

# Vins de Bordeaux Les Chinois investissent encore

**Depuis le début de l'année 2016, 130 propriétés viticoles girondines appartiennent à des investisseurs chinois. Les acquisitions se poursuivent, toujours discrètement. Un phénomène observé par Laurence Lemaire, auteure de l'ouvrage « Le Vin, le Rouge, la Chine » et d'un blog actif sur le sujet.**

**La Vie Economique :** Les vignobles bordelais et français globalement intéressent-ils toujours les investisseurs chinois ?

**Laurence Lemaire :** « Oui et encore plus en 2016. On en compte 12 de plus qu'en 2015, soit au total 130 propriétés. Et ça devrait continuer à partir du moment où les Chinois, que ce soit dans les entreprises d'Etat et privées, ont encore beaucoup de liquidités. Pour leur croissance, ils ont besoin d'investir à l'étranger dans l'énergie et l'agro-chimie. Ils veulent en outre acheter des marques de renom dont le vin français qui se distribue très bien dans leur pays. Ils achètent ce qu'ils peuvent revendre. Et puis ils raffolent de la culture française, de notre patrimoine, des paysages et de notre qualité de vie ».

**LVE :** Quelles sont les dernières propriétés acquises dans le Bordelais ?

**L.M :** « Par exemple Château Tour Saint-Fort, une propriété de 14 hectares à Saint-Estèphe rachetée par une entreprise de finance et d'immobilier de Hong Kong, Long Faith International. On peut citer aussi le Château de Sours, vignoble de 80 hectares situé à Saint-Quentin-de-Baron, petite commune viticole de l'Entre-Deux-Mers girondin, acquis par Jack Ma, fondateur d'Alibaba (géant du e-commerce chinois). Pour lui, c'est un coup pour se diversifier et aussi vendre son vin sur son site. Enfin il y a aussi Peter Kwok, homme d'affaires taiwanais, amateur éclairé, qui vient de racheter le Château Le Rey, un Castillon Côtes de Bordeaux récemment ».

**LVE :** Les autres vignobles régionaux (Bergeracois, Lot-et-Garonnais, Jurançon) intéressent-ils aussi les Chinois ?

**L.M :** « Seul le Château La Salagre à Pomport, qui produit du bio depuis plus de 10 ans, a été racheté par deux frères de nationalité canadienne et chinoise ».

**LVE :** Qui sont ces investisseurs chinois ? Des milliardaires ? Des amateurs éclairés ?

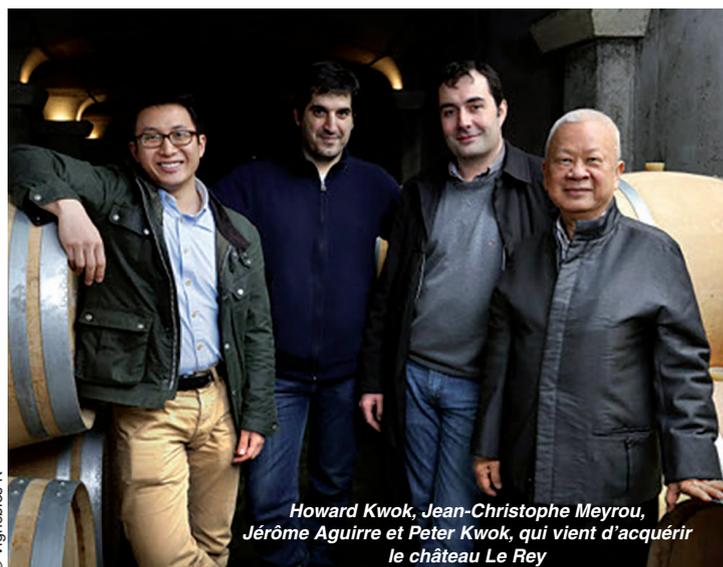
**L.M :** « A 50/50, ce sont des Chinois continentaux et des Chinois de Hong Kong. Ce sont des gens qui aiment le vin et le business comme d'autres investisseurs ».

**LVE :** Comment, selon vous, ces Chinois sont-ils accueillis dans notre région ?

**L.M :** « Il y a eu forcément une méfiance voire une certaine xénophobie à leur égard. Il faut dire que depuis des années, on nous parle d'usine du monde, de ces Chinois qui font travailler les enfants, etc. Les clichés sont tenaces mais ce mauvais accueil s'est atténué quand on sait que les vins de Bordeaux se vendent très bien à l'export là-bas. Dans mon livre, je ne me demande pas simplement ce que les Chinois achètent mais aussi pourquoi nos propriétés sont à vendre, par l'effet du système français et de ses taxes si pesantes. Evidemment, on préférerait que notre patrimoine reste franco-français mais c'est ainsi. »

**LVE :** Avec le recul, depuis 3-4 ans, comment ces investisseurs gèrent-ils les propriétés ?

**L.M :** « La plupart ont mis les moyens pour restaurer le



© Vignobles K

vignoble pour si possible faire du bon vin : c'est quand même le but. Et puis on ne peut pas transformer une propriété viticole en Disneyland, il y a des lois dans notre pays. Sur les 130, peut-être 5 se sont plantés en voulant aller trop vite. Les autres propriétaires chinois ont compris qu'il fallait garder les équipes en place qui sont la mémoire du vignoble. Ce qu'ils recherchent, ce sont au moins des assistant(es) trilingues parlant anglais, français et bien sûr chinois ! »

**LVE :** Pourquoi vous intéressez-vous à ce phénomène et pourquoi vous focaliser sur les Chinois ? Ne sont-ils pas des investisseurs comme les autres (Japonais, Européens, Américains...) ?

