



L'Ardèche Parisienne



NUMÉRO 1095 - AUTOMNE 2018 - CENT-DIX-NEUVIÈME ANNÉE

Journal de l'AMICALE DES ARDÉCHOIS À PARIS (fondée en 1890)
www.ardechois-a-paris.org - E-mail : contact@ardechois-a-paris.org

En exclusivité, une interview de Gérard MOUROU, prix Nobel de Physique, page 2. En exclusivité, une interview de Gérard

SOMMAIRE :

Sciences :

Le prix Nobel de physique, est-il Ardéchois ? p. 2

Patrimoine :

Le chocolat, de l'Ardèche à la Drôme p. 3

Économie :

L'industrie textile promue par le conseil départemental p. 5
La vente du vin français aux USA p. 6

Patrimoine :

Les boursiers de l'été 2018 p. 8
Une journée à Banne p. 9

Culture :

Théâtre / Lecture p. 10
Histoire p. 11

Gastronomie :

La Boria à Privas p. 11

Vie de l'Amicale :

Action Cœur de ville p. 12
Vernon p. 14

LE MOT DU PRÉSIDENT

La revitalisation des centres villes ?

Aller chercher son pain à pied, parler aux gens en s'asseyant sur un banc public, ne plus prendre sa voiture pour aller dans un centre commercial ?

C'est peut-être l'une des réponses à apporter à l'angoisse des « gilets jaunes ».

Nous en avons débattu, nombreux, ce lundi 19 novembre dernier lors de notre dîner de rentrée au Cercle Interalliées.

Michel Valla, maire de Privas, Michel Sévenier, premier adjoint au maire d'Annonay et Séverine Martinez-Faurit, chef du projet cœur de ville de la ville d'Annonay nous ont fait l'honneur de leur présence.

Les questions étaient nombreuses et l'ambiance conviviale. Un compte-rendu de cette belle soirée figure dans ce numéro.

Les jeunes Ardéchois issus des lycées professionnels d'Annonay et du Cheylard à qui notre amicale a attribué les bourses Jean Nohain et Marc Seguin lors de notre sortie d'été à Banne ont été sélectionnés, cette année, non seulement pour leurs excellentes notes, mais aussi parce qu'ils inscrivent leur parcours profes-

sionnel en Ardèche. Nous les félicitons dans ce numéro.

Vous trouverez également des sujets qui mettent en valeur notre patrimoine ardéchois :

- Patrimoine industriel avec un article sur l'industrie du tissage que nous célébrons particulièrement l'année prochaine avec le 400^{ème} anniversaire de la naissance d'Olivier de Serres auquel notre amicale sera associée ;
- Patrimoine agricole et nos viticulteurs qui exportent leurs vins aux États-Unis ;
- Un prix Nobel que nous partageons avec nos amis Savoyards.

Tous ces talents seront mis à l'honneur lors de la prochaine « Nuit du Vivarais » le 28 janvier 2019. Nous y avons invité l'équipe d'Émerveillés par l'Ardèche qui sera représentée par sa présidente Mme Anne-Marie Escharavil.

D'ici là, certains d'entre vous seront présents au traditionnel Noël des petits Ardéchois. J'espère qu'ils seront nombreux.

Bonnes fêtes à tous

Philippe Auzas

ÉVÉNEMENTS A VENIR

Noël des Petits Ardéchois Mercredi 12 décembre

Rdv à 13h45 devant l'entrée

du Cirque d'hiver 110 rue Amelot - 75011 PARIS
(Métro Oberkampf, République ou Filles du Calvaire)

25 € par Adulte - Gratuit enfants - de 12 ans

Attention, nombre de places limité !

Inscription auprès d'Odile Prévost
avec votre règlement

Amicale des Ardéchois à Paris
10 impasse Milord - 78018 Paris

odile.prevost75@gmail.com ou 06 80 06 29 59

Nuit du Vivarais : Dîner du Nouvel an Lundi 28 janvier 2019

Inscription auprès d'Odile Prévost
(Le lieu sera précisé ultérieurement)



© Odile Prévost



GÉRARD MOUROU, PRIX NOBEL DE PHYSIQUE, EST-IL ARDÉCHOIS ?

Télescopage de la presse locale, le 2 octobre 2018 l'édition Drôme-Ardèche du Dauphiné annonçait que le Prix Nobel de Physique était ardéchois, originaire de La Voulte-sur-Rhône, alors que l'édition de Savoie titrait qu'il était savoyard, né à Albertville. Gérard Mourou nous a confirmé sa naissance le 22 juin 1944 à Albertville, et le fait qu'il a passé une grande partie de son enfance à La Voulte, au bord du Rhône. En tout cas il est rhône-alpin, d'autant qu'il a commencé sa vie étudiante à l'Université des Sciences de Grenoble, où il obtient une maîtrise en physique en 1967. Il obtient ensuite à Paris un Doctorat d'Optique approfondie traitant de la variation de fréquence des lasers à rubis. Il part alors au laboratoire de recherche en optique et laser de la faculté des sciences de l'Université Laval au Canada, où il travaille sur les lasers à impulsions brèves appliqués à l'étude des colorants en solution. Il obtient en 1973 pour ces travaux le doctorat d'État en sciences à l'Université de Paris VI-Sorbonne. Il travaille ensuite à San Diego (USA) puis revient en France au Laboratoire d'Optique Appliquée de l'École Nationale Supérieure de Techniques Avancées (ENSTA) et de l'École Polytechnique.

En 1977, il repart aux États-Unis, au laboratoire pour l'énergie laser de Rochester. Il devient rapidement Senior Scientist, directeur du groupe de recherche, ainsi que professeur à l'institut d'optique de cette université. En 1988, il est nommé professeur au département de génie électrique et informatique de l'Université du Michigan, où il fonde et dirige un laboratoire sur les sciences ultrarapides. Il est également professeur au département de physique appliquée. En 1994, Gérard Mourou et son équipe font des découvertes concernant la propagation dans l'atmosphère d'un faisceau laser.

Après trente années passées aux États-Unis, Gérard Mourou revient en France pour prendre,



© École polytechnique - J.Barande

de 2005 à 2009, la direction du LOA, devenu unité mixte de l'École polytechnique, du CNRS et de l'ENSTA ParisTech. En 2007, il crée l'Institut de la lumière extrême (ILE) qui a pour objectif la construction, sur le plateau de Saclay, du premier laser de haute puissance baptisé Apollon. En parallèle, il lance le projet européen Extreme Light Infrastructure (ELI) qui permettra la construction de trois grandes installations laser pétawatt de pointe dans plusieurs pays d'Europe. En 2013, Gérard Mourou lance le projet ICAN, qui vise à repousser les limites des lasers ultracourts actuels en réalisant la combinaison cohérente d'un grand nombre de fibres optiques.

Il est aujourd'hui directeur de l'IZEST (International Zetta-Exawatt Science and Technology), auquel sont associés plus de 27 laboratoires à travers le monde pour anticiper l'avenir des lasers de haute puissance.

Gérard Mourou a reçu de nombreuses distinctions :

- En 1995, le prix R. W. Wood de l'Optical Society of America.
- En 2007, le prix Lazare Carnot.
- Le 3 juin 2009, le prix prestigieux Charles H. Townes 2009 de l'Optical Society of Ame-

rica décerné pour des travaux en optique, laser et optique quantique.

- En 2012, Chevalier de la Légion d'Honneur.
- En septembre 2018, l'American Physical Society lui décerne le prix Arthur L. Schawlow in Laser Science pour sa contribution à l'avancement de la recherche fondamentale en physique du laser et de ses applications.
- En octobre 2018, il reçoit le prix Nobel de physique, conjointement avec la Canadienne Donna Strickland (qui réalisa son doctorat sous sa direction) pour leur méthode de génération d'impulsions optiques. L'Américain Arthur Ashkin partage avec eux ce prix Nobel pour d'autres travaux sur le laser (pince optique).

