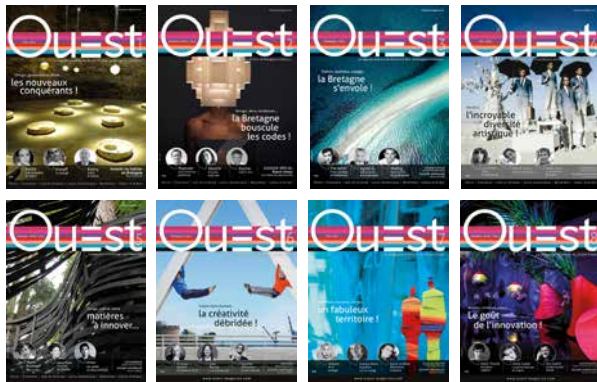


15

Bretons à suivre en 2015



www.ouest-magazine.com

En collaboration avec





Ils sont jeunes, ils ont du talent, ils ont pour la plupart moins de 40 ans. C'est la Bretagne de demain qui se révèle dans ces pages.

Bretons de sang, de cœur ou d'adoption, ces femmes et ces hommes sont les nouveaux ambassadeurs qui vont porter l'esprit d'innovation qui anime notre région. Au-delà des grands capitaines d'industrie que tout le monde connaît, notre rôle est de vous faire découvrir cette nouvelle génération qui part à la conquête de territoires vierges. Ces terra incognita que défrichent la nouvelle économie de la connaissance sont infinies. Les nouveaux conquérants bretons en seront les porte-drapeaux.

Valérie PATOUT-GESTIN

Fondatrice et rédactrice de Ouest Magazine

#Sommaire

François-Xavier Ménage - M6 Capital	#05
Marianne Guyader - Groix & Nature	#07
Olivier Raulic - Groupe Raulic investissements	#09
Marion Excoffon - Tiwal	#11
Olivier Ménil - Mediaveille	#13
Ionna Vautrin - Designer	#15
Francky Trichet - iRéalité	#17
Cécile Corbel - Auteur compositeur interprète	#19
Gildas Loaëc - Maison Kitsuné	#21
Sylvie Le Bihan - Écrivain	#23
Guillaume Rolland - SensorWake	#25
Marie-Gabrielle Capodano - Spiru Breizh	#27
Éric Guérin - La Mare aux Oiseaux	#29
Anouchka Potdevin - Designer	#31
Nicolas & Marion Velez de la Calle - Antivol	#33

Un savoir-faire breton

Ces derniers temps, la Bretagne a traversé des difficultés économiques et industrielles majeures, qui, en faisant vaciller les piliers traditionnels de son économie, ont pu la faire douter, dans ses fondamentaux, dans sa capacité à rebondir. Cette image est pour moi très éloignée de ce qu'elle est vraiment, et de ce à quoi elle aspire. Car cette région, notre région, qui est si fière de son identité partagée, créative, forte et ouverte sur le monde, de son savoir-être et de son savoir-faire collectifs, a en elle les ressources qui en ont toujours fait une terre d'avant-garde des mutations.

Dans quelle région de France apparaissent plus de 3 000 nouvelles associations chaque année ? Dans quelle région avons-nous créé près de 5 000 entreprises (auto-entrepreneurs inclus) au premier trimestre 2014 ? Quelle est la quatrième région qui dépose le plus de brevets industriels ? Dans quelle région trouve-t-on 30 % de licenciés sportifs de plus que la moyenne nationale ? Où avons-nous mis en place plus de 120 festivals différents, dont quelques-uns parmi les plus importants en France et en Europe ? À chaque fois, en Bretagne !

Devant le ressac de la crise, il faut marteler qu'il existe aussi une Bretagne qui réussit, qui investit, qui innove et qui fait bien des envieux à travers le monde. L'INSEE souligne que l'industrie agroalimentaire compte 60 % de PME innovantes en Bretagne : c'est 10 points de plus que la moyenne nationale. 700 millions d'euros d'investissement sont actuellement programmés pour les années qui viennent. Pour conduire cette dynamique, nous avons de grands capitaines d'industrie et de magnifiques navires amiraux, mais ce n'est encore que la partie émergée de l'iceberg...