**L.M :** « Ancienne directrice de production à la télévision, ayant bourlingué plus de 6 ans en Asie, je suis arrivé à Bordeaux il y a 4 ans et ce phénomène m'a intéressé. Car je voyais des titres ahurissants disant que les Chinois nous prenaient notre patrimoine à



© Christian COULY

travers le vignoble. Je connais nos différences culturelles. Ma démarche est d'expliquer au grand public que les Chinois ne sont pas pires que d'autres investisseurs étrangers ».

Propos recueillis par  
Vincent ROUSSET

« Le Vin, le Rouge, la Chine », Sirène Production Edition, préface d'Alain Juppé. Version numérique réactualisée téléchargeable (8 euros).

Blog : <http://hebdo.levinlerougelachine.com/>

# Bordeaux Primeurs 2016

## Dégustations à l'aveugle bannies

**A l'occasion de ses primeurs qui se tiennent du 4 au 7 avril, l'Union des Grands Crus de Bordeaux a décidé de supprimer les dégustations à l'aveugle. Une première diversement appréciée.**

**L**E sémillant président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux Olivier Bernard a décidé de frapper un grand coup cette année pour la semaine des primeurs qui se tient dans le Bordelais du 4 au 7 avril prochain. « Hier on cherchait à faire plaisir à tout le monde, mais les gens ne s'y retrouvaient pas. Depuis 25 ans, nous avons gentiment laissé rentrer dans les dégustations des gens qui n'avaient pas grand-chose à y faire », déclare le propriétaire du Domaine de Chevalier. Ainsi, les dégustations seront strictement réservées aux professionnels. Les mardi et mercredi seront ouverts à la distribution et au négoce exclusivement. Le jeudi sera réservé aux autres acteurs de la filière (banquiers, consultants, personnels de propriété...). Pour les metteurs en marché, une journée de dégustation est également créée le lundi, réunissant au nouveau grand stade (!) l'ensemble des 120 propriétés de l'UGCB dans un « Silent Tasting », qui se veut aussi efficace que silencieux. Ce nouveau concept de dégustation studieuse propose à ces opérateurs l'inscription sur quatre créneaux de deux heures (entre 9 h 30 et 17 h 30, sans possibilité de déjeuner), avec la possibilité de reconduire de deux heures leur session. La presse internationale voit aussi son programme revisité. Auparavant, l'UGCB lui proposait un programme

allant du lundi au vendredi : commençant à Sauternes le premier jour et itinérant ensuite pendant quatre matinées en Médoc, Pomerol, Saint-Emilion, Pessac-Léognan et Graves... La centaine de journalistes étant répartie en 5 groupes, ils dégustaient dans 5 châteaux différents 5 groupes d'AOC crus. Soit « 25 châteaux, dans lesquels les conditions de dégustations n'étaient évidemment pas homogènes » note Olivier Bernard. Pour y remédier, l'introduction du lundi par les Sauternes est maintenue mais les quatre matinées de dégustations sont désormais concentrées en deux et surtout centralisées au nouveau stade de Bordeaux. Une destination moins glamour mais un cadre plus professionnel selon Olivier Bernard. Mais le gros coup de cette année est la suppression des dégustations à l'aveugle. « Nous étions les seuls à accepter ça », s'insurge le président de l'UGCB contre les critiques déjà exprimées par certains notamment les Britanniques. « Ce changement proposé nous prive de l'un des principaux aspects des primeurs », déclare la critique anglaise Jancis Robinson. Naturellement, les conditions ne seront plus les mêmes avec ce bannissement des dégustations à l'aveugle. Cette mesure démontre pour sûr que Bordeaux bouge ! Dans le bon sens ?

V.R



### Millésime 2015 de « grande qualité »

De Saint-Estèphe à Pauillac, en passant par Pomerol et Saint-Emilion, les mines des propriétaires sont réjouies. Selon Olivier Bernard, propriétaire du Domaine de Chevalier, grand cru classé de Graves, tous les ingrédients étaient au rendez-vous l'année dernière pour faire du Bordeaux 2015 un millésime de grande qualité. « Equilibre, élégance et gourmandise » comme le qualifie Hubert de Boüard, propriétaire du Château l'Angéus à Saint-Emilion. Le printemps chaud avec une floraison homogène, les mois de juin et juillet très chauds ont permis à la vigne de pousser fortement.

Cette vigne qui a su puiser l'eau d'un hiver dernier particulièrement pluvieux. Août fut malgré tout relativement frais et humide, ce qui a ralenti la pousse.

De début septembre jusqu'à la fin du mois d'octobre, la météo fut très favorable à la maturation du raisin, ensoleillé le jour, et frais la nuit. Quelques orages (sans grêle) sont passés par là au début de l'automne. Les vendanges se sont déroulées finalement moins tôt que prévu. « Les premières dégustations donnent l'impression d'un raisin qui claque dans la bouche. La couleur est profonde, les équilibres excellents : un degré alcoolique moins élevé qu'en 2010, une acidité assez modérée mais présente.

Enfin des tanins suaves, enrobés, veloutés et une finale dense et fraîche », analyse Hubert de Boüard. Le 2015 sera-t-il encore plus puissant que 2005 et 2009 ? On en saura plus la semaine prochaine !

