Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 88 (2008)
Heft: [1]

Rubrik: Région Sud-Ouest

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Gaspard de Contades
Président de la CCSF
Grand Sud-Ouest

Editorial

À cheval entre la campagne, la montagne et les plages de sable blond, le Grand sud-ouest de la France a su tirer profil de ses multiples facettes. S'appuyant sur sa forte identité culturelle, son légendaire savoir-vivre, son patrimoine, ses vignobles, sa gastronomie ainsi que ses nombreuses entreprises, l'Aquitaine est depuis toujours une région généreuse et dynamique.

En chiffres, l'Aquitaine - avec ses cinq départements : la Dordogne, la Gironde, les Landes, le Lot-et-Garonne et les Pyrénées-Atlantiques - c'est plus de 3 millions d'habitants, 5,1 % de la population nationale (*), 154 284 établissements industriels, commerciaux et de services (*), 1,18 millions d'emplois dont 1 million de salariés (*), 76,9 milliards d'euros de PIB et la 6ème région française (*), 1,7 milliards d'euros d'excédent commercial - 11,4 milliards d'euros d'exportations et 5267 entreprises exportatrices (sources : http ://lekiosque.finances.gouv.fr - 2005). (* sources INSEE 2005).

C'est tout naturellement que la Chambre de Commerce Suisse en France s'y est implantée. Crée en 1918 par un groupe de sociétés Suisses et Françaises, elle représente les intérêts des entreprises dans les échanges entre ces deux pays offrant des cadres économiques différents. Grâce à ses adhérents, elle est devenue un interlocuteur indispensable dans les relations commerciales franco-suisse.

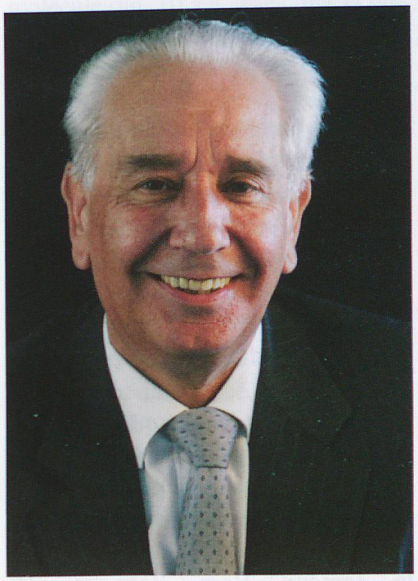
Après avoir commencé ma carrière en Suisse, j'ai toujours conservé un lien particulier avec ce pays. L'Aquitaine, terre où je suis né, représente mes propres valeurs et l'envie d'y promouvoir la Suisse tout en apportant des solutions locales, en soutenant de nombreux projets et en organisant des événements en parfait accord avec la culture et les traditions régionales.

Je tiens à remercier tout particulièrement Monsieur Didier Borota, Maire de Biarritz et Sénateur des Pyrénées-Atlantiques, pour le chaleureux accueil qu'il m'a réservé et de l'intérêt qu'il a bien voulu porter à la CCSF.

Beaucoup de beaux projets sont à venir pour 2008. ■

(sources INSEE 2005).*

Biarritz et la Suisse



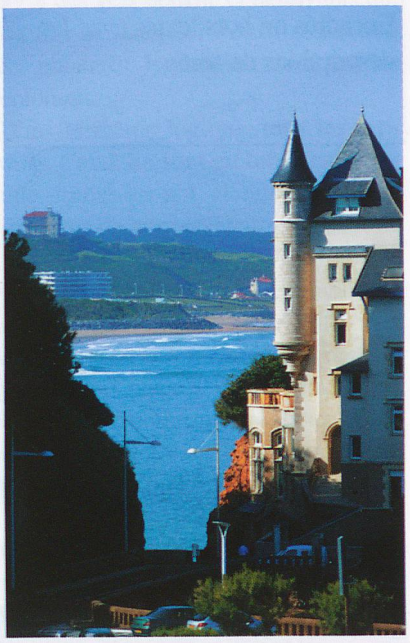
Didier BOROTRA
Sénateur-Maire de Biarritz.

Biarritz est une station balnéaire qui a connu son élan il y a 150 ans, à l'initiative de l'Empereur Napoléon III et de son épouse Eugénie.

A la fin du 19ème siècle, la ville accueillait tous les grands d'Europe et plus particulièrement les familles royales d'Espagne, d'Angleterre, celle du Tsar et beaucoup d'autres. Biarritz était alors la station de l'Atlantique à la mode, marquée par une architecture de la Belle Epoque et de l'Art Déco.
Les raisons principales de ce succès tiennent à un climat très doux, toute l'année, aussi chaud que la Côte d'Azur pendant l'hiver et moins chaud pendant l'été. C'est l'influence du Gulf Stream qui explique cette situation très favorable.
Mais la notoriété de Biarritz est liée aussi à une culture spécifique millénaire. La langue basque n'appartient pas au « rameau indo-européen », elle est mystérieuse, plus ancienne que les langues celte, grecque ou latine.
Enfin, le paysage né de l'entrée des Pyrénées dans l'Océan Atlantique est bien évidemment unique.

Biarritz a développé une offre touristique très moderne depuis plusieurs décennies à travers des produits comme le golf pratiqué douze mois sur douze, une activité culturelle très dense, avec des festivals de renommée nationale et internationale et la thalassothérapie, c'est-à-dire les bains en eau de mer chauffée, avec les soins qui y sont associés.

Une clientèle suisse importante vient à Biarritz depuis longtemps.
Il en est résulté le développement de liaisons aériennes conséquentes. Air-France assure deux vols par semaine, les samedis et dimanches toute l'année, permettant à des curistes ou des amateurs de golf de venir une semaine dans la ville. Et puis Fly Baboo, depuis 2007, propose trois vols par semaine, les lundi, jeudi et samedi jusqu'au 21 juin puis quatre vols par semaine pendant l'été et l'automne les lundi, mardi, jeudi et samedi.



