se mue en enquêteur lors de ses week-ends d'escapades, histoire de fouler des caveaux mystérieux ou méconnus afin d'y dénicher des appellations discrètes qui voisineront opportunément les grandes étiquettes. « *Le vin est plus qu'un liquide agréable, il incarne aussi une vigneronne, un vigneron, une histoire humaine, souvent familiale. C'est une composante patrimoniale en même temps qu'un beau vecteur d'échange* ». Consacrant 80 % de son offre aux gammes bio, Eric Pichon revient par ce biais vers « *une certaine vérité* » qu'il partage lors de soirées de dégustation mensuelles. Il déniché aussi quelques millésimes anciens auprès de vignerons qui les conservent soigneusement à l'abri du temps. En parallèle, il répond à un attrait constaté pour le whisky et le rhum, l'armagnac et le cognac. Là aussi, de petits producteurs ont de quoi réveiller les papilles.

## LA SÉLECTION D'ERIC



### CHAMPAGNE « DIS VIN SECRET » FRANÇOISE BEDEL

5 ans de vieillissement en cave pour sublimer le Pinot Meunier, et nous surprendre avec ce Champagne vineux aux notes subtiles d'abricot et de fruits secs, pour accompagner vos apéritifs ou votre repas.



### SAVOIE MONDEUSE SAINT JEAN DE LA PORTE CELLIER DE LA BARATERIE

Une jolie Mondeuse d'un jeune et talentueux vigneron, aux tanins fondus et aux arômes délicatement poivrés, pour servir avec un bœuf bourguignon, des petits gibiers rôtis...



### VALLÉE DU RHÔNE CROZES-HERMITAGE « PREMIER REGARD » DOMAINE MELODY

La Syrah exprime ici toute la gourmandise des petits fruits noirs, voici un vin frais, intense, il fera merveille avec un filet mignon au poivre vert, une terrine de faisan...



### LANGUEDOC - FAUGÈRES « BELLE LURETTE » DOMAINE DE CÉBÈNE

Issu de très vieux Carignans sur sol de schistes voici un vin soyeux et profond, tout en finesse, un bel accord pour un magret de canard, un gigot de sept heures...



### VALLÉE DE LA LOIRE MENETOU-SALON BLANC PHILIPPE GILBERT

Un vin de Sauvignon au parfum d'agrumes et à la bouche pulpeuse et tendue, à conseiller sur des cuisses de grenouilles, un crottin de Chavignol...





## La Cave du Parmelan



Vins - Champagnes - Spiritueux  
Bières - Epicerie Fine  
Soirées Dégustation



38 Avenue du Parmelan - 74000 Annecy  
☎ 04 50 51 65 67 ✉ [lacaveduparmelan@orange.fr](mailto:lacaveduparmelan@orange.fr)  
[www.cave-parmelan.com](http://www.cave-parmelan.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Consommations mixtes : 5,0-7,3 l/100 km - Emissions de CO<sub>2</sub> : 131-170 g/km.

Nouveau GLC Coupé.  
Profiter du meilleur, sur tous les terrains.

Mercedes-Benz  
The best or nothing.



**EMB 74**

MercedesBenz Haute Savoie

[www.etoile-mont-blanc.com](http://www.etoile-mont-blanc.com)

**ANNECY/SILLINGY**  
131, route du Canal  
04 50 24 12 12

**ANNEMASSE/VILLE-LA-GRAND**  
1, rue du Coprin Chevelu  
04 50 37 23 75

**CLUSES**  
125, avenue d'Italie - La Maladière  
04 50 91 33 33

**THONON/ANTHY-SUR-LÉMAN**  
Chemin de L'Etroz à côté de Fly  
04 80 74 00 40



# Mon panier des Savoie\*,

pour trouver les producteurs près de chez vous  
et consommer local !



Le Crédit Agricole des Savoie accompagne  
les filières agricoles, la production locale  
et les labels de qualité dans les Savoie.



\* « Mon panier des Savoie » est une marque du Crédit Agricole des Savoie. Le téléchargement de l'application « Mon panier des Savoie », nécessaire à l'exécution du service, est gratuit, hors coûts éventuels facturés par les opérateurs téléphoniques et les fournisseurs d'accès Internet. L'utilisation de l'application nécessite la détention d'un terminal de communication compatible avec accès à Internet. L'utilisateur fait son affaire personnelle de la détention dudit terminal mobile ainsi que de sa mise en service, de sa maintenance et de la détention d'un abonnement téléphonique ou Internet adapté. Les informations légales complètes sont disponibles sur l'application.

09/2016. Document non contractuel à caractère publicitaire. Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel des Savoie - 302 958 491 RCS Annecy - ORIAS N° 07 022 417. Conception et réalisation : Crédit Agricole des Savoie. Crédits photos : K.Pauli, Thinkstock.