

## Directeur de la publication

Vincent Lahu

## COMITÉ STRATÉGIQUE

**Président :** Louis-Michel Morris

**Membres :** Louise-Michel Morris, Alexis Struve, Elisabeth Rochas, Benoit Couille, Vincent Lahu, Didier Fréson, Gabriel Joseph-Dezaize

## REDACTION

**Rédacteur en chef :** Gabriel Joseph-Dezaize  
**Rédactrice en chef adjointe :** Christine Géguy

## Conseillers de la rédaction :

Sylvie Bonnel, Georges Raibaldi

## Enquêtes et reportages

Odie Cornet (grand reporter), Sophie Ouesillet (rédactrice), Sylvette Figan (chef de rubrique), Brigitte Margat (rédactrice), Bruno Mouy (chef de rubrique), Christine Marris (chef de rubrique), François Pargny (chef de rubrique), Xavier Théulé (reporter), Jean-François Touroud (chef de rubrique), Lucien Vard (rédactrice).

**Réalisation :** Françoise Mona Besson (première secrétaire de rédaction), Maud Fontaine (secrétaire de rédaction).

**Maquette :** Dominique Asséot (premier rédacteur graphiste), Daniel Belcberg (rédacteur graphiste), Delphine Mot (rédactrice graphiste), Eric Pays (directeur artistique).  
 L'adresse électronique de chacun est : prénom.nom@lemoci.com

## Conception graphique

amarena

## Impression

Roto Press Numeris

## PUBLICITÉ

### Directeur délégué

Georges Borneo

### Directrice de publicité

Karine Grossman

Karine Rossat, Nathalie Simon (directrices de clientèle), Céline Landois (assistante marketing), Christelle Bertrand (assistante technique).

### Foires et salons

Marilyne Ezan

## GESTION, ADMINISTRATION

### Directeur général adjoint

Didier Fréson

### Responsable diffusion

Françoise Germain

### Comptabilité, gestion

Evelyne Montecot, Valérie Perrin

### Directeur de la fabrication

Gérard Lamy

Commission paritaire

Publication n° 0909 635 85



## EDITEUR Sedec SA

8, villa de Lourcine - 75014 Paris

Téléphone : 01 53 80 74 00

Télécopie : 01 53 80 06 45

www.lemoci.com

**Président :** Alexis Struve

**Directeur général :** Vincent Lahu

**Principaux associés :** Uolfrance, VLA

Copyright : toute reproduction, même partielle, des textes et documents parus dans le présent numéro est soumise à l'autorisation préalable de la rédaction.

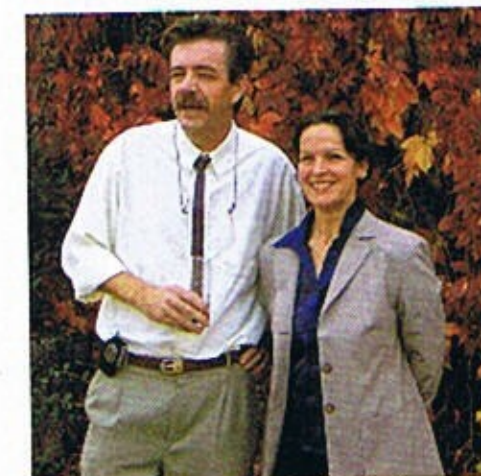
Photo de couverture : LVDR / P. Eimerich



**ACTUALITE** La Chine sera encore le moteur de la croissance asiatique en 2006. **P. 6**



**PAYS** La Valette veut améliorer l'image commerciale et diplomatique de Malte **P. 16**



**ACTEUR** Aux Etats-Unis, le vin bio a de l'avenir, même s'il est français ! **P. 18**

**6** LA SEMAINE MONDIALE DE L'ÉCONOMIE  
**La Chine sera encore le moteur de la croissance asiatique**  
**Exportations mondiales 2005**

**8** BAROMÈTRE  
**Défaillances Euler Hermes SFAC :**  
**Royaume-Uni**

**9** ÉVÈNEMENTS ET RENCONTRES  
**Foires, salons, séminaires, colloques**

**12** ACTEURS  
**Sur un marché stratégique**  
**Deux architectes dans le Golfe**

**14** PAYS  
**À l'horizon 2012**  
 > Le Qatar construit sa Cité de l'énergie  
**Cadre législatif en mutation**  
 > Les grandes surfaces sous surveillance en Pologne  
**Malte**  
 > La Valette tente de vendre son rêve singapourien aux PME

**18** ACTEURS  
**Marché de niche**  
 > Un vin bio charentais investit les restaurants new-yorkais  
 > Albatros : du bio dans les biscottes, des aromates dans les croûtons