"Les découvertes de ces trois lauréats ont révolutionné la physique des lasers devenus des instruments de précision avancée qui ouvrent des champs inexplorés de recherche et une multitude d'applications industrielles et médicales".

(Communiqué de l'Académie royale suédoise des sciences).

Plus d'informations :

https://www.youtube.com/watch?time_continue=3&v=41PHz-TR_4

Gérard Mourou a bien voulu répondre aux questions de l'Amicale :

1 et 2) Quelle est l'influence de votre famille ou de votre enfance à La Voulte dans votre orientation vers le métier de chercheur ?

Je vais vous faire une seule et même réponse à ces deux questions. C'est avant tout grâce à mon père que je me suis orienté vers le métier de chercheur. Il était ingénieur dans la distribution d'électricité et pendant ma jeunesse, il m'avait emmené avec lui sur plusieurs chantiers sur lesquels il travaillait. Nous étions très proches et il me parlait souvent de son métier d'ingénieur et de ses travaux, à tel point que les sciences sont devenues un domaine très familier pour moi.

3) Vous sentez-vous dans la lignée des inventeurs ardéchois (Seguin, Montgolfier, etc.) et cette filiation locale éventuelle a-t-elle eu une influence sur vos choix professionnels ?

Il aurait été prétentieux de se projeter à la hauteur de tels inventeurs et je n'ai jamais eu une telle ambition. Je suis honoré par la comparaison mais l'essentiel est d'avoir apporté une petite pierre à l'édifice en contribuant au progrès scientifique.

Propos recueillis le 16 novembre 2018
par Béatrice Rigaud-Juré et Bernard Champanhet

PHILIPPE LE BOUTEILLER : « LES PIEDS SUR TERRE ET LA TÊTE DANS LES ÉTOILES »

L'Association francophone pour le savoir (Acfas, Québec), le CNRS et la Conférence des présidents d'universités organisent chaque année un concours pour les étudiants doctorants qui consiste à présenter en trois minutes le sujet d'une thèse en cours d'achèvement. Ce concours, très relevé, a pour objectif de présenter de façon brève et compréhensive un sujet ardu et souvent hermétique. Vous allez en juger !

Philippe Le Bouteiller, normand d'origine mais ardéchois par son épouse Marguerite Champanhet, (Vogüé), doctorant à Grenoble a remporté le 13 juin dernier le Premier Prix de la finale française, puis le 27 septembre, le Prix du public et 2^{ème} prix du jury de la finale internationale.

Le sujet de sa thèse, commencée il y a deux ans et demi, est : « Approche eulérienne de l'équation de Hamilton-Jacobi par une méthode Galerkin discontinue en milieu hétérogène anisotrope. Application à l'imagerie sismique » ! Philippe a réalisé la prouesse de résumer en langage vernacu-

laire et avec humour ce sujet énigmatique : un tour de force ! Vous pouvez vous régaler à l'écouter sur Internet :

Finale Nationale à Toulouse :

<https://www.youtube.com/watch?v=H6RY9WkdRiM>

ou Finale Internationale à Lausanne :

https://www.youtube.com/watch?v=HNFkp6wcj_0

Diplômé de l'École Polytechnique et de l'École des Mines de Paris, Philippe est passionné de recherche. Son sujet lui vaudra peut-être un jour, dans quelques décennies, de marcher dans les traces d'un Ardéchois (La Voulte) : Gérard Mourou, enseignant à l'École Polytechnique, co-lauréat du Prix Nobel de Physique 2018 décerné il y a quelques jours pour ses travaux qui ont révolutionné les techniques des lasers. L'Ardèche des inventeurs reste vivace !

Bernard Champanhet

PATRIMOINE

DE LA CHOCOLATERIE DU VIVARAIS À VALRHONA, DE TOURNON À TAIN, HISTOIRE DE LA FAMILLE D'ALBÉRIC GUIRONNET

Le chocolat est une affaire de goût. La première fabrique en France est fondée par le chocolatier Jules Pares en 1814, dans les Pyrénées ; ce sera l'origine du groupe Cemoi. La tablette est une création britannique (1847), le chocolat au lait une invention suisse (1875) et les barres chocolatées apparaissent au début des années 1920 aux États-Unis et aux Pays-Bas.

En 1879 Rodolphe Lindt dépose un brevet qui marque la création d'un chocolat fondant, ce procédé de « conchage » permet de donner au chocolat toute sa finesse et son arôme.

Pendant cette période, en Ardèche en 1922, Albéric Guironnet crée « La Chocolaterie du Vivarais » qui prendra le nom de « Valrhona », en 1947.

Les grands-parents d'Albéric Guironnet étaient originaires d'Empurany non loin de Lamastre, en Ardèche. La grand-mère maternelle d'Albéric, Philomène Valla y tenait une auberge, ancien relais de poste. Ils avaient quatre garçons : Jean, Sylvain (grand-père maternel d'Albéric le pâtissier), Régis et Désiré.

Albéric, le père du chocolatier, et Céline Valla, née en 1862, vinrent à Tournon. Ils achetèrent vers 1888, un commerce de pâtisserie au 57 Grande Rue. Le père pâtissier et son fils chocolatier portaient le même prénom d'Albéric.

Le père d'Albéric a commencé comme pâtissier. Il ne faisait pas de pain mais des pièces-montées pour les mariages, des tartelettes, des gâteaux fins, du pâté en croûte et du café qu'il torréfiait et vendait.

Son épouse, Céline, tenait le magasin ; elle avait comme cliente et amie, la marquise de La Tourrette, qui échangeait les notes mensuelles de gâteaux,



DE LA CHOCOLATERIE DU VIVARAIS À VALRHONA (SUITE)

en objets d'art et souvenirs de sa famille, dont la plus grande partie a été brûlée rue Berthelot à Lyon, dans l'incendie de l'appartement de Lucienne la sœur d'Albéric, suite aux bombardements pendant la guerre de 14/18.

Albéric Guironnet fils, le chocolatier, est né à Tournon le 30/10/1895. Il a été élève au Lycée de Tournon, passionné de sport, il était demi de mêlée au club de rugby, créé en 1922.

Son père était pâtissier, lui a voulu être chocolatier. Il fait son apprentissage à Lyon chez le grand chocolatier Bernachon et complète sa formation en Angleterre. Avec l'accord de son père, il achète en juillet 1920 la fabrique de bonbons au chocolat des frères Margirier à Annonay qu'ils exploitaient depuis 1860, avec sa clientèle, les marchandises et le matériel. Cette chocolaterie aurait été fondée par Marc Seguin. Il s'installe dans la petite rue de l'Isle à Tournon, à proximité immédiate de la pâtisserie de son père. « La Chocolaterie du Vivarais » était née. Il ajoutera à la fabrication des bonbons au chocolat, celle des tablettes. Son local étant devenu trop à l'étroit, il achète une ancienne menuiserie à Tain, 12 route de Valence, actuelle adresse de Valrhona, vers 1924 où la famille habitera jusqu'en 1939.

À la même date, le 20 juillet 1920, il épouse Antoinette Lagier, originaire de Paris, née le 15 novembre 1897, élève au Conservatoire. Ils s'étaient rencontrés à Beyrieux, domaine agricole à Mauves, propriété de ses parents depuis 1894. Elle était venue pendant la guerre se réfugier loin des bombardements de Paris. Ils auront trois filles : Thérèse née en 1921, Monique en 1924 et Nicole en 1929. Le domaine sera racheté vers 1952-1953 par Rémy Roure, résistant, ami du Général de Gaulle. De nombreuses rues portent son nom.