On le voit, les possibilités d'aller de Genève à Biarritz sont sérieuses et témoignent d'échanges touristiques qui sont un facteur important du développement de l'amitié entre notre ville et la Suisse.

Je salue le travail de la Chambre de Commerce Suisse en France qui fait connaître le dynamisme de ce beau pays et contribue fortement à le rapprocher du nôtre. C'est avec plaisir que nous accueillons les Suisses, qui sont ici chez eux. Je souhaite qu'ils viennent toujours plus nombreux.■

Caudalie,

Le raisin devient un soin

Spa de Vinothérapie
Chemin de Smith Haut Lafitte
33650 Bordeaux-Martillac
tel: 33 (0) 5 57 83 82 82
fax: 33 (0) 5 57 83 82 81
vino@caudalie.com

8000 espaces compris
Toutes sphotos disponibles
Encadrés ou hors textes avec les descriptions de soins

Caudalie est un terme oenologique désignant l'unité de mesure de la durée de persistance en bouche des arômes du vin après la dégustation. Une seconde de persistance est égale à une caudalie. Plus un vin est grand, plus il a de caudalies.

En 1993 les futurs créateurs de Caudalie, Bertrand et Mathilde Thomas rencontrent le professeur Vercauteren de la Faculté de Pharmacie de Bordeaux sur les terres familiales du Château Smith Haut Lafitte. Il leur révèle alors que les pépins de raisins dont ils se débarrassent après les vendanges sont de véritables pépites. En effet, ils contiennent des polyphénols, qui une fois stabilisés sont des trésors pour la peau puisqu'ils sont les plus puissants piégeurs de radicaux libres du monde végétal ! C'est le déclic ! Deux ans plus tard, en septembre 1995, les trois premiers produits de la gamme voient le jour. Pour la première fois en dermo-cosmétique, des polyphénols sont stabilisés et utilisés et ceci grâce au brevet déposé.

Caudalie participe à la bonne santé économique de la région Aquitaine. En tout près de 400 personnes travaillent pour Caudalie dans le monde, dont 198 pour la France et 38 pour le Spa à Bordeaux. Caudalie est distribué dans 25 pays et réalise 25% de son chiffre d'affaires à l'export.

Les soins Caudalie sont exclusifs. C'est un concept unique et protégé. Les soins corps par exemple sont uniques au monde et tous axés autour des bienfaits du raisin et de la vigne : le fameux Bain Barrique, le Gommage Crushed Cabernet, soin culte et exfoliant à base de pépins de raisin. L'enveloppement Miel&Vin, pour retrouver une peau ultra douce et hydratée. Le massage Pulpe Friction au Raisin Frais laisse une peau hydratée et reminéralisée…

Ces soins s'adressent à tous sauf aux enfants. Les différents visiteurs du Spa viennent aussi bien de la région de Bordeaux pour se relaxer une journée, les jeunes mamans viennent en cures post-natales; les hommes séjournent aussi, de plus en plus nombreux, venus goûter aux plaisirs des Spas. Le Spa de Bordeaux reçoit également une clientèle étrangère venue des 4 coins du monde. En effet, le Spa de Bordeaux a été élu **4ème meilleur Spa du monde** par le site Trip Advisor, la bible des voyageurs sur le net.

Les traitements Caudalie ne sont pas des traitements médicaux ni paramédicaux. Ils sont là pour apporter un bien-être et un confort certains au corps et au visage. L'équipe Caudalie travaille toujours avec le professeur

Vercauteren et ses équipes afin de faire évoluer sans cesse ses produits. Le professeur Vercauteren est un précurseur puisqu'il a permis de breveter en 1997 la stabilisation du RESVERATROL, molécule qui, 10 ans après, fait la une de tous les magazines comme étant LA molécule anti-âge du futur!

Les produits Caudalie sont considérés comme ultra naturels ! Les critères bio ne sont pas internationaux. Chaque pays a son label et chaque label a son cahier des charges spécifiques. De plus ces labels ne sont pas étatiques mais privés. Et très souvent créés par des marques....
Concernant la France, le cahier des charges d'Ecocert est extrêmement restrictif et ne permet pas une efficacité optimale, ce qui reste quand même la 1ère attente des femmes en cosmétique.
Par exemple : les peptides sont les meilleurs anti-rides du marché, ils ne sont ni mauvais pour la peau ni mauvais pour l'environnement mais comme ce sont des actifs de synthèse, les labels bio ne les tolèrent pas....

Ce que les femmes veulent lorsqu'elles achètent un produit cosmétique, c'est qu'il réponde à ces trois critères : EFFICACITE – NATUREL – PLAISIR. Or, le bio ne permet de répondre qu'au second.
Caudalie est une marque extrêmement naturelle avec une éthique très rigoureuse (voir sa « COSM-éthique): elle a été la première grande marque, dès 2005 à retirer tous les parabènes et le phénoxyethanol de ses produits. Elle a également reformulé toutes ses gammes en retirant le sodium laureth sulfate (un actif moussant présent dans 99% des gels douche et nettoyants qui est très néfaste pour l'environnement), les phtalates, les huiles minérales, les colorants....
Dans la même logique, tous les produits Caudalie sont en tubes car pour une crème en pot, il faut mettre 10 fois plus de conservateurs...

Caudalie est la parfaite incarnation de ce qu'une marque peut offrir de mieux en termes d'efficacité, dans le plus grand respect de la peau et de l'environnement tout en offrant à ses consommatrices un vrai moment de plaisir et de détente.