A SUIVRE ..... 2

A LA LOUPE : VINS DE BORDEAUX :  
Les Chinois investissent encore ..... 3

ACTUALITES ..... 5

NOUVELLES BREVES ..... 7

REDRESSEMENTS / LIQUIDATIONS ..... 9

ANNONCES LEGALES ..... 11

ANNONCES IMMOBILIERES ..... 18

# Agroalimentaire / Lot-et-Garonne

## Agronutrition améliore les rendements

**Leader de la nutrition alternative des plantes, Agronutrition, filiale du groupe De Sangosse basée à Pont-du-Casse, relève le défi d'une agriculture qui produit mieux.**

**P**OUR mémoire, Agronutrition, filiale du groupe De Sangosse, a depuis sa création, fondé son développement sur la recherche et l'innovation dans le domaine de la chimie verte. Fort d'une expérience de plus de 45 ans, ses équipes conçoivent, fabriquent et commercialisent des solutions nutritionnelles et bio stimulantes pour les sols, les semences et les plantes. Elle développe aujourd'hui plus de 150 formules, destinées à améliorer la qualité et le rendement des productions végétales (grandes cultures, vigne, arboriculture, maraîchage). Le tout en réduisant l'empreinte environnementale. Autant de produits et services qui visent à permettre à l'agriculture de produire mieux et en quantité suffisante.

Au sein de sa nouvelle gamme « Biofertiliser Technologies », Connectis est développé à partir de champignons symbiotiques naturellement présents dans le sol. Cette solution innovante stimule la croissance des plantes et

renforce leur résistance, tout en limitant les apports en eau et en intrants. Fruit d'un travail de R&D de six ans, Connectis vient d'obtenir la première homologation produit de l'entreprise.

### Moindre utilisation d'engrais

Parmi les autres actualités de la société lot-et-garonnaise, le projet NEOFERTIL. Issu des recherches menées dans ce cadre, le service Solactiv a été lancé par Agronutrition en 2012.

Concept totalement innovant et unique au monde, il permet aux agriculteurs d'améliorer le rendement de leurs cultures, avec une moindre utilisation d'engrais azote ou phosphore, tout en réduisant le stress hydrique et plus globalement leur empreinte environnementale. En 2016, Solactiv franchit une nouvelle étape avec une démarche de transfert de technologie, en cours de test sur trois continents (Canada,



Chine, Caraïbes). En France, quatre coopératives sont déjà en cours de test au premier trimestre 2016, dans les régions de Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées, Normandie, Bourgogne-Franche-Comté et Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes. Engagée en octobre 2015, elle permettra à des coopératives partout dans le monde de développer leurs

propres laboratoires pour proposer directement le service à leurs clients agriculteurs. Agronutrition est présente dans 50 pays, sur les cinq continents. La société a réalisé un chiffre d'affaires de plus de 55 millions d'euros en 2015 dont 25 à l'export et consacre 8 % de son budget à la R&D.

Chantal BOSSY

### Filière oléo-protéagineuse : création d'OLEAD à Pessac

L'ITERG de Pessac s'est associé à Terres Inovia et Sofiprotéol dans la SAS CREOL pour créer OLEAD SAS. L'apport de l'atelier de raffinage de l'ITERG associé à l'atelier de trituration, permettra de développer les synergies, et en particulier une offre de production, de développement et de recherche pour la filière oléo-protéagineuse et pour les industries utilisatrices des lipides et des protéines d'origine végétale. OLEAD SAS, implantée à Pessac, devient grâce à cette opération le lieu privilégié de réflexion et de réalisation de projets d'intérêt commun pour mieux répondre aux enjeux technologiques concernant la transformation et la valorisation des graines oléagineuses et protéagineuses, des huiles et des tourteaux. OLEAD SAS est présidée par Bernard de Verneuil, président de TERRES INOVIA, et dirigée par Guillaume Chantre, Directeur Général de l'ITERG.

### Buzet ami des abeilles

Déjà à fond sur le développement durable, les Vignerons de Buzet sont pionniers dans la démarche « Bee friendly » : ils sont en effet la première entreprise de production viticole française à être reconnue « amie des abeilles ». Ce label européen est porté par les apiculteurs eux-mêmes, regroupés en association. Il signale des produits issus de pratiques bienveillantes pour les insectes pollinisateurs. Les propriétés de Buzet, Château de Padère et Château de Bouchet 2015 pourront eux aussi porter le label « Bee Friendly », tout comme le Château de Gueyze et le Domaine de Brazalem 2014 et 015. Suite à un nouvel audit, le Comité de labellisation a attribué à l'unanimité la labellisation « Bee Friendly® je protège l'abeille » à ces quatre vins, soulignant « les progrès réalisés depuis le précédent audit », l'an dernier.

# Restauration / Médoc

## Le renouveau de la Maison du Douanier

**Adresse mythique sur l'estuaire de la Gironde, la Maison du Douanier est reprise par trois énergiques talents. Réouverture le 1<sup>er</sup> avril !**



**F**ONDÉ en 1992, l'établissement vient d'être repris par Vincent Moreau, Romain Kervadec et Jean-Luc Beaufiles, respectivement manager, directeur de salle et chef de cuisine, qui ont arrêté leur course en tête pour conjuguer leurs riches expériences. Vincent Moreau, qui a grandi entre Périgueux et Le Verdon, sorti major de promo de l'ISGH (groupe Eshotel) avec un Master en gestion Hôtelière, a été assistant contrôleur général à l'hôtel Ritz, à Paris, où il a développé les marques Ritz Health Club, École Ritz Escoffier et Trade mark. Il a ouvert l'Atelier des Chefs de Bordeaux avant de devenir directeur des opérations France et du réseau Franchises. L'heure est venue de lancer sa propre affaire, avec deux complices motivés. Romain Kervadec, licence de management du Tourisme hôtellerie internationale (Vatel Paris), a dirigé des foodtrucks à New York et enchaîné les 4 étoiles : Fitz Roy (Val Thorens), Marivaux (Bruxelles), Relais de Margaux (Margaux). Il a été directeur d'exploitation à L'Atelier des Chefs.