Albéric Guironnet était réputé pour son chocolat et surtout la « couverture », dont la recette actuelle est toujours la même et « sans sucre ». Les commandes affluèrent et Albéric embaucha du personnel. Les fèves venaient d'Afrique via le port de Marseille. Elles étaient broyées dans de grandes « conches ».

En 1926, Albéric Guironnet proposait des griottes d'Alsace, du chocolat fondant, des bonbons au chocolat, des « Frutti Cream » ou des bouchées à la liqueur.

En face de la chocolaterie, il avait construit en collaboration avec Marc Chapoutier, un cabaret dégustation qu'il appela « Chez nous », puis « Cabaret dégustation du Vivarais », lieu de dégustation de « chocolats de dessert ». Chapoutier offrait ses vins vieux et Guironnet ses friandises et autres bonnes choses à des prix très modérés. Placé le long de la Nationale 7, ce lieu est vite devenu convivial, où la bonne humeur, la joie et la bonne ambiance étaient de mise. La Nationale 7 drainait quantité de célébrités qui s'arrêtaient à mi-chemin entre Paris et Antibes, comme Gaby Morlay, Charles Trenet, Jules Berry, Raimu etc.

Charles Trénet s'est produit à l'Olympia en 1955, ouvert un an plus tôt, il y chante pour la première fois « Nationale 7 ». Très amateur de voitures, il en avait 7, dont une Cadillac rouge, qui s'est peut être arrêtée devant ce Cabaret dégustation.

Gaston Dintrat (1889-1964), ami personnel d'Albéric, s'était chargé de la décoration intérieure, qu'il avait voulue dans le goût du Moyen-Âge. En 1938, Albéric tomba malade et décéda à Lyon le 30 août 1938, où il était hospitalisé. Il avait 42 ans et trois jeunes filles à marier.



La notoriété d'Albéric Guironnet a été considérable, il était entre autres, le fournisseur de son altesse le Bey de Tunis, qui l'avait honoré de l'ordre du Nicham Iftikhar, l'équivalent de la légion d'honneur, un ordre magnifique.

Son épouse lui survécut et la tâche était dure, avec trois jeunes filles mineures, dont la plus jeune n'avait que 8 ans. Le premier décembre 1938, Mme Guironnet reprend la Chocolaterie du Vivarais. Malade à son tour, elle se vit dans l'obligation de vendre l'entreprise le 7 janvier 1939 à Albert Gonnet.

Mme Guironnet se retire avec ses filles à Saint-Rambert-l'Île-Barbe en 1939, à Lyon, où elle acheta la maison du célèbre architecte Lyonnais Tony Garnier, grand prix de Rome. On connaît de lui, les halles Tony Garnier et bien d'autres monuments célèbres. Cette maison décorée par Jean-Baptiste Larrivé, prix de Rome et ami de Tony Garnier, possédait un cloître avec une pièce d'eau. Mme Guironnet trouvait la pelouse triste, elle y installa, une statue de Maillol. Cette villa constitue une concrétisation d'un des éléments de la Cité Industrielle pensée par Tony Garnier. Le monument fait l'objet d'une inscription au titre des monuments historiques et bénéficie du label Patrimoine du XX^{ème} siècle.

Antoinette Guironnet avait comme voisin Marcel Gimond, célèbre sculpteur originaire de Tournon, réfugié pendant la guerre en raison de ses idées politiques, chez Mlle Chartron, amie de la famille. Marcel Gimond, communiste, se cachait ; il était taciturne et peu affectueux, se souvient Mitou Valla, née Guironnet. Il exécuta le buste de sa sœur, Monique, vers ses 15 ans. Le portrait est dans un musée aux États-Unis. Le peintre lyonnais Couty fréquentait également leur maison. Leur séjour dura de 1939 à 1946 et la famille dut quitter l'île Barbe pour cause d'expropriation. Mme Guironnet et ses filles s'installèrent ensuite à Nice.

Valrhona perpétue la tradition de la couverture au chocolat dans le monde entier. Son prestige est lié à celui de la famille Guironnet et de ses successeurs illustres. Mais c'est une autre histoire.

Jean Roquebrun

L'ARDÈCHE INNOVANTE

L'Ardèche tisse les fils entre passé, présent et futur.

Le Conseil départemental de l'Ardèche a produit un document de communication qui valorise neuf entreprises de textile innovantes pour leurs qualités d'innovation et leur savoir-faire. Certaines sont des leaders mondiaux dans leur domaine.

Dès le 16^{ème} siècle, le Vivarais se révélait comme un territoire propice au développement de toute une industrie fortement consommatrice d'énergie et de main d'œuvre : l'eau qui dévale des montagnes, nécessaire pour entraîner les moulins et dévider les cocons et les jeunes filles laborieuses, nombreuses dans les campagnes. Dans la seconde moitié du 19^{ème} siècle, l'Ardèche compte près de 450 moulinsages et filatures en activité, lesquels emploient plus de 20.000 personnes. À partir des années 1850 les usines tournent à plein rendement de sorte que 80% de la soie ouvragée par les canuts de la Croix-Rousse à Lyon vient d'Ardèche.

La crise de la pébrine tuant les vers à soie et appauvrissant les magnaneries dans les années 1870 est suivie au début du 20^{ème} siècle par la révolution de la fibre artificielle. Les manufacturiers qui subsistent apprennent sur le tas comment travailler ces nouvelles matières. Quand, au lendemain de la seconde guerre mondiale, arrive le nylon, et dans les années 2000, les textiles asiatiques qui inondent le marché, la capacité des industriels ardéchois à innover fait ses preuves.

S'ils ne sont aujourd'hui plus qu'une poignée à ouvrager la soie, ils sont devenus des experts dans l'art de filer, guiper, mouliner, texturer les polyamides et autres fils de verre ou de carbone pour les enrichir de nouvelles fonctionnalités. Ainsi, de nombreux secteurs d'activité font appel aux savoir-faire ardéchois : l'aéronautique, l'automobile, le ferroviaire, le sport, la confection, l'ameublement, la protection individuelle, l'univers du luxe etc.

L'industrie textile ardéchoise n'a plus rien à voir avec les moulinsages et filatures d'autrefois.

L'emploi dans le textile en Ardèche, c'est 1268 personnes, soit 7,23 % de l'emploi industriel.

Moulinsages Riou à Beauvène est spécialisée dans le moulinage de la soie naturelle. Ses clients sont des entreprises de la mode.

Blanchard SA à Intres et Saint-Julien-Boutières produit des textiles techniques à base de fils métalliques et métalloplastiques.

Ardelaine à Saint-Pierreville « entreprise du patrimoine vivant » est une filature de laine.

Moulinage Masseboeuf à Pont-de-Labeaume s'est spécialisée dans le fil élastifié utilisé dans la lingerie mais sait répondre à toute demande telle que le fil déperlant, ou absorbeur de choc ou rétro-réfléchissant ou « intelligent ».

Payen à Saint-Julien-en-Saint-Alban, aux Vans et à Berrias-et-Casteljau s'est spécialisée dans le fil élastique utilisé dans la confection de vêtements sportifs de haut niveau.

Contifibre à Saint-Julien-en-Saint-Alban « habille les jambes des femmes » étant le spécialiste du fil polyamide texturé.

Chamatex à Asperjoc, Boulieu-les-Annonay et Ardoix a fourni le fil Babolat des raquettes de tennis et maintenant des tissus techniques pour l'ameublement, le sport, la sécurité, la santé, la médecine et le luxe.

Le Groupe Porcher à La Voulte-sur-Rhône et Saint-Julien-en-Saint-Alban traite le fil de verre pour le secteur automobile en ayant développé un traitement spécifique d'adhésion.

