

# 1,1

## MILLION D'EUROS D'AMENDE POUR LES CALÈCHES DE VEOLIA

Norbert Coulon, l'éleveur des chevaux qui transportaient en calèche les touristes vers le Mont-Saint-Michel, va toucher 1,1 million d'euros. La justice a condamné Transdev pour avoir rompu le contrat qui le liait à l'éleveur de Saint-Malo-de-la-

Lande dans la Manche. Celui-ci refusait depuis six mois de confier ses bêtes aux cochers de la filiale de Veolia, qu'il jugeait incompétents. Le prestataire a repris progressivement son service depuis avril, grâce à l'achat de ses propres chevaux.



Lo Presti/APF

## Mille vaches : le procès renvoyé

**PICARDIE** — Le procès de neuf militants de la Confédération paysanne, poursuivis devant le tribunal correctionnel d'Amiens pour avoir dégradé la ferme dite des Mille vaches, a été renvoyé au 28 octobre. Les militants protestent contre la taille du projet. De son côté, le responsable de la ferme estime que les appareils de traite ont été endommagés.

# Le parc aérien du Petit Prince veut faire oublier la débâcle du Bioscope

## ALSACE

Le nouveau parc d'attractions du Petit Prince a ouvert ses portes le 1<sup>er</sup> juillet.

80.000 visiteurs sont attendus sur ce site qui doit permettre de créer 72 emplois.

Christian Lienhardt  
— Correspondant en Alsace

Descendu un jour de l'astéroïde B612, le célèbre petit garçon blond imaginé par Antoine de Saint-Exupéry est désormais installé à Ungersheim, au cœur d'un parc d'attractions de 23 hectares, entièrement à son effigie. En lieu et place du défunt Bioscope, qui aura laissé une ardoise de 28 millions d'euros et englouti 30 millions d'argent public.

Ce nouvel espace ludique sera inauguré le 12 juillet par Yannick Noah, son parrain. Mais d'ores et déjà, il est ouvert au public et devrait, si tout se déroule comme prévu, accueillir quelque 80.000 visiteurs pour la première saison, avec un objectif ultérieur de



L'attraction phare du parc, deux énormes ballons volant au-dessus de la plaine d'Alsace, fait les beaux jours d'Aérophile. Photo DR

150.000 visiteurs par an. Et, cette fois, l'initiative est privée avec un opérateur unique, la société Aérofile, dirigée par ses fondateurs Jérôme Giacomoni et Matthieu Gobbi. En l'espace de vingt ans, cette entreprise est devenue le leader mondial des ballons captifs, avec 73 ballons exploités aujourd'hui dans 27 pays, dont celui du parc André Citroën à Paris ou encore ceux de Walt Disney

World à Orlando et de Disneyland Paris. Pour réhabiliter la friche du Bioscope, la filiale d'Aérophile, Aérofile, a investi 10,5 millions d'euros, dont 7,5 millions financés par des fonds d'investissement et des crédits bancaires, le reste étant apporté par la Caisse des Dépôts, au titre de la reconversion du site.

Sa filiale, la Compagnie des Alpes, avait exploité le Bioscope,

ce parc à thème qui n'aura accueilli en six ans que 500.000 visiteurs, loin des 800.000 escomptés par an. Un échec qui, pourtant, n'entame en rien l'enthousiasme et la détermination de l'équipe du Petit Prince.

## Un moment magique

Le parc s'adresse en priorité aux familles. Avec une attraction phare qui fait les beaux jours d'Aérophile dans le monde entier, à savoir les deux énormes ballons gonflés à l'hélium embarquant chacun dans sa nacelle une trentaine de personnes pour un vol d'une durée de neuf minutes, dont le tiers du temps passé à 150 mètres d'altitude.

Un moment magique qui permet d'admirer la plaine d'Alsace, entre Vosges et Forêt-Noire, entre Colmar au nord et la ville de Mulhouse distante d'une quinzaine de kilomètres. Une fois à terre, une trentaine d'autres attractions ont été imaginées et installées ces trois derniers mois, dont notamment une structure métallique haute de 40 mètres sur laquelle trône l'aérobar tournant, mais aussi un manège de chaises volantes, un Antonov 2, des salles de cinéma en 3D et tout l'univers du « Petit Prince », avec sa rose-raie, sa « ferme à papillons » ou encore l'enclos à renards. ■

# La Compagnie des Desserts part à l'assaut du grand export

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

Soutenue par Ubifrance et CM-CIC Capital Finance, la PME vend ses desserts à Dubaï.