Le chef Jean-Luc Beaufiles s'est taillé une réputation dans le petit cercle des grandes

tables. Passé chez Pierre Gagnaire, Ledoyen et Hélène Darroze, il a donné des cours à l'École Ritz-Escoffier. Chef de cuisine à L'Ami Marcel (Paris 15<sup>e</sup>) puis responsable du Café de la Paix (Paris 9<sup>e</sup>), il a créé L'Air de famille à Bordeaux.

### Bistronomie et vue sur l'estuaire

Dans un esprit Bistronomie, il détourne les classiques et revisite les plats familiaux en alliant l'inspiration de sa terre normande d'origine, les influences maritimes gironnines et le terroir médocain des grands vignobles.

Le 4<sup>ème</sup> mousquetaire de cet équipage n'est autre que le lieu qui les réunit. Ce paisible vaisseau de brique rouge, ancré dans la verdure à Saint-Christoly-de-Médoc, revient à la vie en gardant son authenticité, chambres d'hôtes en prime. La baie vitrée est largement ouverte sur le parc, dans un horizon coloré, par-delà la nouvelle terrasse réaménagée avec vue à 180 degrés sur l'estuaire. On peut arriver par la route, en bateau et même en hélicoptère.

Suzanne BOIREAU-TARTARAT

### Saint-Emilion : un nouveau chef à l'Hostellerie de Plaisance

Ronan Kervarrec, 46 ans, s'apprête à prendre la direction des cuisines de l'Hostellerie de Plaisance. Il sera entouré de la même équipe en cuisine et en salle qui a grandement contribué à la renommée de cet établissement sur la rive droite du Bordelais, propriété depuis 2001 de Chantal et Gérard Perse. Une adresse d'exception au cœur de la célèbre cité médiévale de Saint-Emilion classée au Patrimoine mondial de l'Unesco. Succédant à Fabrice Vullin, dont il était le second, Ronan Kervarrec occupait depuis 2013 le poste de chef exécutif du restaurant gastronomique et de l'ensemble des cuisines du Château de la Chèvre d'Or, établissement mythique perché sur les hauteurs d'Èze-Village entre Nice et Monaco, hôtel 5 étoiles, membre des Relais & Châteaux et des Grandes Tables du Monde. Fils d'hôteliers-restaurateurs élevé entre le port de Lorient et les cuisines de l'auberge familiale à Hennebont, il a eu comme mentors Georges Blanc à Vonnas, Yannick Alleno au Royal Mansour, Guy Krenzer chez « Lenôtre » ou Joël Robuchon. Ronan Kervarrec fait partie des finalistes du « Bocuse d'Or » France 2012.

### Le restaurant bordelais « Max à Table » veut ouvrir 40 franchises

L'enseigne Max à table, située rue Cornac à Bordeaux et fondée en 2014 par Matthias Cadet (diplômé d'un MBA Entrepreneuriat à l'ESG et de l'école Vatel de Bordeaux), révolutionne l'expérience client avec un concept de tables interactives. Cette restauration connectée et rapide a été primée par deux fois pour son caractère innovant (1<sup>er</sup> prix de l'innovation par le groupe BPCE en 2014 et Prix du Meilleur Jeune Entrepreneur catégorie Services par la Tribune). Présent au Village Snacking Concept les 14 et 15 mars dernier à Paris, il sera le restaurant officiel de la Semaine Digitale 2016 de Bordeaux du 5 au 9 avril prochain. Fort du succès de son premier restaurant sur Bordeaux, l'enseigne compte désormais grandir en France et à l'international sous la forme de franchises avec un objectif de 40 ouvertures en 5 ans. « Nous disposons de candidats pour lesquels nous cherchons des locaux et implantations correspondants à nos impératifs », indique son dirigeant Matthias Cadet. Max à Table dispose désormais de sa propre plateforme métier Max Eat Everywhere. Il s'agit d'une interface logicielle qui agrège les quatre supports de communication au sein de l'établissement : tables tactiles, caisses enregistreuses des restaurants, site web marchand et application mobile Max à Table.

## VIN

**VINEXPO S'ASSOCIE À BETTANE ET DESSEAUVE****33**

Le grand rendez-vous des professionnels des vins et des spiritueux Vinexpo s'associe aux deux journalistes et critiques de vin Michel Bettane et Thierry Desseauve, auteurs depuis plus de 10 ans du célèbre guide éponyme. Ainsi une nouvelle marque «Vinexpo feat. bettane+desseauve» [à prononcer Vinexpo featuring bettane+desseauve], sera présentée à Vinexpo Hong Kong du 24 au 26 mai prochain. Ce nouvel événement permettra de valoriser le talent des vignerons, de révéler des produits exceptionnels, des vins rares ou étonnants mais aussi de nouveaux talents. Une dizaine de dégustations majeures animées par Michel Bettane et Thierry Desseauve eux-mêmes auront lieu durant la manifestation.

**Partenariat avec Air France**

*Après Bordeaux en 2015, Vinexpo a signé un nouvel accord de partenariat avec Air France pour le Vinexpo Hong Kong et pour le Vinexpo Tokyo les 15 et 16 novembre à Tokyo. Pendant Vinexpo Hong Kong 2016, Air France sera associé au Club Vinexpo, qui regroupe les grands acheteurs internationaux de la filière vin et spiritueux. Le Club Vinexpo Air France sera un lounge VIP au réceptif haut de gamme, aux couleurs de la compagnie française à l'instar de ce qui avait été fait à Bordeaux. La compagnie aérienne bénéficiera également d'espaces sur les deux salons pour répondre aux différentes sollicitations des voyageurs.*

**GRAND MARCHÉ INTERNATIONAL À BOURG-SUR-GIRONDE !****33**

Pour fêter ses 40 ans, le Challenge International du Vin organise un grand Marché International du Vin vendredi 1<sup>er</sup> et samedi 2 avril. Le public pourra déguster et même acheter les vins de producteurs français et étrangers, tous lauréats au Challenge International du Vin, dans la citadelle de Bourg-sur-Gironde. Dans une ambiance musicale festive, le public pourra rencontrer des auteurs de livres dédiés aux vins tels Jacques Orhon, président d'honneur du 40<sup>ème</sup> Challenge International du Vin, pour son nouvel ouvrage « Le Vin Snob ».