Chomarat au Cheylard et à Mariac s'est spécialisée dans le fil de renfort pour composite en fibre de carbone, l'enduction et les films techniques pour l'aéronautique, la construction, l'automobile, le sport et le luxe.

D'après « L'Ardèche tisse la toile du monde » n° 7,
Le magazine de l'innovation, département de l'Ardèche
synthèse proposée par Béatrice Rigaud-Juré



**BANQUE
DELUBAC & CIE**

Fondée en 1924

Société en commandite simple au capital de 11.695.776 Euros

Une banque privée ardéchoise fondée en 1924
Partenaire de vos ambitions et de votre gestion patrimoniale
Siège social : 07160 LE CHEYLARD

Succursale de Paris 10, rue Roquépine 75008 PARIS
Téléphone : 01 44 95 86 21
Contact : Jean-Michel SAMUEL-DELUBAC Associé Gérant
www.delubac.fr

L'EXPORTATION DES VINS FRANÇAIS AUX ÉTATS-UNIS



Les récents tweets du président américain sur l'avantage compétitif donné au vin français sur le marché américain ont attiré l'attention sur ce marché essentiel.

Voici quelques éléments factuels :

Le marché américain :

Les États-Unis sont le premier consommateur mondial, en valeur, de vins et spiritueux et, ce, depuis 2010. Ce sont également les premiers importateurs de vin en valeur.

Le journal *Les Echos* dans son édition du 21 novembre dernier précise « La locomotive américaine : les États-Unis sont devenus les premiers consommateurs de la planète avec 32,6 millions d'hectolitres. Les yeux sont braqués sur ce marché où la consommation par tête reste encore faible (12,4 litre par tête contre 51 litres en France) ».

Les Américains consomment principalement des vins tranquilles qui constituent environ 86% du marché du cépage. La moitié des vins consommés sont des vins blancs. 74% de la consommation provient des vins domestiques. 66% proviennent du seul Etat de Californie. Toutefois, la part des vins importés ne cesse de progresser.

L'offre française :

En 2017, la France occupe la première place avec 35% des parts de marché du vin en valeur (les premiers exportateurs en volume sont les Italiens). Les États-Unis sont le premier marché pour les exportations françaises de vins, soit 4,4 milliards d'euros.

Les rosés et les vins effervescents ont connu une croissance exponentielle en 2016. La France est le premier fournisseur de vin rosé avec plus de 51% de parts de marché.



L'accès au marché :

La législation est complexe. C'est sans doute la vraie barrière à l'entrée avant les droits de douane et les taxes comme nous le verrons dans l'exemple plus bas.

Les États-Unis sont un état fédéral. À la réglementation fédérale viennent s'ajouter les règles appliquées par chaque Etat.

Au niveau fédéral, les lois et règlements applicables aux vins sont, pour l'essentiel, de la compétence de l'administration du Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (T.T.B.).

Les principales attributions du T.T.B. sont les suivantes :

- Contrôle de la qualité des produits (échantillon et analyses),
- Attribution des licences d'importation,
- Approbation des étiquettes,
- Approbation des appellations d'origine,
- Collecte des taxes fédérales.

L'approbation des étiquettes est particulièrement contraignante. Le « Certificate Of Label Approval », le COLA, est le passeport des vins exportés. Il doit être obtenu par l'importateur, ce qui peut impliquer des analyses d'échantillons (vérification, par exemple, du taux de sulfites autorisés).

Des mentions obligatoires en anglais sont également imposées sur les étiquettes : teneur en alcool, colorants, sulfites, etc. . .

Au niveau étatique, chacun des Etats a ses propres lois qui viennent, le plus souvent, augmenter les contraintes de la loi fédérale.

Ces deux niveaux de législation tendent à créer une très grande hétérogénéité des différentes réglementations applicables. Il existe des Etats, appelés « Control States », dans lesquels le gouvernement est très impliqué dans la distribution et la commercialisation des boissons alcoolisées. Cela peut aller jusqu'au statut de monopole d'Etat comme c'est le cas en Pennsylvanie. Heureusement la majorité des Etats sont libres. On les appelle les « open states » où la distribution et la commercialisation du vin sont moins contraignantes.

Le système de distribution appelé « des trois tiers » :

Toute boisson alcoolisée doit passer par trois intermédiaires avant de pouvoir atteindre le consommateur final. Ce système, nommé le « Three Tier System », permet aux Etats de réglementer l'activité des trois catégories d'acteurs présents sur le marché à savoir : les importateurs, les distributeurs (grossistes) et les détaillants.

Chacun de ces acteurs doit être titulaire d'une licence spécifique. La licence d'importation octroyée par le T.T.B. est valable sur l'ensemble du territoire américain mais ne permet pas de distribuer directement du vin dans les Etats. Dans ces derniers, la distribution du vin est confiée à des distributeurs qui ont des licences délivrées par chaque Etat. Les distributeurs livrent finalement les produits directement aux détaillants ou à la restauration.

Concrètement, pour un exportateur français, il convient de collaborer avec au moins un importateur au niveau fédéral et un nombre variable de distributeurs installés dans les différents Etats pour commercialiser son vin. Le recours à l'importateur est incontournable, il est strictement illégal pour un producteur français de procéder à des ventes directes sur le marché américain.

Conséquences sur la structure des prix :

Dans son excellente étude sur le marché du vin aux États-Unis, le bureau de « Business France », à New-York, analyse les conséquences réelles de cette « cascade » pour un exportateur Français qui vend du vin à New-York :

- Prix d'une bouteille sortant du domaine du viticulteur (on dit exchaix) : 4€. Cela fait 48€ pour une caisse (12 bouteilles) soit, selon un

taux de change moyen, environ 66\$ avant exportation par bateau (on dit FOB « Freight on board »).

A cela viennent s'ajouter :

- Le transport, les assurances et l'entreposage : 16 \$
- Les droits de douane et autres droits fédéraux (droits dits « d'assise ») : 4\$
- Soit un prix payé par l'importateur de 86\$ par caisse.

L'importateur puis le grossiste appliquent chacun une marge de 30%. A l'issue de toutes ces étapes, le prix final du produit livré au détaillant sera au moins de 138\$ la caisse.

Ce dernier appliquera en général une marge de 45% à laquelle viendra s'ajouter la « sales tax » de New-York (un peu comme notre TVA), qui est de 8.75%.

A la fin de cette cascade, le consommateur américain mettra sur sa table une bouteille qui lui aura coûté 18\$!

Le multiplicateur par rapport au prix ex-chaix français est en moyenne de 3.5 à 4 sur le marché américain.

Ce multiplicateur est donc dû essentiellement à une réglementation qui multiplie volontairement les intermédiaires. Le marché français a peut-être des droits de douane plus élevés mais il n'impose pas un tel parcours du combattant aux exportateurs américains. Mais c'est un autre débat !

Les opportunités pour les viticulteurs français :

Malgré ce protectionnisme de fait, nos opportunités sont nombreuses.

L'intérêt grandissant pour les vins importés va de pair avec l'augmentation des ventes de vin d'assemblage. La demande se concentre de moins en moins sur le sol et les cépages et prend en compte des éléments tels que l'appellation, le terroir ou le processus d'élaboration s'il est atypique.

La consommation de rosé continue de progresser. La saisonnalité des ventes se fait de moins en moins ressentir, surtout dans le sud des États-Unis. La progression des ventes de rosé ne se fait pas à l'encontre d'autres types de vins et participe à l'augmentation générale de la consommation. Pour les vins tranquilles comme pour les effervescents, les prévisions de croissance sont très favorables. Pour les vins tranquilles, l'estimation de la consommation en 2020 est de 2,758 MD\$ soit un taux de croissance annuelle moyen de 3,5 %.

L'approche commerciale :

Les vins français bénéficient toujours d'une grande notoriété mais l'argumentaire commercial doit s'adapter à l'évolution du goût du consommateur et aux modes telles que l'engouement récent pour le rosé.