Il y a aussi des centaines de chercheurs, d'agriculteurs, de patrons qui ne font pas la une des journaux mais qui insufflent au quotidien de la vitalité sur nos territoires. Ils sont souvent jeunes. Tous, ils osent avec passion, avec talent. Ils investissent dans la méthanisation ; ils parient sur les algues ; ils croient dans l'éolien ; ils développent la haute-technologie pour traiter le cancer, ou des applications numériques pour simplifier la vie de leurs concitoyens... Ces entrepreneurs bretons sont nos aventuriers des temps modernes, les pionniers de ces domaines émergents qui feront l'économie de demain. Ils sont à l'avant-garde, et ce n'est pas un hasard si les plus grands groupes mondiaux regardent maintenant vers eux.

La Bretagne est plus que jamais une terre où l'on a le goût d'entreprendre, d'innover et de conquérir de nouveaux marchés. Elle doit aujourd'hui, tout à la fois, mener de front la transformation de ses secteurs d'activité traditionnels, et développer ceux qui émergent. Renforcer ses fondamentaux et regarder vers l'avenir. Un savoir-faire breton.

Jean-Yves LE DRIAN

Ministre de la Défense



©Franck FERVILLE/M6

Une année « CAPITAL »

François-Xavier MÉNAGE - M6 *Capital*

François-Xavier Ménage est le nouveau présentateur de l'émission emblématique *Capital* sur M6 depuis l'été 2014.

Ce Ploërmelais de 34 ans succède à Emmanuel Chain, Guy Lagache et Thomas Sotto, excusez du peu !

Avec une audience de trois millions de téléspectateurs, *Capital* c'est depuis 20 ans un rendez-vous incontournable de la chaîne. Véritable tremplin, l'émission a propulsé tous ses prédécesseurs vers des carrières de premier plan dans les médias.

Un poste clé pour celui qui pose un regard critique et sans équivoque sur les milieux économiques deux fois par mois.

Après la fac d'économie de Rennes, il s'oriente vers le journalisme au Celsa. Un premier contrat à RMC, puis l'aventure BFM TV en studio et en tant que grand reporter terrain. L'occasion pour lui de parcourir le monde : Afghanistan, Lybie, Japon, Égypte... il couvre en direct les plus grands bouleversements géopolitiques de ces dernières années. Ce passionné du Japon a suivi tous les rebondissements de la catastrophe de Fukushima et reste en veille sur tout ce qui se déroule dans l'archipel nippon.

Un parcours remarquable et une ouverture d'esprit qui ne passent pas inaperçus aux yeux des dirigeants de M6, en quête d'un journaliste à fort potentiel. Un coup de fil de la direction de la chaîne fin juin, trois rendez-vous pour s'entendre et une première apparition à l'écran le 20 juillet ! Une affaire rondement menée pour celui qui ne souhaite pas révolutionner le style *Capital* mais lui apporter une touche plus personnelle en racontant « autrement » les faits.

Rédacteur en chef adjoint, il a su imposer un style pro, carré, sans failles. « L'animateur ne doit pas prendre le dessus sur le sujet mais être au service du sujet, précise celui qui continue à réaliser lui-même certains reportages. J'ai besoin de garder le contact avec le terrain, c'est dans mes gènes. La présentation en studio ne doit pas me couper des réalités. Et de toute façon, j'aime être dans le feu de l'action », ajoute-t-il.

François-Xavier Ménage confie qu'il souhaite faire sortir *Capital* des studios parisiens et délocaliser certaines émissions au plus près du terrain, en France mais aussi à l'étranger. Un passé de globe-trotter qui le rattrape et laisse augurer de beaux sujets d'ouverture en 2015.