## MÉTIER D'ART

**TEMPS FORTS DANS TOUTE LA RÉGION****24****33****40****47**

Du 1<sup>er</sup> au 3 avril se tiennent les Journées Européennes des Métiers d'Art. Plus de 260 événements auront lieu au cours de ce long week-end dans la région. Ateliers, manufactures, musées, centres de formation, expositions, lieux inédits, rencontres et parcours mettront à l'honneur les nombreux métiers d'art présents sur le territoire. Bordeaux, Périgueux, Agen, Mont-de-Marsan, Bayonne, Pau..., c'est toute l'Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes qui fêtera les métiers d'art ! En seulement dix éditions, les Journées Européennes des Métiers d'Art (JEMA) sont devenues la plus importante manifestation du secteur dans le monde. Orchestrées par l'Institut National des Métiers d'Art (INMA), elles invitent les jeunes et le public à découvrir, le temps d'un grand week-end, l'actualité des métiers d'art dans toute leur diversité. En France et dans 18 pays européens, ce rendez-vous culturel, économique et touristique réunira 8 500 événements dont 5 000 ateliers, ouverts ou participant hors les murs et 600 manifestations organisées.

## FILIÈRE BOIS

**OUTIL DE VEILLE ÉCONOMIQUE****24****33****40****47**

La filière forêt-bois se dote d'une Veille économique mutualisée (VEM) dans un partenariat inédit avec l'Etat représenté par quatre ministères(\*). Ce nouvel outil stratégique doit permettre aux entreprises et aux industries d'assurer un véritable suivi économique de leur filière, de cerner les besoins des marchés et les objectifs stratégiques des donneurs d'ordres. Elles pourront ainsi s'orienter plus efficacement vers des marchés d'avenir, à valeur ajoutée. La VEM va rassembler l'intégralité des données économiques de la forêt à la distribution, mais également de l'industrie, du bois énergie et de la chimie du bois. Chaque branche de la filière disposera d'éléments pour situer son activité par rapport à l'ensemble du marché et de son évolution. « La VEM permettra notamment de mesurer le poids de la filière forêt-bois dans l'économie nationale et de disposer de la répartition de la valeur ajoutée aux différents stades de marché de la filière », précise Luc Charmasson, président de France Bois Industries Entreprises (FBIE). Concrètement, grâce au site Internet dédié, il sera possible à chacun de consulter l'actualité économique du secteur, d'une branche d'activités et d'en extraire les tableaux et graphes, favorisant une meilleure visibilité à l'ensemble des organisations professionnelles.

(\* La VEM est issu de la collaboration entre le ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF), le ministère de l'Economie de l'Industrie et du Numérique (MEIN), le ministère de l'Environnement de l'Energie et de la Mer (MEEM) et le ministère du Logement et de l'Habitat durable (MLHD), FBF et FBIE ainsi que le Comité Professionnel de Développement des Industries Françaises de l'Ameublement et du Bois (CODIFAB).

INDUSTRIE  
CHIMIQUE**CHROMADURLIN REGROUPE SES ACTIVITÉS À BERGERAC****24**

Le Bergeracois, premier bassin industriel dans l'histoire de la Dordogne autour du site de la poudrerie, s'organise pour faire face aux restructurations des industries de la défense nationale. Les Contrats Aquitains de Développement de l'Emploi Territorial (CADET), mis en place par la Région pour répondre à ces mutations industrielles, s'appliquent au pôle Industriel de la Poudrerie, à l'est de l'agglomération. Dans ce cadre, la société Chromadurlin va regrouper ses activités sur la plateforme Euroenco à Bergerac pour augmenter ses capacités de pro-

duction et constituer un centre d'expertise mondial pour la fabrication de bases de vernis à ongles. La Communauté d'agglomération bergeracoise reçoit 180 000 euros de la Région pour la requalification de cette Zone d'Activités Économiques, ce qui devrait contribuer au développement du territoire et à l'emploi.

## HYDRAULIQUE INDUSTRIELLE

### HYD&AU INNOVE

33

Spécialisée dans l'hydraulique industrielle (machines-outils, presse à forger, presse à emboutir...) et mobile (engins de travaux publics, agricoles, levage...), la société Hyd&Au, basée à Vayres, a fondé la société SAS Nomad CJC dédiée à la fabrication de remorques de signalisation routière. C'est dans ce cadre qu'elle a initié un programme d'innovation portant sur le développement d'une liaison de signalisation routière innovante visant à remplacer le câble d'allumage des feux de la rampe de signalisation située à l'arrière de la remorque (clignotants - feux stop etc.). Ce projet permettra au groupe de se positionner comme un acteur majeur en termes d'innovation et de R&D et d'accroître sa crédibilité technique. La Région soutient ce projet à hauteur de 21 1000 euros pour une création prévue de 10 emplois. Hyd&Au est une ETI régionale qui a été retenue dans le cadre du 3<sup>ème</sup> appel à manifestation d'intérêt régional «Usine du Futur».