Caudalie est une marque française née dans une région viticole exceptionnelle et unique. Le concept unique de ses Spas est décliné à l'étranger dans des lieux hors du commun : Marques de Riscal, en Espagne, dans la magnifique région des vins: la Rioja et dans un hôtel luxe 5 étoiles designé par le fameux architecte Frank Gehry. En Italie, le Spa est au coeur de la région piémontaise à San Maurizio dans un ancien monastère perdu au milieu des vignes. Et à New-York, le prochain Spa ouvrira ses 800 m2 au coeur de Manhattan sur la 5ème Avenue dans le mythique Hotel Plaza.

Caudalie entretient également d'excellents rapports avec la Suisse puisque sa première filiale suisse a ouvert

il y a 1 an et la marque y réalise de très bons objectifs commerciaux. Il n'est pourtant pas encore prévu de développer des produits Caudalie avec du raisin suisse…

Exemples de soins dispensés au Spa Bordeaux

BAIN BARRIQUE - RELAXANT
15 minutes
Bouillonnant, enrichi en marc de raisin légèrement exfoliant, et en huiles essentielles drainantes. Un moment de relaxation dans notre cabine culte, agrémenté d'une relaxation crânienne.
BAIN À LA VIGNE ROUGE - DRAINANT
15 minutes
Hydro-massant, enrichi en extraits de vigne rouge aux propriétés circulatoires et en huiles essentielles drainantes. Votre bain sera personnalisé en fonction de l'effet souhaité, du plus relaxant au plus tonique, et agrémenté d'une relaxation crânienne.
BAIN AU MARC DE RAISIN - EXFOLIANT
15 minutes
Hydro-massant, enrichi en marc de raisin légèrement exfoliant, et en huiles essentielles drainantes. Votre bain sera personnalisé en fonction de l'effet souhaité, du plus relaxant au plus tonique, et agrémenté d'une relaxation crânienne.
ENVELOPPEMENT MIEL & VIN - HYDRATANT
15 minutes
Application chaude de levure de vin et de miel. Ce soin très doux aide à hydrater la peau tout en renforçant ses défenses immunitaires.

Les Cures du Spa

Les mains expertes des Vinothérapeutes vous prodigueront des soins exceptionnels à base de produits Caudalie, plébiscités par médecins et chirurgiens à travers le monde pour leurs propriétés anti-oxydantes exceptionnelles.
Les Cures Stars : La Cure 100% Raisin et Cure Caudalie d'exception.

Cure *Corps de Rêve*
Vous souhaitez affiner, raffermir et tonifier votre corps.
Au programme, des soins désinfiltrants et affinants avec les produits spécifiques minceur, énergie et fermeté.
Des modelages amincissants, couplés à des drainages, améliorent votre circulation veineuse et lymphatique. Des bains et des enveloppements favorisent l'élimination des toxines et aident votre peau à devenir plus ferme, contribuant ainsi à diminuer son aspect capitonné. Notre conseil: suivre ce programme au moins 6 jours.

Cure *Initiation Vinothérapie* ®
Votre priorité est de vous relaxer et de vous destresser. Cette cure comprend 4 soins par jour : le Bain Barrique, ou le Bain à la Vigne Rouge ou au Marc de Raisin; l'Enveloppement Merlot, Miel et Vin ou Énergie ; le Soin Enivrant et le Teint de Pêche Visage.

Cure *Petit Raisin*
Pour se remettre en forme après une grossesse.
Votre bébé a plus de 3 mois et moins d'un an. Nous vous conseillons de suivre ce programme au moins 6 jours. Nous avons sélectionné pour vous 4 soins individuels par jour, choisis pour leurs qualités raffermissantes, amincissantes et relaxantes ainsi qu'un soin du visage.
Au programme : des soins classiques (Bain à la Vigne Rouge, Enveloppement Énergie...) alliés à des soins plus spécifiques (Drainage Vrilles de Vigne, ostéopathie, cryothérapie...).
L'hôtel propose un service de babysitting pour le bébé. ■

Les Prés d'Eugénie,

Christine et Michel Guérard

Michel Guérard

L'impératrice Eugénie affectionna ce séduisant hameau colonial aux jardins splendides, aux odeurs étourdissantes qui mènent aujourd'hui au Palais des Prés, au Couvent des Herbes et à l'Auberge de la Ferme aux Grives. Dans cet environnement unique, persiste une note d'antan, qui laisse aux visiteurs une délicieuse impression de légèreté et de bien-être.

Au milieu des années 1970, Christine et Michel Guérard décidèrent de réveiller la station thermale pour la métamorphoser en un havre exceptionnel où règneraient soins du corps et plaisirs culinaires. Aujourd'hui, ils y règnent à quatre mains. Eugénie-les-Bains a ainsi gagné une réputation mondiale, où l'on vient se ressourcer et jouir d'un cadre exceptionnel.

Les Prés d'Eugénie offrent la possibilité de s'asseoir à 3 tables bien différentes orchestrées par Michel Guérard : sa "Cuisine Gourmande" de la grande carte classique; sa "Cuisine Rustique" à l'Auberge de la Ferme aux Grives, ou encore sa "Cuisine Minceur Active ®"(dont il est l'inventeur depuis 1974) qui s'associe aux soins prodigués dans cet établissement.

Dès 1989, Christine restaure un couvent du XVIIIe siècle, où elle glisse huit délicieuses chambres décorées de meubles et de tableaux d'époque. En 1993, elle ressuscite l'ancienne auberge du village, qui eut l'insigne honneur de recevoir, en 1859, l'impératrice Eugénie.