Une aventure au long cours

Marianne GUYADER - Groix & Nature

Après un BTS de commerce international et l'ESC de Rennes, Marianne Guyader a pris les fonctions de responsable Export et Food service de la conserverie Groix & Nature.

Alors que par le passé l'île de Groix était riche de plusieurs conserveries, seule Groix & Nature a su développer et pérenniser cette activité. Le travail sur l'île, au-delà du côté sympathique, implique une logistique très particulière et des coûts induits.

L'activité se concentre autour des produits de la mer cuisinés et mis en bocaux et la petite équipe de huit personnes (qui vivent sur Groix) est menée par Erwan Dubois, le responsable de production. Les recettes sont exclusivement mises en œuvre sur l'île. Les rillettes sont les principaux produits fabriqués par l'atelier : une vingtaine de recettes à base de thon, de saumon et de homard mais aussi de Saint-Jacques, de sardine, de dorade... La conserverie propose même une rilette aux précieux ormeaux, et son huile de homard plusieurs fois primée est appréciée des grands chefs à travers le monde.

Le développement commercial de la société utilise plusieurs canaux de distribution. Historiquement, une boutique située sur les quais de Groix assurait une part non négligeable du chiffre d'affaires. Elle est maintenant un des maillons du réseau. Plus de 400 points de vente, dont des épiceries fines et des GMS, distribuent les produits dans des gammes adaptées. Un espace de vente a ouvert il y a quelques mois à Lorient, sur la base des sous-marins. Aujourd'hui, l'outil de production doit évoluer et sur le site actuel, un nouveau bâtiment est en construction. Il sera inauguré en septembre 2015. Des visites de la conserverie et des dégustations seront organisées. Le développement à l'international se poursuit et l'innovation reste une priorité de la société qui met au point de nouveaux concepts.

La passion écrit l'histoire de cette petite structure ambitieuse. Dans un marché très concurrentiel, Groix & Nature pose les jalons d'une aventure sans concession à la qualité.



Conquête tonique

Olivier Raulic - GROUPE RAULIC INVESTISSEMENTS

Olivier Raulic, diplômé d'HEC Paris, a consacré les cinq premières années de sa vie professionnelle à la finance chez Eurazeo, une des premières sociétés d'investissement européennes. En 2007, poussé par son attachement à sa région d'origine et son envie d'entreprendre, il décide de rejoindre son père Serge Raulic, fondateur du groupe Thermes Marins de Saint-Malo. En 2010, il prend la direction générale du groupe familial.

Une anecdote dans son parcours qui le caractérise : sa passion pour la mer le mène à partir un an, en famille, sur son voilier pour un tour de l'Atlantique avant de rejoindre l'entreprise familiale.

Les Thermes Marins et Aquatonic ont été fondés en 1963. C'est le premier groupe indépendant familial du secteur de la thalassothérapie et du bien-être. Il compte 7 hôtels, 3 résidences hôtelières et 6 restaurants. Ses 750 employés permanents en font le principal acteur hôtelier de Bretagne Nord. Son navire amiral, le Grand Hôtel des Thermes****, abrite les Thermes Marins de Saint-Malo, centre de thalassothérapie le plus fréquenté de France.

Il compte également quatre centres de remise en forme Aquatonic®, une activité de conseil et d'ingénierie internationale, une ligne de cosmétiques grand public et professionnelle distribuée dans une douzaine de pays, une blanchisserie spécialisée hôtellerie/restauration, ou encore le Saint-Malo Golf Resort.

Les marques Thermes Marins de Saint-Malo et Aquatonic, ce sont aussi des centres partenaires aux quatre coins du monde (Bali, Japon, Égypte, Koweït, Nouméa).