## EXPERTISE-COMPTABLE

### HEXACONSEIL DANS LE GIRON DE LA COMPAGNIE FIDUCIAIRE

33

La Compagnie Fiduciaire, leader en Aquitaine et 22<sup>ème</sup> cabinet national, a annoncé son rapprochement avec le cabinet Hexaconseil. Cette société d'expertise-comptable, basée à Arcachon (33), créée ex-nihilo par Elisabeth Mondon il y a maintenant près de 15 ans en plein centre-ville, compte une dizaine de collaborateurs. Ce cabinet à taille humaine, à proximité géographique des clients, mais également des partenaires (banques, impôts...), dispose de tous les services (comptable, fiscal, social et droit des sociétés) nécessaires à la création et au développement des entreprises. Elisabeth Mondon, avec Grégory Dupont et Olivier Lafon tous deux associés de la Compagnie Fiduciaire, dirigera cette nouvelle antenne sur le bassin et bénéficiera de tous les atouts du groupe pour la développer et proposer encore plus de services aux entreprises locales. Ce rapprochement permet à la Compagnie Fiduciaire de renforcer son implantation régionale. La Compagnie Fiduciaire confirme son leadership avec un effectif de 500 personnes pour un chiffre d'affaires consolidé de plus de 35 millions d'euros en 2015.

## FRANCHISE

### TOUJOURS PLUS POUR CARRÉMENT FLEURS

47

3<sup>ème</sup> acteur du marché des fleuristes en franchise, le réseau de fleurs coupées et de compositions florales originales Carrément Fleurs continue de se démarquer positivement sur son marché. Avec un chiffre d'affaires de 13,5 millions d'euros en 2015 et une augmentation de 19 % par rapport à l'an dernier, l'enseigne continue sa progression de façon constante malgré un marché jugé difficile par un grand nombre d'acteurs. En 2015, 670 000 clients ont fréquenté les boutiques du réseau. Carrément Fleurs se donne comme objectif d'atteindre 16 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2016. Pour cela, l'enseigne s'appuiera sur ses nouveautés digitales et plus particulièrement sur son site internet. En effet, afin d'optimiser le parcours client et améliorer la fonctionnalité e-commerce, un nouveau site Carrément Fleurs sera prochainement mis en ligne. L'ouverture de six nouveaux points de vente est également annoncée cette année (contre quatre en 2015). Cet objectif de développement va permettre au réseau de dépasser le seuil des 30 agences.

## L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DU PÉRIGORD

### UN CAP RESTAURATION SAISONNIÈRE

24

Pour coller davantage encore aux caractéristiques locales, l'école hôtelière du Périgord met en place à partir de la rentrée de septembre 2016 deux CAP dédiés spécifiquement aux entreprises saisonnières, cuisine et employé de restaurant. Jusqu'à présent, du fait de leurs cycles d'activités, celles-ci ne pouvaient pas accueillir d'apprentis. L'école de la CCI Dordogne a donc mis en place des cursus adaptés qui ont reçu l'aval du Conseil Régional pour une expérimentation pendant deux ans : c'est une première en Aquitaine. Les deux années de formation en alternance entre le CFA et l'entreprise sont aménagées en fonction d'un calendrier spécifique concentrant la formation pendant la période de fermeture de l'entreprise. De plus, des semaines de stages permettront d'acquérir des compétences complémentaires au métier de cuisinier, notamment trois semaines en mobilité européenne pour une meilleure ouverture sur le marché du travail.

## CULTURE

### CINAPSE, LE CLUSTER DES MÉTIERS DU CINÉMA

47

Il a été officiellement lancé le 11 mars dernier avec pour ambition de faire du Lot-et-Garonne un pôle cinématographique attractif. Il regroupe onze membres (AEElementworks, Bureau d'accueil des tournages 47, Ophys, Papaye, Cinépays, Médiév'art, Studio Kreative, Campus Univers Cascades, Film Making Production, Néomonde, 2D 3D High) qui jouent le réseau pour proposer une offre complète aux vidéastes, réalisateurs, producteurs, sensibles à l'attractivité du département. Sur 195 jours de tournage en Aquitaine, 103 le furent en Lot-et-Garonne. Au-delà de cet objectif, le cluster veut devenir source d'emplois et d'activités. Le siège social du Cluster Cinapse est situé au Pôle image de Sainte-Livrade : Les partenaires institutionnels sont le Département et la Communauté d'Agglomération du Grand Villeneuve.

**IMMOBILIER**

**SALON DU LOGEMENT NEUF : L'INDISPENSABLE**

**33**

C'est le rendez-vous indispensable pour les candidats-accédants à la propriété et des investisseurs sur le territoire de Bordeaux Métropole. Du 1<sup>er</sup> au 3 avril, la Fédération des Promoteurs Immobiliers (FPI) Aquitaine Poitou-Charentes et son président Alain Ferrasse organisent la 8<sup>ème</sup> édition du Salon du logement Neuf, événement permettant de découvrir l'ensemble des programmes de logements neufs de Bordeaux Métropole et de bénéficier des conseils personnalisés des acteurs du secteur. Dans un contexte de renforcement des dispositifs d'aide à l'accession à la propriété depuis janvier 2016, le Salon réunira sur les allées de Tourny à Bordeaux l'ensemble des professionnels de la filière (promoteurs, bailleurs sociaux, établissements bancaires, etc...).

**DÉCÈS**

L'artisanat du Périgord est en deuil : **Yves Liaud**, vice-président de la Capeb, trésorier de la Chambre de Métiers et président de l'Union Professionnelle Artisanale, a trouvé la mort sur un chantier, dans l'exercice de son métier de couvreur-zingueur.