Les millenials* sont devenus des amateurs de vins. Ils recherchent la nouveauté. Les cavistes sont à la recherche de vins originaux et de terroirs et appellations atypiques.

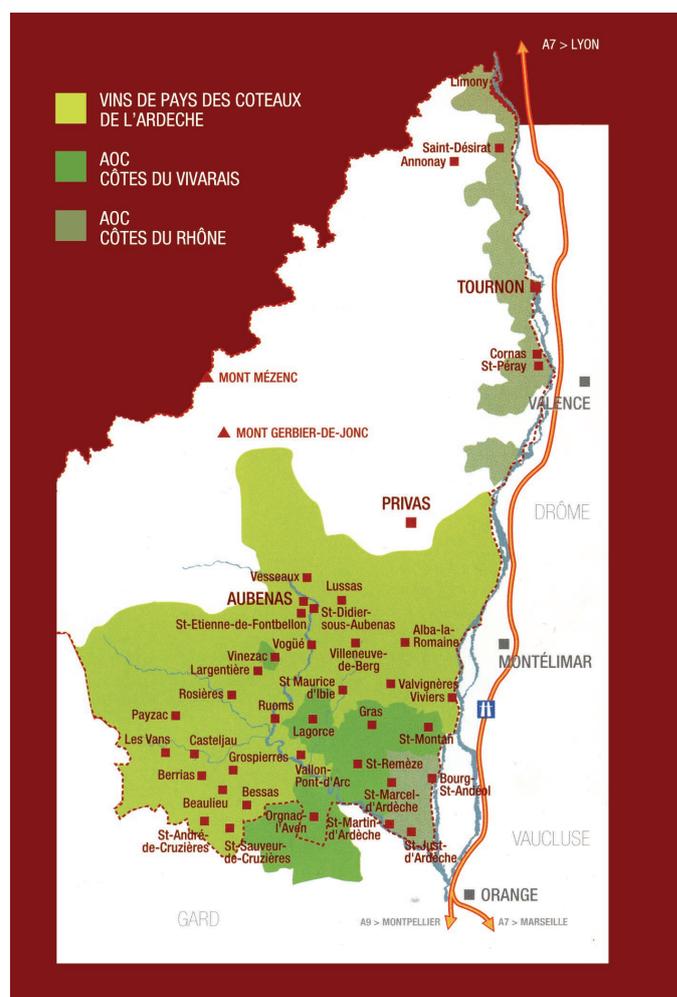
Les importateurs veulent diversifier leurs sources et, à prix égal, privilégient souvent l'originalité. Il y a donc des places à prendre.

Opportunités pour les vins de l'Ardèche :

Quelques viticulteurs sont déjà présents sur le marché américain : les Chaves, les Courbis, les Gallety, les Voge et quelques autres...

Il est vrai que, depuis quelques années, les consommateurs américains apprécient les Côtes-du-Rhône.

Ils ont été aidés, d'une part, par une publicité rédactionnelle, notamment celle du critique Robert Parker, et, d'autre part, par un excellent rapport performance/prix quand on les compare aux vins de Bordeaux ou aux grands crus de Bourgogne. Le talent et l'excellence de nos viticulteurs ont fait le reste et nos Côtes-du-Rhône sont devenus très populaires aux États-Unis.



D'autres opportunités s'offrent à notre département avec une approche régionaliste à mettre en avant et une notoriété à développer.

Par exemple, les États-Unis se tournent de plus en plus vers les vins issus de l'agriculture biologique, ce qui devrait considérablement aider les viticulteurs ardéchois pratiquant ces techniques et leur entrouvrir les portes de ce marché. Toutefois les vins biologiques doivent obtenir pour entrer aux États-Unis une certification NOP (National Organic Program) délivrée par le ministère de l'agriculture (USDA). Ces règles et les organismes habilités à délivrer cette certification figurent sur les sites du USDA.

Comment s'implanter sur le marché Américain ?

Business France est la structure issue de la fusion d'UBI France et de l'Agence Française pour les investissements étrangers. Cette agence a pour but d'aider les entreprises Françaises à s'implanter sur les marchés étrangers.

Pour le marché viticole aux États-Unis, deux études ont été publiées qui m'ont servi de source pour cet article : « Le marché des vins aux États-Unis » publié par le bureau de New-York en septembre 2016 avec une récente mise à jour cette année et « Réglementation Fédérale des vins et spiritueux aux États-Unis » publié en mars 2018. Ces études sont disponibles sur le site :

<https://export.businessfrance.fr/etats-unis/bureaux-etats-unis-a-votre-service-a-l-export.html>.

L'équipe de Business France notamment celle de San Francisco dirigée par Manilay Saito, chef du Pôle « Vins, Bières et Spiritueux » peut permettre d'établir les premiers contacts et conseiller les entreprises pour se lancer sur ce marché : manilay.saito@businessfrance.fr

*millenial = personne née dans les années 2000

Philippe Auzas

LES BOURSIERS DE L'ÉTÉ 2018

Le jury de l'Amicale a décidé cette année d'apporter son soutien à de jeunes lauréats du baccalauréat professionnel dont le projet est de s'insérer professionnellement en Ardèche. Deux jeunes filles et un jeune homme ont retenu l'attention du jury.

Anaïs Comboroure

issue de Desaignes a fait une formation en bac pro Bac pro ELEEC (Electrotechnique, énergie, équipements communicants) – mention bien – au Lycée Professionnel du Cheylard. Elle a souhaité poursuivre ses études en BTS FED (fluides, énergie, domotique) au lycée Galilée de Vienne.

Dylan Garnier

vient de Préaux. Il a obtenu son Bac pro commerce – mention B section européenne – au lycée Marc Seguin, d'Annonay. Son choix a été de poursuivre ses études en BTS tourisme au lycée Vincent d'Indy à Privas.

Axelle Piegay

est née à Quintenas et après son bac pro accompagnement soins et services à la personne – mention bien – au lycée Marc Seguin d'Annonay, elle a intégré l'institut de formation d'aide-soignante de Saint-Vallier.

Ces trois jeunes ont opté pour une formation professionnelle et des études courtes afin d'être très vite sur le marché du travail, dans des secteurs très différents (domotique, tourisme, soins à la personne) qui sont déjà et seront encore en forte croissance dans les années à venir en Ardèche.

L'Amicale a été heureuse de les rencontrer lors de sa rencontre d'été à Banne et leur souhaite plein succès dans leurs études supérieures.

Philippe Auzas



UN JOUR D'ÉTÉ À BANNE



© Helmut Krackenberg

De Banne et de notre sortie d'été du jeudi 3 août 2018, commune avec la Société de la sauvegarde des monuments anciens de l'Ardèche, je retiens la notion de puissance.

Puissance du chant des cigales dans les jardins du château. Curieusement, les cigales, très grosses, étaient de couleur anthracite, comme le charbon de Besseges qui affleure encore sur les collines environnantes.

Puissance de la voix de M. Jean-Marie Laganier, maire de Banne qui, avec générosité, nous accueillit à l'entrée du château en nous présentant la réalité de sa commune aujourd'hui.

Puissance désaltérante de l'eau offerte à chacun au seuil du château par M. Sébastien Strohl de Pouzols, qui sera notre guide en tant que président de l'association des amis de Banne.

Puissance des paysages depuis la terrasse du château : vues sur le Tanargue (1511 m) jusqu'aux Préalpes, la Basse Ardèche et tout en bas, la plaine fertile de la Berrias, plantée de vignes et d'oliviers.

Puissance d'une terre de frontières, enclave du Vivarais (Pays des Vans) dans le pays du Gévaudan (la Lozère) et le Pays de l'Uzège (le Gard).