D'un côté, Michel crée son «bistro», la Ferme aux Grives, de l'autre, sur le flanc gauche du bâtiment, le démiurge du domaine aménage quatre logis poétiques et raffinés.
En 1996 ouvre un spa, la Ferme thermale, reconstitution talentueuse d'une demeure landaise du XIXe siècle, qui parfait le décor grandiose conçu par Christine, afin que s'épanouisse librement le talent de son mari.

Les Prés d'Eugénie - Michel Guérard
40320 Eugénie-les-Bains
LANDES
Tél : 05 58 05 05 05 - 05 58 05 06 07
Fax : 05 58 51 10 10
Mail : reservation@michelguerard.com

Homme de toutes les audaces, pionnier de la cuisine légère et inventive, fondateur du premier village minceur de France, Michel Guérard a fait d'Eugénie-les-Bains un endroit extraordinaire dans lequel se mêlent harmonieusement le luxe, la gastronomie et la santé, ô combien précieuse. Femme de goût, Christine a inventé les lieux, les a décorés, leur a donné une âme. Chambres et appartements, salons, salles à manger, jardins, tout porte son empreinte. En son temps, au Pot-au-Feu à Asnières, Michel Guérard avait déjà largement bousculé les us et coutumes de la gastronomie française. À Eugénie, il poursuit son travail de recherche, va plus loin dans sa démarche, invente une cuisine savoureuse qui ne fait pas grossir, sans pour autant négliger les inconditionnels d'une gastronomie plus traditionnelle. Pour eux, il concocte une grande cuisine gourmande et sans lourdeur, riche de tous les produits du moment. L'océan et la terre landaise lui fournissent leurs richesses. Il les met en musique avec élégance et subtilité et toujours une extrême inventivité. Fuyant la complication, il signe une grande cuisine fraîche et authentique. Ses recettes font les délices de ses hôtes qui ne s'en lassent pas. Ainsi certains plats, comme le demi-homard rôti et légèrement fumé au feu de bois, créé en 1979, font-ils toujours partie des plats les plus demandés.

La Ferme thermale est une authentique maison landaise, en habit du XVIIIème siècle, où, pour une sublime détente, les vertus des eaux minérales naturelles thermales, reconnues par l'Académie Nationale de Médecine, se conjuguent à celles des plantes médicinales.

Le Couvent des Herbes, un Petit Trianon où se ressourcer, se trouve à deux pas de la « Grande Maison », par les sentiers follets du Jardin d'aromates. Ce merveilleux logis du XVIIIème siècle abrite huit exquises chambres-salons aux noms de tendres ritournelles.

Le Logis des Grives offre aux amoureux d'indépendance et de raffinement extrême une parfaite intimité. Quatre vastes logis, sont accommodés en maison d'art. Un cortège de petits jardins les environne de sérénité.

La Maison rose, à l'atmosphère paisible et intime, partage avec les Logis des Grives le même enclos de prairie. Séjour en chambre-salon, suite ou appartement sont équipés pour que l'on s'y sente douillettement bien.

Eugénie-les-Bains est devenue le lieu de référence pour ses cures thermales. Michel et Christine Guérard proposent des séjours sur mesure, dans chacune

de leurs maisons. Découvrez ci-dessous les séjours Spa d'Eugénie ou le séjour « Côté Terre côté Mer » vous permettant d'apprécier aussi bien les terres landaises que son océan.■

Pure Spa aux Prés d'Eugénie
Pension complète en cuisine Minceur Active ®
Une semaine de 7 jours + 7 nuits + 7 petits déjeuners Minceur
13 repas Minceur + 1 repas minceur de Fête
6 jours de cure à la Ferme Thermale ® avec, chaque jour 5 soins thermaux individuels.
Ces tarifs forfaitaires sont indiqués par personne, en chambre double.

Côté Terre Vos premières nuits à Eugénie les Bains
Pension complète en cuisine minceur active ®
4 jours + 4 nuits + 4 petits déjeuners Minceur + 13 repas Minceur + 1 repas de Fête + 6 jours de cure à la Ferme Thermale ® (2)
avec, chaque jour, 4 à 5 soins thermaux individuels.
Découverte : Cave et Cuisines de Michel Guérard.
Château Historique (i.s.m.h), Chai et Vignoble de Bachen...
Service courtois, naturel et bon enfant.
Supplément suite par nuit : 70 (Basse Saison) 90€ (Haute Saison) 100€ (en Août)

Côté Océan La suite du voyage à Huchet (3)
1/2 Pension en Cuisine Nature Marine ®
3 jours + 3 nuits + 3 brunches rustiques, + 3 five o'clok tea + 3 drinks apéritifs à l'anglaise + 3 dîners nature marine.
3 jours de farniente revivifiant, face à l'Océan, pour faire suite aux douceurs d'Eugénie.
Service Simple, Chaleureux et Sans Façon.
7 jours de farniente revivifiant, face à l'Océan, pour faire suite aux douceurs d'Eugénie.
Service simple, shaleureux et sans façon.

iKLAX,

Une révolution technologique

Lancée en Janvier 2008, la start-up iKLAX MEDIA promet d'être l'une des révélations de l'innovation européenne en 2008, grâce à son format musical interactif révolutionnaire : iKLAX.

Un fleuron aquitain.

iKLAX MEDIA est l'exemple type d'une start-up ayant gravi tous les échelons de l'aide à l'innovation en Aquitaine et en France : incubation à l'ESTIA au pays basque (Bidart - 64), puis à l'Incubateur Régional d'Aquitaine (IRA), soutien d'OSEO/ANVAR et des structures Aquitaine Amorçage et Herrikoa (fonds de capital risque basque).
La première levée de fonds a été réalisée auprès de Business Angels et de fonds de capital risque locaux, séduits par le dynamisme de son dirigeant et le potentiel considérable qu'offre l'innovation de la jeune société.
iKLAX MEDIA est également un fleuron de la recherche en Aquitaine, puisque le format a été développé en collaboration avec le LaBRI de l'Université de Bordeaux 1, et notamment Myriam de Sainte Catherine et Sylvain Marchand, chercheurs reconnus en image & son au niveau international.