**Redressements et liquidations judiciaires**

Résumé des redressements et liquidations judiciaires que nous avons relevés cette semaine à votre intention. D'un coup d'œil cette rubrique vous permet de connaître / quatre départements les tout derniers renseignements.

**TRIBUNAL DE GRANDE INSTANCE DE BERGERAC**

**REDRESSEMENTS**

7-03-16, **Philippe ROCHER** expl. agric. « Le Lardot » 33220 Fougueyrolles. SCP PIMOUGUET LEURET, mandat. jud. (DI 24-03-16)

7-03-16, **SCEA COMTE DE BOSREDON** Château de Belingard 24240 Pomport et **GFA DU DOMAINE DE BELINGARD ET CHAYNE** Belingard 24240 Pomport. PIMOUGUET LEURET, mandat. jud. (DI 24-03-16)

**LIQUIDATIONS**

7-03-16, **SCP CHRISTIAN TOMME** cabinet avocat, 6 crs Victor Hugo 24100 Bergerac. PIMOUGUET LEURET, mandat. jud. (DI 24-03-16)

7-03-16, **Association LE JARDIN DE MARIE** échanges multiculturels, coopération et solidarité internationales. 36 bd Stalingrad 24150 Lalinde. PIMOUGUET LEURET, mandat. jud. (DI 24-03-16)

7-03-16, clôt. pr insuf. actif **CENTRE DE SOINS DU BERGERACOIS** pl. Bellegarde 24100 Bergerac. **Solange ECHILLEY** 16 rue Romieu 24440 Beaumont du Périgord. (DI 24-03-16)

7-03-16, clôt. pr extinction passif **Robert ADLER** 1670 ch. des Tourettes 06390 Château Neuf Vieilleville.

**TRIBUNAL DE COMMERCE DE BERGERAC**

**REDRESSEMENTS**

4-03-16, L.M.T. 23 rue G. Brassens 24100 Bergerac, plâtrerie cloisons sèches fx plafonds, isolation maçonn. gros œuvre. SCP PIMOUGUET LEURET ET DEVOS-BOT, mandat. jud. (CF 18-03-16)

4-03-16, **ROUCHEYROLLE Christophe** 7 imp. Desmarts 24100 Bergerac, instal. équip. thermique et climat. SCP PIMOUGUET LEURET ET DEVOS-BOT, mandat. jud. (CF 18-03-16)

4-03-16, arrêt plan red. **INTERMUSE** le Priorat 24610 St Martin de Guron, prod. et réalisation audiovisuelle, effets spéciaux spect. SCP PIMOUGUET LEURET ET DEVOS-BOT, comm. exéc. plan. (CF 18-03-16)

4-03-16, **PICCOLO MONDO** 12 av. de Cahors 24150 Couze et St Front, bar, resto, brasserie, traiteur, vte plats cuisinés à emporter, vte cartes téléph., chbre d'hôtes, gérance débit tabacs, ttes activ. et op. pvt se rattacher à l'obj. social. SCP PIMOUGUET LEURET ET DEVOS-BOT, mandat. jud. (CF 18-03-16)

4-03-16, arrêt plan red. **DI MARIA Christophe** rte de Clérans 24150 St Capraise de Lalinde. SCP PIMOUGUET LEURET ET DEVOS-BOT, mandat. jud. (CF 18-03-16)

4-03-16, arrêt plan red. **DI MARIA née CHIERICO Magali** rte de Clérans 24150 St Capraise de Lalinde. SCP PIMOUGUET LEURET ET DEVOS-BOT, mandat. jud. (CF 18-03-16)

**SAUVEGARDES**

15-02-16, **SODEREV TOUR** 9 rue Le Chatellier 75017 Paris, prise particip. ss ttes formes ds ttes stés ayant pr objet la loc. d'imm. fds comm. en vue dvpt op. en résidences hôtels de tourisme, résid. hôtelières ou para hôtelières réalisation acquisition foncières aménagement terrains revente desdits terrains réalisation d'acquisition foncières, aménagement terrains revte desd. terrains, réalisation op. construc., cocialisation immo et gestion, exploit. ss ttes fprmes résid. d'hôtels locaux vides meubles ttes activ. d'organism. d'anim. de séjours loisirs vacances, ttes particip. ds ttes stés se rapportant à ces activ. Gestion techn. adminis. jurid. financière de ces mêmes stés filiales, ttes op. de tte nature s'y rattachant direct. ou indirect. (CF 18-03-16)

**LIQUIDATIONS**

4-03-16, résol. plan red. et liq. jud. **MC MOTO** 4 av. de Selves, rte de Montignac 24200 Sarlat la Canéda, vte loc. et réparation cycles et moto et ttes activ. connexes. SCP PIMOUGUET LEURET ET DEVOS-BOT, liq.. (CF 18-03-16)

4-03-16, résol. plan red. et liq. jud. **BEYNES FRERES** bd National 24500 Eymet, fab vte conserves pdts alim. de luxe. SCP PIMOUGUET LEURET ET DEVOS-BOT, liq.. (CF 18-03-16)

4-03-16, extension liq. à **SCI LEYRAL** Id Gaffan 24520 St Sauveur, exercice droit propr. sur son patrimoine, de la procéd. ouverte à l'égard de SARL LEB MODERN' ALU. SCP PIMOUGUET LEURET ET DEVOS-BOT, liq.. (CF 18-03-16)

4-03-16, GIRAudeau Stéphane, 15 bd Maine de Biran 2<sup>e</sup> étage 24100 Bergerac, achat vte import-export matériel et biens d'équip. ds ts secteurs alim. et agro alim. SCP PIMOUGUET LEURET ET DEVOS-BOT, liq.. (CF 18-03-16)