2015 est riche de projets : en mai, l'Aquatonic Nantes Carré Lafayette, lieu unique de 1 500 m² en plein cœur de Nantes, verra le jour. La rénovation du Grand Hôtel des Thermes, des hôtels Le Louvre et Le Jersey est programmée. À l'international, le démarrage d'un partenariat en Chine pour la distribution des cosmétiques. D'autres projets de développement et d'ingénierie avec des centres partenaires sont à l'étude en Chine et au Moyen-Orient notamment. Enfin des partenariats de distribution des cosmétiques sont en finalisation en Pologne et en Indonésie, et à l'étude au Brésil...

Ce groupe, qui a su exporter son savoir-faire, a le vent en poupe.

Innovation de rupture

Marion EXCOFFON - TIWAL

Marion Excoffon, jeune designer industrielle, a réuni ses deux passions - le design et la mer - dans un projet innovant : le Tiwal. Après une école de design à Paris, Marion relève le défi de créer son entreprise, et c'est en Bretagne qu'elle choisit de s'installer pour la qualité de vie. Associée à son compagnon Emmanuel Bertrand, elle donne corps à son projet et le dériveur gonflable est lancé. C'est une première mondiale : le dériveur avec coque gonflable part à la conquête de tous les océans. Il séduit par son côté pratique : plus de problème d'amarrage puisqu'il rentre dans deux sacs et se transporte facilement dans une voiture, et très peu d'entretien. On évite les écueils, les inconvénients possibles d'une embarcation classique. Le Tiwal est facile d'usage, de belle qualité et sa prise en main très accessible.

Les débouchés sont nombreux sur un marché international, avec des cibles identifiées que sont les particuliers, les professionnels du loisir comme les écoles de voile et les réseaux de revendeurs. Afin d'accompagner son développement, l'entreprise a recruté un responsable export, ainsi qu'un ingénieur. En deux ans, le cap est mis sur l'international. L'entreprise se charge de développer la commercialisation et sous-traite la production. La fabrication est pour le moment réalisée en France, principalement en Bretagne. Certaines pièces viennent de Corée, car il ne faut pas moins de quarante fournisseurs pour construire un Tiwal.

Les résultats sont là avec une production qui est passée de 30 bateaux en 2013 à 180 en 2014. 2015 permettra de franchir un nouveau cap : objectif 500 bateaux. Ce développement s'appuiera sur un réseau de revendeurs français et sur la toute nouvelle filiale de Boston, deux solides vecteurs de la croissance.

Les prix et reconnaissances obtenus par le Tiwal assurent déjà une belle notoriété à ce bateau qui sera bientôt rejoint par d'autres types d'embarcation.

*«Minimum fuss, minimum rigging, maximum fun», Bear Grylls (Man vs Wild)
2014 Sailing World 'Boat Of The Year' - Best Innovation Award
2014 Red Dot Design Award - Best of the Best*



©Guillaume AYER

Tsunami numérique

Olivier MÉRIL - MEDIAVEILLE

Olivier MÉRIL a créé en 2009, dans son fief rennais, une société spécialisée dans la veille numérique, le référencement et le webmarketing : Mediaveille. Son savoir-faire et un niveau d'expertise reconnus sur la France entière lui permettent de connaître une croissance exceptionnelle, tant en termes de chiffre d'affaires (+620 % entre 2009 et 2013) que d'effectif (de 10 à bientôt 40 salariés).

« Mediaveille s'attache au quotidien à offrir la meilleure performance sur Internet à ses clients BtoB, entreprises ou institutions. Nous veillons en permanence à détecter les nouveaux usages des internautes pour les cibler aux meilleurs endroits, aux bons moments, avec le bon message. Ensuite, nous optimisons en permanence ces dispositifs pour en améliorer systématiquement les résultats. » L'humain est au cœur de cette société qui a le goût du challenge et s'impose comme première agence digitale de la moitié ouest de France.