Puissance de la famille de Bane qui, au début du XII^{ème} siècle fit construire une tour défensive carrée sur un promontoire rocheux.

Puissance du pape en Avignon Urbain V qui dota si bien sa nièce Urbaine de Grimoard que son fils,

Antoine, baron du Roure fit d'un château moyenâgeux une immense demeure de la Renaissance au nombre de fenêtres équivalent à celui des jours d'une année.

Puissance de la confiance de la famille Beauvoir du Roure dans le roi et la religion catholique, ce qui lui permit de ne pas être victime des guerres de religion.

Puissance des sources canalisées dans des tuyaux de terre jusqu'aux abreuvoirs des écuries.

Puissance des écuries et de leurs voûtes, seul reste visible du château, d'une longueur exceptionnelle de 54 m sur 7 de large.

Puissance de l'incendie qui, en 1792, sur ordre de la Convention brulât pendant plusieurs jours le château de Banne, suite aux revers du comte de Saillans et des royalistes issus du camp de Jalès.

Puissance du huguenot Henri Collomb (habitant les Vans) qui, en 1820 acheta le château et ses terres, intéressé par l'exploitation des gisements de houille, et déplaça le porche du château jusqu'en sa demeure, le domaine des Lèbres* juste en bas dans la plaine, qui produit, dit-on, un excellent vin bio (domainedeslebres.com).

Puissance du promontoire rocheux de Banne qui continue d'accueillir tout un village bien en vie ayant de nombreux projets dont celui du développement local fondé sur le patrimoine historique, soutenu par l'Association des amis de Banne (créée en 1970), la Fondation du Patrimoine et le conseil départemental de l'Ardèche.

Joie des trois jeunes bacheliers avec mention bien qui, grâce aux bourses de l'Amicale des Ardéchois à Paris remises à Banne (chacun 1500 euros) pourront poursuivre leurs études supérieures et atteindre leurs objectifs de création d'entreprise en Ardèche.

Joie et surprise des membres de l'Amicale des Ardéchois à Paris d'avoir su attirer une jeune bachelière (mention TB) d'un lycée d'Aubenas, admise en Hypokhâgne au lycée Louis-le-Grand à Paris, venue spontanément chercher l'aide et le soutien des Ardéchois à Paris pour se loger et s'intégrer.

Et non loin de Banne, à quelques kilomètres à vol d'oiseau mais à une heure trente en voiture par un ancien chemin mulétier, splendeur de la chapelle romane de Thines, classée monument historique en 1848 par Prosper Mérimée : église du XII^{ème} siècle, dépendante de l'abbaye de Monestier-Saint-Chaffre, non loin des grandes voies de pèlerinage du Puy-en-Velay vers Saint-Jacques de Compostelle.

Construite en pierres de taille de granit gris sur un piton rocheux, son abside bénéficie d'une riche bichromie de grès rouge et gris supportant des sculptures réalistes et naïves d'abeilles, de poissons et de vaches.

Depuis le petit parvis, vue étincelante sur l'étroite vallée du Chassezac.

Puissance des paysages ardéchois.

Béatrice Rigaud-Juré

« PÉGUY, LE VISIONNAIRE » THÉÂTRE DE LA CONTRESCARPE, PARIS.

Spectacle de Bertrand Constant. Pièce co-écrite par Samuel Bartholon et Bertrand Constant, mise en scène par Laetitia Gonzalbes, musique de David Enfrein et Tim Aknine

Péguy revient ! Pourquoi ? parce qu'il fut le témoin du passage entre un siècle et l'autre, le XIX^{ème} et le XX^{ème} et qu'il mourut à la guerre en 1914.

Ses écrits, ses interrogations, ses centres d'intérêt sont d'une grande actualité. Le rôle de l'éducation, la place de l'homme dans la société, la question de la politique, toutes ces interrogations posées par le comédien qui incarne Charles Péguy nous ouvrent une réflexion sur le monde actuel.



© lebruitduoffritrône.com

Seul en scène, le comédien nous fait vivre des moments du destin de Charles Péguy. Jouant seul de multiples personnages, il est étonnant de vérité.

La pièce commence en août 1914, Charles Péguy s'apprête à rejoindre son régiment. Il ferme le siège de sa revue « Les cahiers de la quinzaine ». Un

dialogue s'instaure avec un jeune journaliste venu l'interroger. La pièce reprend exclusivement des textes de Péguy, d'une franchise absolue qui montrent son inconfort et son isolement.

Péguy moraliste prône nullement la résignation ; il incombe à l'homme de chercher à édifier une cité plus humaine, plus fraternelle et plus juste. L'écrivain a cherché du côté du socialisme, de la foi chrétienne, de la République, de la patrie, de l'amitié.

Le comédien, Bertrand Constant, ardéchois par son mariage (Coux) a su relever le défi, montrant un Péguy en tension qui oscille entre colère et espoir, entre douceur et passion, sans relâche en quête de vérité.

Si la majorité des textes de Péguy ont été publiés après sa mort, c'est son œuvre poétique qui est la plus connue, « Le mystère de la charité de Jeanne d'Arc, Eve ... ».

Il tombera à la tête de sa compagnie, le jour de la victoire de la Marne, le 5 septembre 1914. Né en 1873, la même année que la mort de Napoléon III, il vivra sous la III^{ème} République (Jules Ferry instaurait la gratuité de l'école primaire, l'enseignement laïc), il prendra position pour le capitaine Dreyfus. S'éloignant du socialisme, il s'opposa à l'influence du marxisme. Ancien élève de l'école normale supérieure, se portant volontaire à 41 ans, il part au front.

En 1900, il avait publié « Les Cahiers de la Quinzaine », revue de réflexion et d'analyse politique.

Synthèse du dossier de presse réalisée par Béatrice Rigaud-Juré

LECTURE

On nous prie d'annoncer la publication (éd. Jean-Pierre Huguet) du roman intitulé « Un fil de soie », nouvel opus de notre ami Bernard Champanhét :

Fils de paysans ardéchois, Sauveur Duchamp contribue au sauvetage de l'industrie de la soie au milieu du XIX^{ème} siècle. Son parcours le conduit de l'Algérie du Général Bugeaud jusqu'au Japon de la fin des Shoguns en passant par Lyon. Il y rencontre des personnages, historiques ou fictifs, acteurs ou victimes de cette époque charnière. Les sociétés, rurale en France et féodale au Japon, font alors face aux chocs d'une modernisation industrielle et sociale déconcertante. Un itinéraire initiatique haut en couleurs dont le fil se déroule dans des mondes surprenants et pourtant bien réels.

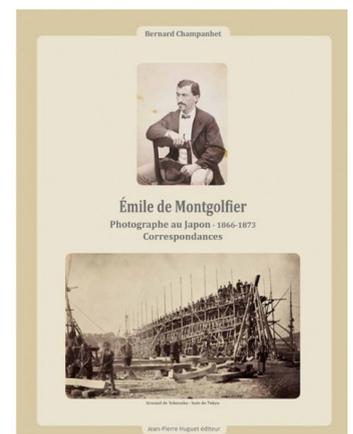
Ce cadeau de Noël sera disponible à partir du 3 décembre. Réservez vos multiples exemplaires auprès de Bernard Champanhét.

Vous retrouverez dans cette fiction Émile, héros de son précédent livre : *Émile de Montgolfier, photographe au Japon 1864-1873* dont la réédition chez le même éditeur est également disponible.

Très bonne lecture.

Bernard CHAMPANHÉT

65, boulevard Saint Marcel
F75013 PARIS



LE GÉNÉRAL JEAN-PIERRE FAURE À L'ACADÉMIE DES SCIENCES D'OUTRE-MER

L'Académie des Sciences d'Outre-mer regroupe depuis 95 ans des membres dont les compétences concernent le développement politique, économique, culturel et humain des territoires qui furent historiquement dans la mouvance française et aujourd'hui, partout dans le monde, des pays liés à notre culture ou membres de la Francophonie.