Une solution prometteuse à la crise du marché de la musique.

Ecouter la chanson « Comme d'habitude » dans 17 langues, un morceau de jazz avec 4 solos de saxophone différents, n'écouter que la voix, le piano, ou la guitare dans un morceau de musique ? C'est désormais possible avec le format audio interactif iKLAX.

En réponse à la crise du marché international de la musique, la start-up iKLAX MEDIA, installée à Bidart, au pays basque, lance un nouveau format musical numérique, mi-février 2008.
« Lorsqu'il compose, un créateur de musique a, par définition, plusieurs idées d'arrangements d'un même morceau. Il n'est pas rare par exemple qu'il imagine 3 versions de l'arrangement de guitare ou 2 versions du piano. Jusqu'à présent, il était obligé de ne choisir qu'une version pour son fichier musical final. Avec iKlax, il peut proposer toutes les versions et l'auditeur peut naviguer dans l'architecture musicale de l'œuvre, en passant d'une version à une autre dans la limite de ce que le créateur autorise. Cette interactivité musicale est une nouvelle révolution de l'écoute musicale après le phonographe, la cassette et le CD. » explique Owen Lagadec, fondateur et PDG de la société.

3 ans de R&D, 200 000 euros d'investissements ante-création, 3 chercheurs, 2 ingénieurs, le Laboratoire Bordelais de Recherche en Informatique, 9 ordinateurs, 334 rames de papiers, 1 700 trombones et près de 25 000 litres de café ont été nécessaires pour le développement de cette nouvelle technologie musicale.

Pour toute information complémentaire :

Contact Presse :
Sandrine MORENO,
sandrine@iklax.com ou au
00 33 (0) 5 59 43 85 20

Contact Business :
Owen LAGADEC, fondateur et PDG de iKLAX MEDIA,
mister.iklax@iklax.com

Interview Owen LAGADEC, PDG de la société iKLAX

Rédaction: Comment l'idée vous est-elle venue ?

Owen Lagadec : La volonté de créer un outil d'écoute interactive de la musique est une réponse à des contraintes techniques et artistiques exprimées par les acteurs du monde musical.

Lorsqu'un musicien crée et enregistre en studio, il compose d'abord une mélodie dite de tête, identifiant l'originalité d'une œuvre. Il travaille ensuite sur plusieurs arrangements par instrument afin d'enrober sa mélodie dans un ensemble final que l'on identifie comme étant l'œuvre complète. Il compose ainsi jusqu'à avoir une ligne de guitare, de basse, de batterie, etc... selon sa volonté.
Pourtant, les formats musicaux actuels obligent les compositeurs à limiter leur arrangement à une seule ligne par instrument. Il n'est ainsi possible de proposer aux auditeurs, qu'une seule version de chaque composition : on se trouve dans l'impossibilité de proposer des variantes sans enregistrer un nouveau fichier.

La créativité et l'inspiration artistique demandent une liberté d'expression maximale, il est donc rare qu'une seule version d'une œuvre vienne à l'esprit du créateur. Il existe en conséquence un nombre incalculable de versions des chansons que nous connaissons tous qui ne seront jamais publiées par limite technologique. Les artistes se retrouvent, en plus des contraintes imposées par le producteur, obligés de sélectionner parmi leurs créations celle qui plaira à la cible commerciale définie.

Confronté à ce problème, je ressentais une grande frustration à ne pas pouvoir exposer tous les arrangements qu'inspirait une mélodie. Le besoin d'un système permettant d'enregistrer les fichiers sous un format modulable mais également lisible par un lecteur séparé, disponible et ergonomique se fit sentir.

C'est donc en décortiquant toutes les étapes de la création d'un fichier audio, que fut trouvée la clé de la problématique : le format iKlax permettant la lecture multipiste.

Réd : Des artistes se sont-ils engagés dans ce projet ? Sont-ils prêts à s'engager dans un tel projet ?

OL : Plusieurs artistes travaillent aujourd'hui sur la version bêta des

logiciels pour nous faire un compte-rendu sur l'utilisation et l'ergonomie de notre technologie.
Et pour pouvoir écouter ces œuvres et découvrir qui sont ces artistes qui travaillent avec iKlax, nous avons lancé un événement en mars.

Réd : Protégez-vous vos fichiers avec des DRM (Digital Right Management) ?

OL : Non et c'est volontaire.
Nous avons conçu un format avec un système de contraintes qui permettent à l'artiste de contrôler l'utilisation et l'écoute de son œuvre suivant sa création.