La croissance est aussi externe avec le rachat de structures en lien avec le numérique, la participation en tant que business angel, l'implication dans des réseaux comme la Cantine numérique à Rennes. « En 2013, nous avons racheté le premier portail communautaire de décoration Nostrodomus.fr. Puis nous avons créé une agence spécialisée en audit et conseil en stratégie digitale basée à Paris. Cette effervescence s'est également concrétisée par la création en septembre 2014 d'un technocentre d'expertise digitale MV Labs. Tout va très vite dans ce secteur avec déjà des projets amorcés pour 2015, notamment la création d'une joint-venture autour de Nostrodomus et la prise de participation dans une start-up parisienne. »

Autre projet auquel tient particulièrement Olivier MÉRIL : le lancement de son propre accélérateur MV Cube, destiné à accompagner gratuitement de jeunes entreprises. La vocation de cet incubateur privé de start-up est de tout mettre en œuvre pour accélérer les projets digitaux grâce à la proximité avec les jeunes entrepreneurs et l'expérience du comité de sélection. Ce projet s'inscrit pleinement dans la dynamique de la labélisation French Tech pour Rennes. Un modèle économique qui devient le modèle pour les entreprises numériques innovantes. Du côté de Mediaveille, 2015 s'annonce passionnante.



Un designer, un univers

Ionna VAUTRIN

Ionna Vautrin, jeune designer, a déjà une dizaine d'années d'expérience. Formée à l'école de design de Nantes Atlantique, elle a fait ses classes en explorant des domaines différents, en travaillant par exemple chez Camper en Espagne, George J. Sowden en Italie, ou encore les frères Bouroullec en France.

Le grand public l'a découverte avec la lampe Binic plebiscitée par les professionnels. Ce luminaire édité par Foscari est représentatif de son travail de designer. Les installations industrielles passent dans son filtre onirique.

« J'espère toucher de nouveaux secteurs et travailler sur des projets à des échelles très variées, allant de l'architecture d'intérieur à l'objet industriel en passant par des projets de recherche. Une structure légère me permet de maîtriser tous les stades du développement d'un projet, de son esquisse jusqu'à sa communication finale. Pour chaque collaboration, j'engage ma signature : cela m'impose d'avoir une grande exigence en terme de qualité. J'espère avoir l'opportunité de travailler sur des projets très industriels et accessibles à tous. Des projets très différents verront le jour en 2015 :

- Une exposition dédiée à l'univers de l'enfance, à l'occasion de la biennale de design de Saint-Étienne qui se tiendra au printemps prochain sur le thème du « bestiaire », présentera une collection de déguisements en papier imaginés par des designers et graphistes de mon choix.

- Un mobile « mouette » en céramique et un luminaire pour l'éditeur français « Moustache »

- Une collection de statuettes d'oiseaux intitulée « Bec » sera présentée en partenariat avec l'éditeur italien Bosa à l'occasion d'une exposition au salon du meuble de Milan en avril prochain.

- Un fauteuil en bois imaginé pour Sancal, un éditeur espagnol.

D'autres projets sont en cours de développement mais ils sont encore tenus au secret !»

2015 sera étrangement animé par le thème animalier, probablement l'expression d'une envie de légèreté par ces temps un peu moroses !



Cuisine interactive

Francky TRICHET - iRÉALITÉ

iRéalité, cellule de compétences de Capacités est une filiale de l'université de Nantes dédiée à la valorisation de la recherche et au transfert de technologies. Elle développe des projets en réalité augmentée et immersion à 360°. Ce labo d'un genre nouveau a conçu un drôle d'objet design et scientifique qui permet lors d'une dégustation de lire et d'entendre les émotions d'une personne depuis son cerveau : le Neurokiff. Une expérience unique à partager entre amis où le plaisir de la bouche est couplé à la découverte de nos ressentis les plus intimes : nos émotions en provenance directe de notre cerveau !