Après Gérard Conac, ardéchois d'adoption, juriste constitutionnaliste éminent, membre titulaire de 1983 à 2016, qui fut président de l'Académie en 2007, un autre de nos compatriotes aura l'honneur d'y représenter notre département, le général Jean-Pierre Faure. Il a été installé le 23 novembre 2018 dans la première section (Histoire et géographie) par le Professeur

Denis Fadda, haut fonctionnaire international, sur le siège de feu le Préfet Jean Rigotard.

Par ailleurs, Mgr Antoine de Romanet, Evêque des Armées, récemment élu, succédera à Gérard Conac en 2019. Ces noms suffisent à témoigner de la vaste gamme des préoccupations d'une Académie fidèle à sa devise : "Connaître, Savoir, Respecter, Aimer".

L'Amicale des Ardéchois à Paris présente ses sincères félicitations au général Jean-Pierre Faure.

GASTRONOMIE

LE RESTAURANT LA BORIA À PRIVAS

À Privas, où déjeuner ? où dîner ? Il fallait se contenter de ce que l'on trouvait ! Maintenant, plus d'hésitation, le restaurant La Boria nous accueille dans ce qui était autrefois déjà, un lieu accueillant, où mon père y retrouvait de vieux Privadois pour jouer au bridge.

La salle est bien structurée ; le bar pour les pressés qui veulent déjeuner à moitié debouts, une salle à manger chaleureuse avec des tables rondes pour les repas d'affaires ou les repas de famille et au fond pour plus d'intimité le soir, des tables plus petites qui bénéficient d'une belle vue sur la campagne. À l'extérieur, une terrasse trop bruyante et réservée aux fumeurs en attendant que le maire se décide à réduire le nombre d'automobiles dans la ville.

L'accueil est toujours excellent et les poignées de main ne sont pas que par politesse. Ici, le client est sacré, bien considéré et on le reconnaît. Tout est donc fait pour qu'il revienne et il revient et on le reconnaît et on l'accueille avec chaleur. L'inconvénient, c'est qu'il faut souvent réserver pour être sûrs, à midi, de trouver deux places.

Le sommelier est reconnaissable à sa casquette. Il est probablement aussi un bon maître d'apprentissage : le vin du sommelier est plus cher que celui de l'apprenti dont la science progresse d'une fois sur l'autre. On a le choix,

nous optons pour le vin de l'apprenti, au verre. Le blanc, du pays, est fruité et servi à bonne température, c'est-à-dire non cassé par le froid, pour révéler ses parfums de terroir. Il accompagnera un œuf d'Alissas proposé en entrée. Le Saint-Joseph rouge est parfait pour l'agneau de six heures. Mon compagnon choisira une truite rose d'Ardèche fraîchement pêchée. Les desserts sont faits au chocolat Valrhona, gage de qualité.

Les assiettes sont jolies. On y trouve la presse du jour. Parfait ! On revient encore.

Florian Descours, le chef est aux fourneaux à la Boria et malgré notre insistance pour le saluer ne pointe pas son nez. C'est donc un vrai chef qui travaille en cuisine. Il appartient au club des Toqués d'Ardèche. Fils du pays, il a promis de respecter la charte de qualité des Toqués en ne proposant que des produits locaux de saison qu'il achète à de petits producteurs des environs. La Boria bénéficie du label « Émerveillé par l'Ardèche » décerné par l'association de promotion du conseil départemental.

Restaurant La Boria, 3 cours du palais 07000 Privas
Tél. : 04 75 64 48 48

Béatrice Rigaud-Juré

Amicale des Ardéchois à Paris

Présidents d'honneur :
O. Cuminal, J.-C. Bouvier,
G. Ladreit de Lacharrière, G. Chaurand,
P. Caillet, C. Hédin, P. de Lafarge,
D. Ribeyre, P. de Lauzun
Siège social :
10, impasse Milord - 75018 Paris

Président :
Philippe Auzas, 108 avenue de Villiers,
75017 Paris - Tél. : 01 44 40 08 05
Secrétaire Général :
Benoît Patisson, 36 rue Berthe
75018 Paris - Tél. : 06 14 29 55 63
Trésorier général : Jacques Ranchin

Responsable de publication :
Philippe Auzas
Rédactrice en chef :
Béatrice Rigaud Juré

Mise en page et impression :
ABP Images Services 07200 | Imprim'Vert

COMPTE-RENDU DU DINER-DEBAT DU 19 NOVEMBRE 2018 : ACTION COEUR DE VILLE



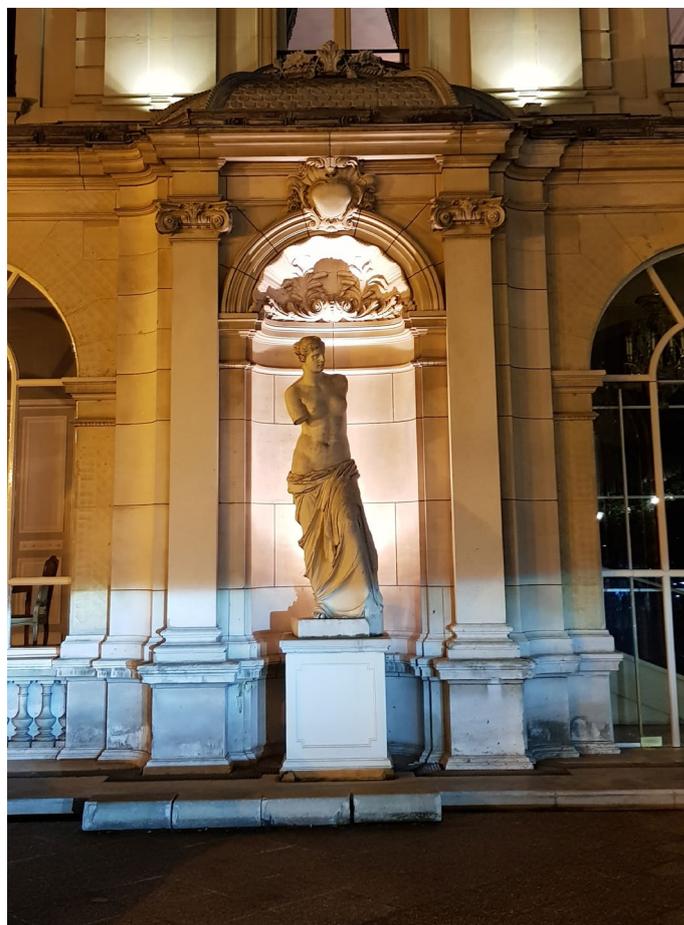
© Outille Prevost

L'Association a eu l'honneur d'accueillir lundi 19 novembre, au Cercle de l'Union Interalliées, M. Michel Valla, maire de Privas, accompagné, pour représenter la ville d'Annonay, de M. Michel Sévenier, 1^{er} adjoint au maire et de Mme Séverine Martinez, chef de projet Action Cœur de Ville à Annonay.

Ces acteurs majeurs de l'action publique locale en Ardèche sont venus nous présenter le programme Action Cœur de Ville et sa déclinaison au sein de leur commune.

S'appuyant sur les recommandations du rapport Marcon, le programme Action Cœur de Ville vise à renforcer l'attractivité des villes moyennes au sein desquelles habitent plus d'un quart de la population française. Offrant souvent un cadre de vie agréable, ces communes – et plus particulièrement dans un département rural comme l'Ardèche – jouent un rôle essentiel dans la vie quotidienne des habitants de l'ensemble du territoire départemental. Elles s'avèrent, la plupart du temps, être des moteurs du développement économique local où se nouent également la vie civique, la vie culturelle et la vie sociale. Parmi les 222 villes qui bénéficieront d'une convention de revitalisation sur 5 ans, trois communes ardéchoises – Privas, Annonay et Aubenas – ont ainsi été retenues par le gouvernement en mars dernier.