**20** SECTEUR  
**Produits d'avenir**  
**Les textiles high-tech tricolores à l'assaut du marché mondial**

**22** PRODUITS  
**Innovations**  
**Sides livre ses premiers véhicules anti-incendie au Japon**

**23** RÉGION  
**Midi-Pyrénées**  
**Derrière l'aéronautique... les PME**

**24** PARTENAIRES  
**Promotion des ventes**  
**Le bureau export de la musique française swingue de Berlin à Austin.**

**TÉLÉPHONER  
 À LA RÉDACTION  
 01 53 80 74 09**

**TÉLÉPHONER  
 AUX ABONNEMENTS  
 01 49 70 12 64**

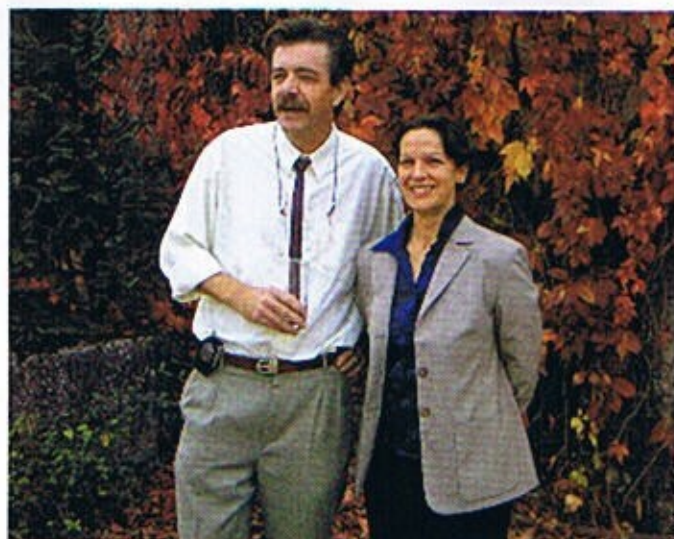
# Un vin bio charentais investit les restaurants new-yorkais

Qui aurait parié sur le fait que 900 bouteilles de vin biologique Plantier de Chipre seraient en vente depuis novembre 2005 dans des restaurants chic, des caves et des épiceries de luxe de New York ?

En 2003, Patrick et Maria Brillet, respectivement 55 et 51 ans, reprennent en EARL l'exploitation familiale de 57 hectares du domaine du Breuil, datant de 1961, à Segonzac, en Charente, dont ils étaient à la fois gérants et actionnaires.

Depuis cinq ans, le couple maîtrise la culture biologique du vin sur 5 hectares, produisent du pineau sur 4 hectares et du cognac sur les 48 hectares restants de côteaux crayeux de la Grande Champagne. Aucun désherbant, ni engrais chimique, aucune levure aromatique, pas de vendange mécanique... Présentée aux Gastronomades d'Angoulême 2004, la première cuvée, provenant de cépages cabernet franc et merlot, possède un fort pouvoir d'attraction et, dès 2005, le

Plantier de Chipre s'est positionné comme un vin étonnant, récoltant des médailles (argent au Concours mondial des vins de Bruxelles, or au Concours national des vins bio, bronze à l'International Wines Competition de Londres, excellence aux Citadelles du vin à Bordeaux). La production de 25 000 à 30 000 bouteilles par an pré-



Grâce au Plantier de Chipre, Patrick et Maria Brillet réalisent désormais 20 % du chiffre d'affaires du domaine de Breuil à l'export.

serve l'héritage d'un terroir implanté sur la terre argilo-calcaire de Saint-Simeux dominant la vallée de la Charente. Une clientèle, française, anglaise et belge, s'approvisionne directement à la propriété ou chez les cavistes qui le distribuent en Poitou-Charentes,

**« Nous ne sommes pas de taille à négocier avec la grande distribution. »**

dans le centre de la France, à Paris, à Marseille et à Bordeaux. Des restaurants huppés – comme le Richelieu, sur l'île de Ré, le Château de l'Yeuse, près de Cognac, ou celui du Futuroscope – l'ont fait entrer dans leurs caves. « Pour vendre notre production, estime Patrick Brillet, à la tête de sept salariés, nous avons le choix entre la grande distribution et l'export. Comme nous ne sommes pas de taille à négocier avec la grande distribution, nous avons misé sur l'in-

ternational. »

Présents à Bordeaux, au salon Vinexpo bio en 2004, les Brillet ont séduit Willie Gluckstern, consultant pour des restaurants américains de luxe, œnologue émérite, membre de l'Institut américain d'éducation culinaire et importateur à New York. Gluckstern leur a commandé 900 bouteilles et une autre expédition est en cours. Près de 20 % du chiffre d'affaires sont aujourd'hui réalisés à l'export : États-Unis, Angleterre, avec Simon Delow, importateur à Londres, à la tête de la société Château Papillon, Norvège et Suède, avec l'importateur Lars Sagen. « Nous sommes en train de constituer un réseau d'importateurs et d'agents commerciaux, explique Maria Brillet. Notre objectif est de passer à 50 % sur les marchés étrangers. » □

Alain Londeix, à Segonzac

[ PAYS ]

## Le précieux label américain NOP

Les démarches demandées par l'administration fédérale américaine aux exportateurs de vin restent contraignantes. « Nous parlons espagnol et anglais, ce qui est très utile et, surtout, nous maîtrisons l'anglais administratif. C'est essentiel car les formulaires, disponibles seulement en anglais, sont très longs à remplir. J'y passe chaque fois trois heures au minimum. Mais le fait que nous ayons un agent sur le sol américain facilite l'opération », confie Maria Brillet. Le Plantier de Chipre bénéficie du logo américain NOP (New Organic Program) reconnaissant l'absence de soufre, après les contrôles de Qualité France-Véritas SA, complétés par l'estampille du groupe IMO de Weinfenden, en Suisse. Willie Gluckstern, l'importateur américain, n'y va pas avec le dos de la cuillère : « Votre excellent vin est devenu ma raison d'être », a-t-il écrit dernièrement aux producteurs. □

[ SECTEUR ]

## Un must charentais

L'investissement technique, matériel et humain de l'entreprise Brillet vise à faire de ses 5 hectares bio un must charentais. Grâce à ce vin étonnant dont la rondeur et la puissance justement équilibrée forcent le respect. En Poitou-Charentes, 5 % de la surface du vignoble sont consacrés au vin bio. En France, trois organismes certificateurs, dont celui qui a labellisé Le Plantier de Chipre, Qualité-France, ainsi que Ecocert et Ascet, ont été nommés par la Commission nationale des labels et certifications de produits agricoles et alimentaires (CNLCP) et agréés par le Cofrac (Comité français d'accréditation). □