Hubert Vialatte  
— Correspondant à Montpellier

Pour enrayer une stagnation de ses ventes en Europe depuis deux ans, La Compagnie des Desserts, spécialiste du dessert dans la restauration commerciale, part à l'assaut du grand export. De 4 % de l'activité

aujourd'hui, la part devrait peser 30 % à moyen terme et porter la croissance, assure Didier Baral, président de la PME audoise implantée à Lézignan, dans les Corbières. « Les produits français, notamment en matière de pâtisseries, sont attendus à l'étranger. Nos glaces, amandines, financiers, moelleux au chocolat... sont une alternative créative aux traditionnels cheese-cakes et "coffee shop" à l'anglo-saxonne », explique-t-il.

D'ores et déjà, l'entreprise a réussi à se faire une place. Classic Fine Food, un distributeur de référence à Dubaï, vient de décider d'importer ses gâteaux. Le distributeur Whole Foods Market Mid-Atlantic,

à Washington DC, sert ses financiers dans ses « bakeries ». Enfin, Rex, la centrale de livraison à domicile de sushis, a décidé de proposer les mi-cuits au chocolat français dans sa carte. La société, dont les marques sont Pole Sud, Le Gourmet Parisien, Philippe Urraca et Louise, est soutenue par Ubifrance et CM-CIC Capital Finance (actionnaire majoritaire de La Compagnie des Desserts) pour les mises en relation, traductions, recherche de solutions logistiques. Un service export, composé de cinq personnes, sera créé en 2015.

Vendre des desserts à l'international est complexe et il faut respecter les cultures. La gélatine, par exemple, doit être à base de poissons pour

les Japonais, de bœuf pour les pays arabes. Les dix salariés du service recherche et développement travaillent sur ces sujets. Pour la Chine, la PME a monté un joint-venture avec une enseignante chinoise, vivant au Havre depuis dix ans, qui développe des points de vente dans son pays via une société d'importation. Deux glaciers Louise viennent d'ouvrir à Shenyang et Dalian. Cinq autres ouvertures sont programmées l'an prochain en Chine, ainsi qu'à Miami. La Compagnie des Desserts emploie 400 salariés pour un chiffre d'affaires de 50 millions d'euros en 2013. Ses glaces, sorbets et pâtisseries sont vendus à 14.000 restaurants. ■

# ECHR, la haute couture de la cuisine

## LA PME À SUIVRE PACA

Effectif : 35 salariés  
Chiffre d'affaires : 8,6 millions  
Activité : cuisines pros

Christiane Navas  
— Correspondante à Nice

Arnaud Donckele à la Pinède de Saint-Tropez, Anne-Sophie Pic à Valence et Joël Robuchon pour l'hôtel Bernard Magrez à Bordeaux ont un point commun. Les trois chefs, trois étoiles au Michelin, ont confié la conception et l'aménagement de leur cuisine à ECHR. La

PME de Saint-Laurent-du-Var fait du sur-mesure pour les professionnels de la restauration grand luxe.

« Nous travaillons main dans la main avec les chefs étoilés, nous développons pour eux les outils dont ils ont besoin et ils nous font profiter de leur expérience », explique Damien Hairabetian, qui dirige l'entreprise.

L'histoire de ECHR a commencé avec la rencontre, en 1988, d'un autre grand chef étoilé, Alain Ducasse, avec Serge Hairabetian, père de Damien, lors de l'ouverture du Louis XV à Monaco. « Depuis, nous accompagnons les grands chefs dans leurs projets, en France comme à l'étranger », raconte Damien, qui a abandonné l'ingénierie financière pour prendre la suite de son père à

la tête d'ECHR où déjà, adolescent, il venait s'initier aux spécificités du métier. Monaco reste un territoire de prédilection pour ECHR, qui vient d'équiper les cuisines du tout nouveau Yacht Club dessiné par Norman Foster. A Marseille, c'est encore ECHR qui a signé la conception et l'aménagement des cuisines du MuCEM.