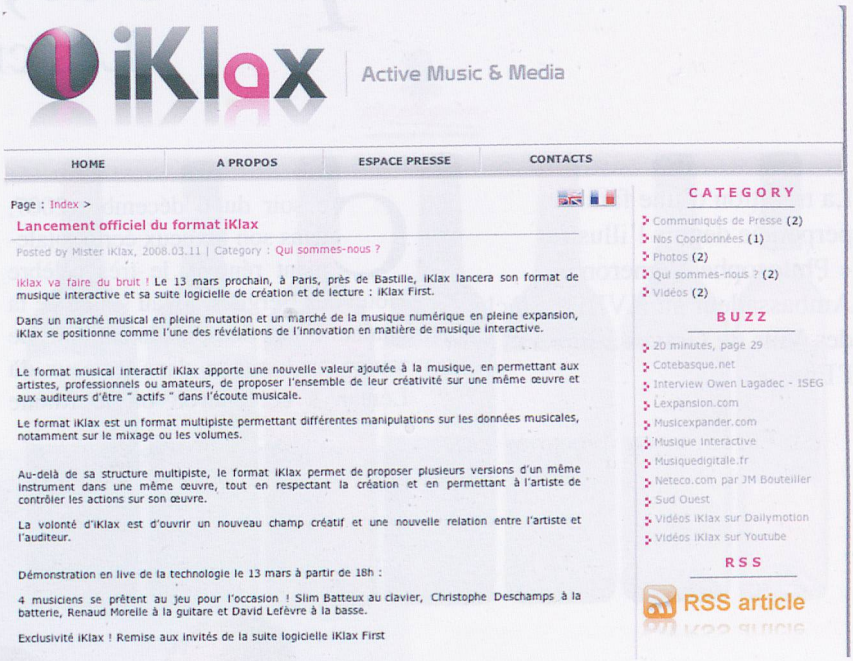
Les DRM ne suivent pas de logique artistique (c'est-à-dire de protection du contexte de création de l'œuvre) mais une logique de fermeture et de contrôle du contexte d'écoute.

Pour moi, s'il ne faut jamais transiger sur le droit d'auteur et ses redevances, indispensables pour la profession artistique, il est par contre fondamental de rappeler que ce qui compte quand on est artiste, c'est la créativité.

Être artiste, c'est exprimer ses émotions et sa vision du monde avec un art, pas être gestionnaire de droits ou de solutions techniques.

Réd : Quel est le public concerné ?

OL : La technologie est avant tout faite pour les artistes et compositeurs. Ce que nous proposons, c'est d'ouvrir les possibilités créatives à l'extrême, tout en s'intégrant dans le processus de création traditionnel.
Grâce à cette ouverture, l'artiste s'adresse aux auditeurs mélomanes, déjà consommateurs de musique numérique, en tout cas dans un premier temps.
Il est évident que pouvoir agir sur une œuvre est plutôt fait pour les utilisateurs d'informatique.
Toutefois, nous avons conçu plusieurs options qui permettent à un auditeur moins expert de tirer profit de la technologie.



Réd : Le procédé donne-t-il aux internautes la possibilité de publier les différentes orchestrations ? Ou bien existent-elles déjà en ligne ?

OL: Oui mais dans la limite de l'autorisation de l'auteur, encore une fois. Nous avons en effet créé un système de « mémoire » des manipulations que vous opérez sur un morceau. Vous pouvez ainsi enregistrer un mixage que vous venez de faire et l'envoyer à un ami qui a acheté le même morceau.

En revanche, ce mixage est « externe », c'est-à-dire que vous ne pouvez pas l'insérer dans le morceau, et donc modifier l'œuvre elle-même.

Pour prendre un exemple, c'est un peu comme pour la photo : quand vous photographiez un tableau, vous pouvez ensuite modifier cette photo, changer les couleurs, l'envoyer à un ami, etc. En revanche, le tableau lui-même, vous ne le touchez pas.

Ici c'est pareil, vous pouvez créer une « photo » de votre manière d'écouter la musique, mais vous ne changez pas la musique elle-même.

Réd : N'allez-vous pas rencontrer des problèmes avec les droits d'auteur ?

OL : iKlax n'est pas un système de modification d'un morceau mais un nouveau support technique. Nous sommes une solution technique au service des artistes, donc un contenant et n'intervenons pas sur le contenu.

Réd : Les nouvelles versions musicales peuvent-elles être publiées sur d'autres sites ou blogs ?

OL : En effet, le mixage que vous enregistrez pourra être diffusé, sur notre plate-forme web et sur tous les sites qui le souhaitent. ■

Montesquieu,

Les crus du Philosophe

La tradition d'une famille perpétuée depuis l'illustre « Philosophe-Vigneron », Ambassadeur au XVIIIème Siècle des Vins de Graves à travers l'Europe.

Ce soir du 6 décembre 2007, dans son luxueux écrin totalement rénové, le très célèbre Hôtel des Bergues, joyau suisse de la chaîne Four Seasons, scintillait de toutes ses lumières dans les eaux du Léman à cet endroit où le Rhône reprend son élan vers la France et la Méditerranée.

Hasard pour ces Lumières ou Esprit des Lieux, on célébrait en effet ce soir-là aux Bergues les « Grands Crus d'Exception » à deux pas de la mai-

son natale de Jean-Jacques Rousseau, à une lieue de la propriété de Voltaire au château de Ferney, et à un jet de pierre de l'échoppe où l'éditeur Barillaud osa imprimer en 1747 la première parution "sous le manteau" du chef-d'œuvre de Montesquieu, l'Esprit des Lois.

Ce n'était cependant pas vraiment de philosophie dont il s'agissait à cette soirée, mais d'une tout autre célébration « des grands crus d'exception de Bordeaux et d'ailleurs » en présence du tout-Genève de la finance et des affaires, à l'occasion de l'inauguration des somptueuses nouvelles suites des Bergues, dont la « présidentielle » et la « royale » qui rivalisent de goût et de raffinement.

Il n'en fallait pas moins pour parachever, sous l'œil vigilant de José Silva, son directeur général, le grand palace genevois, parangon de la grande hôtellerie suisse et européenne.