Si le diagnostic posé sur ces trois villes ne saurait être le même, plusieurs thématiques transversales ont pu être abordées tout au long de la soirée. L'attractivité du cœur de ville recouvre en effet des enjeux variés, allant de l'offre commerciale à l'attrait touristique, en passant par les sujets du foncier, de la mobilité ou de la préservation du patrimoine.



La vacance des locaux commerciaux, malheureusement particulièrement visible à Annonay, est apparue comme un enjeu prioritaire. La mairie annonéenne mène en conséquence des opérations de rénovation et de réhabilitation de plusieurs façades et ilots. Elle contribue également à la restructuration de l'activité commerciale par des remembrements, acquisitions et travaux sur les cellules commerciales. Ces actions complètent une politique de développement de l'accessibilité, caractérisée par l'accent mis sur les mobilités douces et les réseaux de transport collectif. Elles s'inscrivent par ailleurs dans la continuité des opérations de mise en valeur de l'espace public et du patrimoine, illustrées par la restauration de la Tour des Martyrs ou le réaménagement des rives du Faya.

Ces échanges, toujours illustrés par les problématiques concrètes rencontrées par les acteurs locaux, ont également permis de mettre en exergue l'épineux problème des logements vides. Michel Valla a ainsi pu nous éclairer précisément sur les pouvoirs du maire en la matière ; ce dernier disposant d'outils fiscaux incitant fortement les propriétaires à proposer leur bien sur le marché locatif. Il est également revenu sur les opérations menées avec la préfecture. Il a enfin pointé du doigt les difficultés rencontrées par les communes et leurs élus vis-à-vis des zones commerciales en périphérie dont l'essor peut entrer en contradiction avec la vitalité du centre-ville.

En outre, la question de la participation à la vie de la cité n'a pas été occultée. Chaque intervenant a souligné le nécessaire engagement que doit susciter ce programme, afin que son déploiement réponde au mieux



© Odile Prevost



aux aspirations de nos concitoyens. Une invitation à se saisir des enjeux du développement du territoire ardéchois bienvenue, qui a suscité l'entière adhésion des invités au dîner, Ardéchois de cœur ou d'origine !

Vivien RICHEROT, étudiant en master
Stratégies territoriales et urbaines à Sciences Po Paris

Candide BARTHELEMY-D'AMATO,
étudiant à Sciences Po Saint-Germain-en-Laye

11 NOVEMBRE À VERNON MERCİ AU MAIRE DE VERNON

© Patrick Juré



Nous remercions très vivement M. François Ouzilleau, maire de Vernon et conseiller régional de Normandie, M. Sébastien Cornu, ministre des collectivités territoriales, ancien maire de Vernon, ainsi que M. Franck Gilard, député honoraire de l'Eure pour leur rôle dans la rénovation du monument aux Mobiles de l'Ardèche et de celui au Capitaine Rouveure situé dans la forêt de Bizy. Ils ont entendu notre demande, formulée oralement en 2013 par moi-même, réitérée officiellement en 2017.

Si cette année, il n'y a pas eu de cérémonie officielle devant le monument des Mobiles en raison de l'importance donnée aux commémorations de l'Armistice de 1918, un groupe de vaillants Ardéchois s'est réuni, comme depuis plus de 100 ans, en forêt de Bizy devant le cénotaphe du capitaine Rouveure, tué le 24 novembre 1870, puis devant le monument aux Mo-

biles situé avenue de l'Ardèche. Après avoir assisté à la messe dans la collégiale, Philippe Auzas, portant le drapeau de l'Amicale au milieu des anciens combattants et les fidèles Ardéchois ont pu admirer la qualité du nettoyage du monument aux Mobiles et des médaillons listant les noms des Ardéchois tués au combat. Rappelons que ces Mobiles Ardéchois ont contribué à la protection de Vernon menacée par les Prussiens.

"A la nouvelle de la capitulation de Rouen, les mobiles de l'Ardèche reçurent l'ordre de quitter la ville de Vernon qu'ils avaient si généreusement défendue. Voilà les souvenirs que rappelle le monument de Bizy". Anatole France

Ensuite, nous avons visité une intéressante exposition sur l'année 1918, à l'espace Philippe Auguste, présentant des photographies de l'époque suivie d'un généreux cocktail offert par la mairie de Vernon en présence de M. Sébastien Lecornu, de M. Ouzilleau et du préfet de l'Eure.

Béatrice Rigaud-Juré



© Patrick Juré

NOUVEAUX ADHÉRENTS, SOYEZ LES BIENVENUS !

M. Candide d'AMATO

Etudiant demeurant à Paris 6^{ème}
Origines ardéchoises du côté de
Sainte-Marguerite-Lafigère et Les Vans
Parrain : Philippe AUZAS
candide.damato@gmail.com

M. Albéric MAZOYER

Gérant de Domaine Viticole
Demeurant à Saint-Peray
Parrain : Philippe AUZAS
alberic.mazoyer@wanadoo.fr

M. Vivien RICHEROT

Demeurant à Malakoff, Etudiant Sciences Po.
Origines ardéchoises du côté de Pranles,
les Ollières sur Eyrieux, Lachamp Raphaël
Parrain : Philippe AUZAS
vricherot@gmail.com

M. et Mme Jean-Marie et Joanna BAYLE

Journaliste et enseignante en Arts Plastiques
Demeurant à Paris 15^{ème}
Originaires de Bonnefoi
Parrain : M. Christian LACROIX
jm.bayle@hotmail.fr

Mme Elisabeth MEYRAND

Demeurant à Arlebosc
Parrains : Jean et Odile PREVOST
elizabeth.meyrand@orange.fr

Mme Dora SCRIBE

Demeurant à Joyeuse
Etudiante en Prépa Littéraire à Louis Le Grand
Marraine : Odile PREVOST
dora.scribe@gmail.com

Mme Coralie DUMAS

Juriste demeurant à Paris
Originaires d'Aubenas
dumascoralie@live.fr

Mme Dominique REMY

Secrétaire Générale
Demeurant à Paris 14^{ème}
Originaires des Vans
Parrain : Olivier CHAUSSY
doremy78@gmail.com

M. Théo SEVENIER

Demeurant à Paris 10^{ème}
Etudiant
Originaires de Villeneuve de Berg
Parrain : M. Pierre de Lauzun
theo.sevenier@hotmail.fr

Bulletin d'adhésion à l'association de l'Amicale des Ardéchois à Paris

Année 2019

M. _____ Prénom : _____ Profession : _____ Né le : _____

Mme (nom de jeune fille) _____ Prénom : _____ Profession : _____ Née le : _____

Courriel(s) pour les activités de l'amicale : _____

Ile-de-France : Adresse : _____

Tél. fixe : _____ Tél. mobile : _____

Ardèche : Adresse : _____

Origines et attaches ardéchoises : _____ Tél. fixe : _____

Prénom(s) et année(s) de naissance des enfants : _____

Pour une première adhésion, parrain : _____

Cotisation 2018* : Couple ou association : 50 € Personne seule : 40 € Moins de 30 ans : 20 €

Bulletin à adresser par courrier au Siège de l'Amicale des Ardéchois à Paris, accompagné du règlement : 10, impasse Milord - 75018 PARIS

*La cotisation d'adhésion à l'Amicale des Ardéchois à Paris inclut l'envoi du journal de l'amicale par courrier ; toutefois, les adhérents sans internet recevront par la Poste un journal au format A4.