

Cénergi obtient un délai supplémentaire

TRIBUNAL DE COMMERCE.

Nouveau rendez-vous au tribunal de commerce, hier, pour Cénergi. Une nouvelle fois, Jean-Marie Le Bourvellec est venu accompagné de nombreux salariés. La vente du terrain, nécessaire pour rembourser les créances bancaires, n'étant toujours pas conclue, le chef d'entreprise a demandé un renvoi aux juges. Le dossier repassera en audience le 16 mars 2016. "La société se porte bien, nous avons réussi à stabiliser nos dettes. Ce délai supplémentaire est une preuve de la confiance de nos partenaires", assure Jean-Marie Le Bourvellec qui prévoit de terminer l'année avec des bénéfices. "Nous atteindrons les 11 millions d'euros de chiffre d'affaires cette année (contre 8 millions d'euros l'an dernier). Les prévisions de commandes pour 2016 se montent déjà à 14 millions d'euros. Nous avons également 12,5 millions d'euros de facturation qui restent à payer." Fin octobre, l'administrateur judiciaire Chavaux-Picard avait demandé la résolution du plan de redressement, validé en août 2014, au motif que Cénergi n'avait pas pu honorer un prêt bancaire comme prévu. Le plan de redressement prévoit le remboursement des 5,5 millions d'euros de passif sur 10 ans: la première échéance de 500 000 euros a été payée en août dernier.

E.M

Plus de "lecture restrictive" de l'article 349 du TFUE

RUP. La Cour européenne vient de rejeter les recours du Parlement européen et de la commission européenne qui contestaient l'article 349 du TFUE (article permettant la mise en œuvre de dispositifs spécifiques en faveur des régions ultrapériphériques) comme base de la "rupésation" de Mayotte. Une décision dont se félicite le président de Région, Didier Robert. "Cette décision (...) produit des effets qui vont au-delà de la seule situation de Mayotte. Elle conforte au plus haut niveau juridique la portée de l'article 349", explique-t-il. Cet arrêt devrait peser pour "obtenir de Bruxelles" d'augmenter de 38 millions d'euros l'aide de l'État pour la filière cannesucre dans les DOM. Cette décision devrait concerner également le domaine de la pêche, la politique de coopération, les déchets, la mobilité... "Il nous faudra veiller à ce que la commission européenne applique désormais la décision de la Cour de Justice et cesse de transposer mécaniquement dans les RUP des politiques conçues pour le seul continent européen", prévient Didier Robert.

Courtepaille Ste-Marie, meilleur restaurant de la franchise

RESTAURATION. Fait assez rare pour être souligné, le restaurant Courtepaille de Sainte-Marie vient d'être désigné meilleure franchise de l'ensemble du réseau Courtepaille, devant tous les autres établissements métropolitains. Une bonne nouvelle pour l'enseigne, installée depuis 8 ans sur l'île. Le second site, basé à Saint-Pierre, enregistre une croissance à deux chiffres cette année. En métropole, Courtepaille, spécialisée dans les grillades, a été élue meilleure chaîne de magasins en France dans la catégorie restauration.

Startupweekend: des gagnants aux projets épatants

INNOVATION. Lancée vendredi dernier, la Startupweekend s'est achevée dimanche après-midi. 54 heures de compétitions pour monter un projet innovant. Le public avait retenu 13 projets et le jury a décidé d'en récompenser trois.

Comme le décrit Khalid Addi, directeur de l'Esiroi (École supérieure d'ingénieurs Réunion océan Indien), dont l'établissement a hébergé la compétition, "le relais de croissance de la Réunion passera par les entreprises et l'innovation. Il faut savoir créer." Et cette création a été mise à l'honneur.

Ils sont 130 startups (voir notre édition de dimanche dernier) à avoir gambé sur des projets qu'ils ne connaissaient pas. Mais ils ont su apporter leur savoir-faire indispensable à la structuration de ces "idées" totalement nouvelles.

Trois projets ont été couronnés par le jury. Complètement différents, ils s'articulent autour de la gastronomie, de

l'énergie renouvelable ou encore de l'évasion touristique. Des projets décrits avec passion par ces "Géo Trouvetou" des temps modernes.

Premier à se lancer, Charles-Henri Lear et son projet d'éolienne innovante récompensé par la 3^e place: Aolyz. Il aime le concept de la Startupweekend (2^e participation, NDLR). "Les coaches viennent challenger le projet. On passe de l'idée d'un homme à un véritable projet." Son éolienne est révolutionnaire. Complètement autonome - elle peut même produire de l'électricité sans vent - elle résiste au cyclone. "Le système s'auto-protège", explique-t-il.

Arrivée deuxième, Indira Ponapin propose de découvrir de façon unique une destination touristique à travers son projet E-

coccinelle. "L'idée est de proposer un voyage virtuel." Un concept pour faire face au boom de la vente dématérialisée de voyage. Installée dans les agences de voyages ou compagnies aériennes, cette capsule sensorielle propose de mieux appréhender une destination touristique. "Nous avons travaillé sur les 5 sens." Écran, diffuseur d'odeur, son... Rien n'est oublié pour donner envie aux futurs voyageurs de mieux connaître une destination.

Enfin, le grand gagnant de cette 7^e édition est Christian Saint-Genis. Encore très ému par cette première place, il a pour projet de sublimer les fruits de la Réunion sous forme de glaces. Pour la petite anecdote, cet artisan glacier a pu participer à la dernière minute au concours,



Toute l'équipe de Bijoux Glacés pose autour d'une mangue revisitée (photo Stéphan Lai-Yu).

faute de place dans un premier temps. Baptisé Bijoux glacés, son concept pourrait bien conquérir les tables du monde entier. "Le procédé complet est d'arriver à la cristallisation de la peau du fruit

avec emballage polymère compostable. En fait, j'ai repris tout le produit à l'envers", précise-t-il. Il ne reste plus qu'à produire le tout.