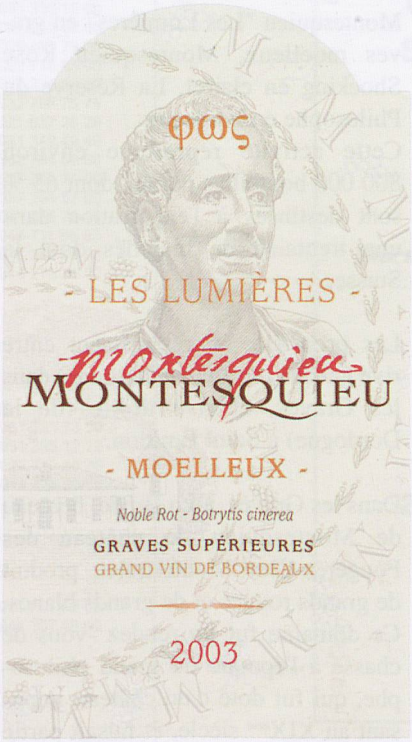
Parmi les grands vins rares présentés à cette manifestation, au côté des Pétrus, Cheval-Blanc, Mouton, Haut-Brion et autres Latour, rivalisant d'excellence avec les plus grands d'Italie de Sassicaia, de Solaia, d'Ornellaia, d'Angelo Gaia, avec les bourgognes de la Romanée Conti, de Faiveley et de Méo-Camuzet, tous issus de très grandes années, figurait Sanctus, un grand cru de Saint-Emilion. Certainement d'une renommée plus récente que ses illustres compagnons d'un soir, ce vin magnifique piloté par les Vins et Domaines Montesquieu tenait son rang.

Revenons en Aquitaine, berceau des grands vins, mais aussi de Montesquieu. Pourquoi nous intéressons-nous à cette entreprise familiale et régionale de taille moyenne (14 personnes, 4 millions d'uros de C.A. dont 65 % à l'export) ?

Nous pensons en effet qu'elle reflète parfaitement, avec son histoire qui côtoie parfois l'histoire, l'alliance de

la tradition et de la modernité.

Aujourd'hui pilotée avec dynamisme et professionnalisme par Patrick Baseden, de nationalité britannique et française, gendre du baron de Montesquieu, cette entreprise perpétue aujourd'hui huit générations après



le « grand » Montesquieu, le père de la démocratie moderne et inspirateur de la Constitution américaine, une part de son œuvre moins connue du grand public, mais qui était au moins aussi chère à son cœur que ses travaux politiques et littéraires.

En effet, il faut savoir que Montesquieu, aristocrate mais pas le moins du monde courtisan, ne vivait pas de ses œuvres, encore moins des aumônes royales, mais du fruit de ses terres.

Ses livres et écrits politiques furent certainement très connus de son vivant, mais, porteurs alors d'idées nouvelles, ils dérangeaient le pouvoir absolu du roi de France et furent à peu près tous censurés … quand le pape ne les mettait pas à l'index !

Montesquieu qui disait « *Je ne sais si mes livres doivent leur renommée à mes vins ou si ce ne sont mes vins qui la doivent à mes livres* » puisait donc ses ressources dans l'exportation de ses vins (on consommait alors très peu de bordeaux à Paris où l'on préférait alors les vins de Champagne, de Bourgogne … et des coteaux de Seine).

« *Pensez que ma fortune tient à quelques heures de soleil* » écrivait-il à

Madame du Deffand avant de s'embarquer pour des périples de plusieurs mois qui le menaient en Angleterre, dans les ports hanséatiques, en Helvétie ou en Italie.
Montesquieu, voyageur et travailleur infatigable, joignait toujours avec une feinte désinvolture l'utile à … l'utile. Il parlait de ses vins et échangeait en même temps avec les grands du Monde d'alors ou les hommes d'esprit qu'il rencontrait, souvent plus libres qu'en France et qui enrichissaient sa pensée. Mais, avec le nord en tête et bien à ses affaires, il n'oubliait jamais de flatter sa région et ses produits … et tirait aussi, avec élégance, un profit matériel de ses rencontres.

Aujourd'hui, près de trois siècles plus tard, la nouvelle génération Montesquieu au travers de l'entreprise Montesquieu Vins & Domaines, animée par Patrick Baseden propose une gamme courte mais complète de grands vins de Bordeaux.
Afin de consolider son succès et dans un souci obsessionnel de recherche d'excellence, l'entreprise s'est entourée des conseils œnologiques de Stéphane Derenoncourt.
En effet, le très célèbre "vigneron conseil" de la rive droite s'est passionné pour l'aventure Montesquieu et pour son potentiel. Il apporte aujourd'hui à l'équipe de production son talent et ce regard extérieur sans lequel les vins ne pourraient progresser dans la compétition mondiale.
L'activité de Montesquieu Vins & Domaines s'articule autour de deux grands pôles complémentaires : le négoce et les propriétés.

Le négoce se présente sous la forme de marques (vins d'assemblages issus de propriétés du Bordelais, généralement sous contrat afin d'assurer les exigences qualitatives de la marque en suivant un cahier des charges rigoureux de la taille à la vendange et bien entendu pendant la vinification).
Ces vins sont ensuite assemblés, élevés et mis en bouteilles chez Montesquieu Vins & Domaines.
La gamme s'articule autour des marques : Les Persanes de Montesquieu, en graves rouge et blanc, Montesquieu "Les Lumières" en graves moelleux, Montesquieu Rose Shocking en clairet, La Réserve du Philosophe en bordeaux.
Cette activité représente environ 800 000 bouteilles par an, dont 65 % sont destinées à l'exportation dans une trentaine de marchés dont la Suisse.

Les propriétés se répartissent entre rive gauche (du fleuve Garonne) dans les Graves, et rive droite (de la Dordogne) à Saint Emilion.

Dans les Graves, à La Brède, berceau de Montesquieu, le château des Fougères-Clos Montesquieu produit de grands rouges et de grands blancs. Ce domaine fut un rendez -vous de chasse à l'époque du grand philosophe, qui fut doté d'un château imposant au XIXème siècle, et faisait partie du fief viticole "favori" de Montesquieu.
"J'ai toujours su que, pour réussir dans notre monde, il fallait avoir l'air d'être fou mais être sage" écrivait-il.
Deux cuvées sont élaborées de ce même cru et trouvent naturellement leur inspiration dans cette phrase : La Raison, un vin totalement sur le fruit et La Folie, plus axé sur la densité, l'élevage et la complexité.
Ce domaine de 16 hectares produit aujourd'hui autour de 70 000 bouteilles selon les millésimes.