4-03-16, clôt. pr insuf. actif **CREYS DIST** 31 rue José Maria de Heredia 24100 Bergerac, vte gros demi-gros détail ts pdts alim. fruits primeurs dérivés fixe et ambulat. **AFQUIR Mohammed-Ilyass** 37 rue Bourbarraud 24100 Bergerac, resto gastron. trad. marocain. **SCI LES CINQ CONTINENTS** 31rue José Maria de Heredia 24100 Bergerac. **AFQUIR Issam** 59 rue Guel 24130 Prigonrieux. (CF 18-03-16)

**TRIBUNAL DE COMMERCE DE PERIGUEUX**

**REDRESSEMENTS**

8-03-16, adoption plan red. **SOFINSO FINANCES (SARL)** Id Fontnovias, conseil et assist. en entrepr., 24420 Sorges. Me **TEXIER**, com. exéc. plan. (DL 22-03-16)

8-03-16, **CONCEPTIONS PROJETS MAÎTRISE D'OUVRAGE (SAS)** 37 bis av. de Montignac, missions architect. et maîtrise ouvrage, 24570 Condat sur Vézère. SELARL DE KEATING, mandat. jud. (DL 22-03-16)

8-03-16, **SOCIÉTÉ IMMOBILIÈRE CONSEILS ET GESTION (SAS)** 37 bis av. de Montignac, conseils ss ttes formes gestion et admin. biens fonciers, 24570 Condat sur Vézère. SELARL DE KEATING mandat. jud. (DL 22-03-16)

8-03-16, **VITRERIE ET MIROITERIE DE LA DORDOGNE SARL** 52 av. de Lattre de Tassigny, travail et fourniture verre plats, 24660 Coulounieix-Chamiers. Me **TEXIER** mandat. jud. (DL 22-03-16)

**SAUVEGARDE**

8-03-16, adoption plan sauveg. **LA FOURNEE DE VESONÉ (SARL)** 53 rue Claude Bernard 24000 Périgueux. SELARL DE KEATING mandat. jud. (DL 22-03-16)

8-03-16, **ATALOGIC (SARL)** 6 rue du 4 Septembre 24000 Périgueux. SELARL DE KEATING mandat. jud. (DL 22-03-16)

**LIQUIDATIONS**

8-03-16, résol. plan red. et liq. **M. Jérôme Jean-Luc DUMONTEIL** Les Forêts, expl. forestier, 24460 Château l'Evêque. SELARL HIROU liq. (DL 22-03-16)

8-03-16, clôt. pr insuf. actif **SOCIÉTÉ FINANCIÈRE DE PATISSERIE FIPAT SA** 20 av. de Royat 63400 Chamalières. **SOCIÉTÉ CONCEPT HABITAT 24 SAS** 6 rue St Front, vte menuiserie, 24000 Périgueux. **SOCIÉTÉ GEL PAT SA** rte de Montbron 24360 Bussière-Badil. (DL 22-03-16)

**TRIBUNAL DE COMMERCE DE BORDEAUX**

**REDRESSEMENTS**

16-03-16, **AKDIME Mostafa**, 6 av. Gal de Gaulle 33590 St-Vivien-de-Médoc. SELARL MANDON mandat. jud. (EJG 25-03-16)

16-03-16, **SARL A.S.INFO**, 15 rue Francis Garnier 33300 Bordeaux, achats-vtes-import-export ts pds informatiques non réglementés. SELARL MAYON mandat. jud. (EJG 25-03-16)

16-03-16, **SARL AD.BAT 33**, 42 rue de Tausia 33800 Bordeaux, étanchéité couvert. bardage maçonn. gle. SELARL MALMEZAT-PRAT - LUCAS-DABADIE mandat. jud. (EJG 25-03-16)

16-03-16, **SARL ANTOINE PAVONE**, 44 av. Gal Leclerc 33600 Pessac, coiffure. SELARL MAYON mandat. jud. (EJG 25-03-16)

16-03-16, **SARL AU VINGT ET UN**, 51 bd Gal Leclerc 33120 Arcachon, resto rapide sans alcool. SELARL MANDON mandat. jud. (EJG 25-03-16)

16-03-16, **SARL CHARENNAISE DE CHAUFFAGE (SOCIÉTÉ)**, plomberie, zinguerie, couvert., appareils chauffage, sanitaire. SELARL MALMEZAT-PRAT - LUCAS-DABADIE mandat. jud. (EJG 25-03-16)

16-03-16, **SARL CORENOBATIBOIS**, 35 rue Bergeret 33000 Bordeaux, txv bât. gal gros œuvre. SCP SILVESTRI-BAUJET mandat. jud. (EJG 25-03-16)

16-03-16, **SARL RENOVIA** 33, 19 ch. des Brions 33450 St-Loubès, 1/ entrepr. gle bât. ts corps d'état (création) - 2/ couvert., zinguerie, charpente (achat au 31/12/2007). SCP SILVESTRI-BAUJET mandat. jud. (EJG 25-03-16)

16-03-16, **SARL STEP BY STEP RESTAURANT**, 87 crs de la Marne 33800 Bordeaux, vte pds surgelés et plus générale-

**Abréviations :** **24** DI = Démocrate Indépendant ; **CF** = Courrier Français ; **DL** = Dordogne Libre ; **ES** - Essor Sarladais ; **33** EJG = Echos Judiciaires Girondins ; **DB** = La Dépêche du Bassin ; **RL** = Résistant du Libournais ; **CF** = Courrier Français ; **40** LAL = Les Annonces Landaises ; **CF** = Courrier Français ; **LPAL** = Les Petites Affiches Landaises ; **47** R = Le Républicain Sud Gironde ; **CF** = Courrier Français.