## Innovation et ergonomie

La PME dispose d'un bureau d'études interne pour la conception, prend en charge le choix des matériaux, sélectionne les meilleurs équipements comme les fourneaux Molteni, incontournables pour tous les professionnels en quête d'exception. « Ergonomie et innovation sont

aujourd'hui indissociables du design. La tendance est à la cuisine ouverte et mise en scène mais aussi aux économies d'énergie avec des plaques de cuisson très techniques écothermes, à induction ou encore de type japonais teppanyaki », précise Damien Hairabetian. L'entreprise assure aussi la pose et gère le service après-vente, le tout avec 35 salariés qui vont bientôt être 39. « L'année 2014 s'annonce excellente », confirme le PDG de ECHR. Outre les chantiers en cours à Saint-Tropez, Valence et Bordeaux, il travaille sur plusieurs projets à l'étranger, avec Alain Ducasse à Londres pour le Dorchester et en partenariat avec le groupe HNA en Chine, ainsi qu'avec Joël Robuchon à New York. ■

# innovateurs

## Thales numérise les échanges entre pilotes et contrôleurs aériens



Thales

### LE PROJET LABORATOIRE « THE LINK » DE THALES

Lancement : fin 2013  
Responsable : Bernard Fabre  
Effectif : 10 experts  
Secteur : aéronautique

Laurent Marcaillou  
— Correspondant à Toulouse

Dans l'avion communicant du futur, les pilotes échangeront par voie numérique avec les contrôleurs aériens et leur compagnie. Fort de sa double expertise de l'avionique et des systèmes de contrôle aérien, Thales a ouvert, fin 2013, à Toulouse, le laboratoire « The Link » qui teste et simule les interactions entre le sol et la cabine de pilotage. Il utilise de vrais moyens de bord connectés à de la simulation et participe aux programmes de recherche européen Sesar et américain Next Gen sur la

standardisation des contrôles aériens dans le monde.

Actuellement, le pilote communique vocalement avec le contrôleur, mais les bruits parasites gênent leur compréhension. Demain, le commandant de bord cherchera sur un écran la meilleure route pour économiser du carburant ou éviter un orage, et le contrôleur aérien lui donnera une autorisation digitale. Une autre application étudie le compromis entre les nuisances sonores de l'avion et la consommation de kérosène, grande préoccupation des compagnies. « Un gain de trois minutes fait économiser 150 kg de carburant, ce qui représente une économie de 50 millions d'euros par an pour une flotte de 400 avions », affirme Christophe Picco, directeur marketing des projets de communication pour la gestion du trafic aérien chez Thales. Les premières solutions complètes devraient sortir d'ici à 3 ans. Le délai dépend de l'évolution du programme Sesar, car il faudra d'abord installer des systèmes de navigation interopérables entre les pays. Thales prépare aussi des outils d'assistance au contrôleur aérien, qui étudient les turbulences dans le sillage des avions et le séquençement optimisé des atterrissages pour augmenter la capacité des aéroports. ■

## L'e-cigarette Kosmo indique votre taux de nicotine en temps réel



DR

### L'IDÉE KOSMO

Date de création : avril 2014  
Cofondateurs : Ylann Wajsbrot (à gauche) et François Rouault (à droite)  
Effectif : 5 personnes  
Secteur : numérique

Jacques Henno

En voyant son frère vapoter à tout bout de champ, Ylann Wajsbrot, vingt-sept ans, diplômé d'Audencia Nantes, s'est mis à chercher une cigarette électronique qui quantifie la consommation de nicotine. N'en trouvant pas, il décide, en décembre 2013, d'en créer une qui indique si nous avons fumé l'équivalent, en taux de nicotine, d'une cigarette « papier » et si nous respectons l'objectif de réduction de consommation fixé.

Tel est le concept de Kosmo (« Ko » pour connecté et

« smo » pour smoking), une cigarette électronique dotée de Bluetooth, pour dialoguer avec une application sur des appareils iOS ou Android, et équipée d'un voyant : « Quand il passe à l'orange, cela signifie que vous avez inhalé l'équivalent d'une cigarette. S'il vire au rouge, c'est que vous avez dépassé l'objectif de consommation que vous avez indiqué à notre application », explique Ylann Wajsbrot, cofondateur de la start-up parisienne Kosmo avec François Rouault, vingt-six ans, diplômé de l'Ensea et de l'Illinois Institute of Technology.

Malgré leur réactivité, c'est une autre start-up française, Smokio, qui a lancé, en avril, la toute première cigarette connectée. « Nous sommes plus dans le coaching pour aider les utilisateurs à réduire leur consommation », poursuit Ylann Wajsbrot, qui propose sa e-cigarette à 59 euros en précommande sur Getkosmo.com, commercialisée à 99 euros en septembre. « Nous nous positionnons sur un segment premium à forte valeur ajoutée », estime-t-il. Selon le cabinet d'études Xerfi, 1,5 million de Français auraient régulièrement testé la cigarette électronique en 2013, soit un marché de 275 millions d'euros que les pouvoirs publics veulent prochainement réglementer. ■