A Saint Emilion, Patrick Baseden dirige le château La Bienfaisance, en grand cru qui s'étend sur dix-sept hectares, remarquablement situés sur le plateau calcaire de l'appellation. De ce cru est également élaboré l'exceptionnel Sanctus, une micro-cuvée très recherchée des amateurs et collectionneurs du monde entier, produite avec les soins les plus attentifs sur environ 4 hectares.
Ce domaine produit environ 46 000 bouteilles de la Bienfaisance et 12 000 de Sanctus.

À l'évidence, la flamme viticole de Montesquieu est encore très vivante, plus que jamais sans doute. Il est souhaitable qu'une telle tradition familiale se perpétue et même se renforce ou s'étoffe d'innovations, génération après génération.
Ce sont des démarches analogues qui, au côté des géants industriels ou financiers multi-planétaires, font la richesse et le relief du tissu économique d'un pays tel que la France. ■

MONTESQUIEU VINS ET DOMAINES
Avenue du Peyret
B.P. 53
33650 La Brède (France)
Tel : +33 5 56 78 45 45
Fax : +33 5 56 20 25 07
www.montesquieu-bordeaux.com

Bienvenue dans les hôtels Accor de Suisse

SOFITEL
LUXURY HOTELS

Sofitel Zürich	Stampfenbachstrasse 60, 8035 Zürich	044 360 60 60
Hôtel Rotary (ex-Sofitel)	Rue du Cendrier 18-20, 1201 Genève	022 908 80 80

NOVOTEL HOTELS

Bern Expo	Am Guisanplatz 2, 3014 Bern	031 339 09 09
Genève Centre	Rue de Zürich 19, 1201 Genève	022 909 90 00
Lausanne-Bussigny	Rte de Condemine 35, 1030 Bussigny	021 703 59 59
Zürich Airport Messe	Lindbergh-Platz 1, 8152 Glattpark	044 829 90 00
Zürich City-West	Schiffbaustrasse 13, 8005 Zürich	044 276 22 22

Mercure

Plaza Biel	Neumarktstrasse 40, 2502 Biel/Bienne	032 328 68 68
Europe Basel	Clarastrasse 43, 4005 Basel	061 690 80 80
Stoller Zürich	Badenerstrasse 357, 8040 Zürich	044 405 47 47
Du Parc Martigny	Av. Près Beudin 20, 1920 Martigny	027 720 13 13
Classic Leysin	Route de la Cité, 1854 Leysin	024 493 06 06
Bristol Leukerbad	Rathausstrasse 51, 3954 Leukerbad	027 472 75 00

Suite HOTEL

Genève	30, avenue Louis-Casaï, 1216 Genève	022 710 46 46

ibis HOTEL

Basel	Bahnhof Güterstrasse 75, 4053 Basel	(2009)
Bern Expo	Am Guisanplatz 2, 3014 Bern	031 335 12 00
Chur	Richtstrasse 19, 7000 Chur	081 252 60 60
Fribourg	Route du Lac 21, 1763 Fribourg	026 469 79 00
Genève Aéroport	Ch.de la Violette 10, 1216 Genève	022 710 95 00
Genève Centre Gare	Rue Voltaire 10, 1201 Genève	022 338 20 20
3 Lacs Neuchâtel	Le Verger 1, 2075 Thielle	032 755 75 75
Lausanne Crissier	Ch.de l'Esparcette 4, 1023 Crissier	021 637 28 28
Luzern Kriens	Industriestrasse 13, 6010 Kriens	041 349 49 49
Rothrist Olten	Helblingstrasse 9, 4852 Rothrist	062 794 06 66
Sion	Av. Grand-Champsec 21, 1950 Sion	027 205 71 00
Winterthur City	Brühlbergstrasse 7, 8400 Winterthur	052 264 57 00
Zug Baar	Bahnhofstrasse 15, 6340 Baar	041 766 76 00
Zürich Adliswil	Zürichstrasse 105, 8134 Adliswil	044 711 85 85
Zürich Messe Airport	Heidi-Abel-Weg 5, 8050 Zürich	044 307 47 00
Zürich City-West	Schiffbaustrasse 11, 8005 Zürich	044 276 21 00

Etap HOTEL

Basel Pratteln	Grüssenhölzliweg 11, 4133 Pratteln	061 823 73 00
Bern Expo	Am Guisanplatz 2, 3014 Bern	031 335 12 12
Genève	26, avenue Louis-Casaï, 1216 Genève	022 710 46 36
Zürich City-West	Technoparkstrasse 2, 8005 Zürich	044 276 20 00

HOTEL FORMULE 1

Lausanne Bussigny	Rue de l'Industrie 1, 1030 Bussigny	021 701 02 02
Zürich Messe-Airport	Heidi-Abel-Weg 7, 8050 Zürich	044 307 48 00

accorhotels.com

Vos solutions sont chez Praxion

>> Recrutement

>> Formation commerciale

>> Cession d'entreprise

Contact : Cyril LE PICARD

Site : www.praxion.com

E-Mail : clp@praxion.com

Marseille - Lyon - Nantes - Caen - Strasbourg

PRAXION

Le Conseil en Action

27, avenue des Champs Pierreux
92735 Nanterre
Tél. : 01 47 21 05 05
Fax : 01 47 21 01 01

Praxion, fondé en 1979
est membre de SYNTEC

AD.Com