Julien Delarue & Nathanaël Roblou

24 nouveaux labellisés Qualité Tourisme île de la Réunion

IRT. Hier matin, ce sont 24 nouvelles structures touristiques qui ont reçu leur label Qualité Tourisme île de la Réunion de la main de l'IRT.

Une remise de diplôme organisée à la Vanilleraie de Sainte-Suzanne. Depuis 1996, ce sont 198 établissements réunionnais d'activités diverses comme la restauration, l'hôtellerie ou encore les gîtes qui ont reçu ce label. "C'est un plus pour les professionnels", explique Patrick Serveaux, président de l'IRT.

Ce label est reconnu par le dispositif Qualité Territoriale dans le Plan Qualité Tourisme depuis 2011. L'objectif est de garantir aux touristes des prestations de qualité tout en fédérant les démarches des professionnels; ce afin de garantir à la France une "image d'excellence" dans le secteur touristique.

Les professionnels intéressés par ce label en font la demande auprès de l'IRT. "Une évaluation est faite par un client mystère." L'obtention de ce label, avec cahier des charges,

est confiée à un prestataire extérieur en charge de procéder à des contrôles. Une fois labellisé, le professionnel se voit remettre un "diplôme" valable pendant 3 années. La reconduction se fait toujours par un audit mystère.

Ce matin, aucun hôtel, mais de nombreux autres professionnels - restaurateurs, chambres d'hôtes, locations saisonnières, activités sportives et même guide touristique - de ce secteur ont été récompensés par l'IRT.

J.D



De nouveaux professionnels ont reçu leur label Qualité Tourisme des mains de l'IRT (photo E. Coustillat).

L'Observatoire des prix demande une baisse de 6 % du BQP



L'Observatoire des prix recommande une baisse du tarif du BQP pour 2016.

CONSOMMATION. Comme chaque année à pareille époque depuis 2012, l'Observatoire des prix, des marges et des revenus de la Réunion, présidé par Francis Nival, doit rendre son avis pour la constitution du prochain bouclier qualité-prix (BQP) 2016. Mardi, l'Observatoire s'est donc réuni en session plénière pour délibérer après avoir dressé un bilan du dispositif 2015.

En vue des prochaines négociations qui doivent avoir lieu entre l'État, les producteurs, les importateurs, les industriels et les distributeurs locaux, l'Observatoire a émis plusieurs préconisations. Si le nombre de produits (107 références) semble satisfaisant, l'Observatoire préconise de baisser de 6 % le ticket de caisse: la liste Lurel serait donc affichée à 274,48 euros contre 292 euros pour sa version 2015. Une proposition d'ores et déjà refusée par la Fédération régionale des coopératives agricoles qui entend prendre pour base des discussions le prix af-

fiché en 2013, soit 320 euros. Concernant le contenu du BQP, cinq produits ayant peu séduit les consommateurs pourraient disparaître: la soupe, le déodorant homme en bille, le burger de poisson à l'oignon, le foie de porc et les enveloppes. Ils pourraient être remplacés par des miettes de thon au naturel, des conserves de haricots cuisinés, du pain de mie complet, des pommes et des oranges.

Côté production locale, l'Observatoire recommande certains aménagements. Le dessert de fruits pomme-ananas pourrait changer de parfum. Le pain au lait serait remplacé par un pain de mie naturel. Le carri d'épaule de porc pourrait perdre sa couenne et le jambon en tranches passerait à un conditionnement plus petit. Le nouveau BQP devrait être disponible dans les rayons des grandes surfaces début mars 2016.

E.M

De nouvelles bulles pour les fêtes: la cuvée Essentiel de Piper

DÉGUSTATION. L'incontournable des fêtes de fin d'années: les cadeaux pour les enfants et une bonne bouteille de bulles pour les parents. Depuis 2006, les champagnes de la maison Piper-Heidsieck sont distribués sur l'île par la société Rhums Réunion. Fort de son succès, la marque se positionne en troisième place dans les ventes de champagne dans le département.

Cette année, elle propose l'Essentiel cuvée brut en édition numérotée qui sera disponible dès cette semaine et uniquement pour les fêtes chez les cavistes. Hier, Romain Delambre, le responsable export de la maison Piper-Heidsieck, en visite pour la seconde fois à la Réunion, a présenté le nouveau venu lors d'une dégustation à la Brasserie de la Gare du Nord, à Saint-Denis.

Dérivée du brut "sans année" qui est la signature de la marque, la cuvée Essentiel est un "extra-brut": beaucoup moins sucré avec 7 grammes de sucre par litre au lieu de 12 en moyenne. "Il est idéal pour accompagner les huîtres ou un thon mi-cuit, par exemple, a détaillé Romain Delambre. On passe du champagne à la gastronomie. On peut le servir dans un verre à vin à table."

Dans la gamme Piper-Heidsieck, cinq autres bouteilles sont également disponibles: le 2006 Vintage brut, le Brut, la Cuvée sublime, le Rosé sauvage ou encore le Rare Millésime 2002. Et pour une bonne bouteille, il faut mettre le prix: environ 30 euros pour la moins chère et 200 euros pour un millésimé.

R.L.S



Romain Delambre a présenté la nouvelle bouteille de champagne Essentiel cuvée brut lors d'une dégustation (photo SLY).