Pour Christophe Renaudineau, responsable de développement informatique sur ce projet, le potentiel est important notamment dans le secteur médical : « En travaillant sur les mesures de la pensée, on peut apporter une aide au milieu du handicap. Et l'usage des casques neuronaux commence à s'étendre à d'autres applications où l'évaluation des émotions s'avère pertinente. Des débouchés sont possibles dans tous les domaines qui font appel à nos sens ! Après la gastronomie, pourquoi pas la parfumerie, la musique, l'art voire même les ressources humaines. » Le Neurokiff d'aujourd'hui n'en est encore qu'à ses débuts et ses possibilités d'outil marketing ouvrent d'immenses marchés.

L'année 2015 sera marquée par la sortie commerciale de Neurokiff pour tous les restaurateurs et vignerons de France. L'offre packagée comprendra un casque neuronal et une tablette avec le logiciel Neurokiff pré-installé. Une formule « prête à l'emploi » qu'il sera facile d'installer en salle « à côté du poivre et du sel » pour les restaurateurs et en cave « à côté du crachoir » pour les vignerons. Le design épuré du Neurokiff permet d'associer une image soignée au prestige du produit. Le but est de laisser un souvenir indélébile au client en associant la marque et le(s) produit(s) à l'expérience inédite de découverte en *live* de ses émotions. Une ouverture au marché des restaurants gastronomiques à l'international est envisagée. Une évolution du modèle d'analyse des émotions du Neurokiff est également prévue en intégrant de nouveaux senseurs externes (tensiomètre, cardiofréquencemètre, caméra thermique et capteur de sudation) afin d'enrichir les données physiologiques d'entrée et d'affiner l'interprétation des émotions en temps réel. Enfin, de nouveaux terrains d'applications seront expérimentés.

La petite fiancée du Japon

Cécile CORBEL

Cécile Corbel est un OVNI dans le monde de la musique. Native de Pont-Croix, dans le Finistère, la jeune femme arbore une rousseur gaélique qui atteste son appartenance au monde celtique. Harpiste depuis l'âge de quinze ans, auteure de chansons puisant dans l'imaginaire arthurien, elle possède une voix qui gravit des sommets comme seule Kate Bush sait les atteindre. Disque d'or au Japon et récompensée par le prix de la meilleure bande originale de l'année avec la musique du film *Arrietty, le petit monde des chapardeurs*, cette magicienne qui refuse les frontières abruptes fait fusionner le folk celtique et les chants médiévaux turcs, madrigaux de la période baroque et marches irlandaises, avec l'aisance et le charme d'une artiste touchée par la grâce.

En 2013, Cécile Corbel sort son cinquième album studio, il sera défendu sur scène en France et à l'étranger. Cette même année elle travaille avec son complice de toujours, Simon Caby, à l'écriture de la musique de *Terre des Ours*, film animalier en 3D raconté par Marion Cotillard, sorti sur les écrans français en février 2014.

Année 2014. Cécile et ses musiciens sont sur scène pour plus de soixante concerts en France, en Allemagne et au Japon : le festival Interceltique de Lorient, le Wave Gotik Treffen Festival de Leipzig, le Harp festival de Sendai... et le Café de la Danse à Paris.

Aujourd'hui le duo travaille à nouveau pour le cinéma en composant la musique d'un long métrage d'animation, un beau projet en production pour 2015.

Ses actions : Cécile soutient, avec son album *SongBook vol. 2*, l'association française Info Birmanie. Cécile est la marraine de La Porte des Secrets, un endroit unique installé dans les dépendances restaurées de la prestigieuse abbaye de Paimpont au cœur de la forêt de Brocéliande qui permet à toutes et tous d'acquérir les clés pour mieux découvrir le pays de Brocéliande et la plus mythique des forêts grâce à un parcours scénographique unique en son genre. Elle est aussi fière d'illustrer, depuis 2013, le lien fort entre Bretagne et Japon, en devenant au Japon l'égérie des produits de beauté Fleur de Mer, une ligne cosmétique 100 % naturelle créée en Bretagne.



©Alice MOTTÉ

Hipster way

Gildas LOAËC - MAISON KITSUNÉ

En quelques années à peine, Maison Kitsuné a su s'imposer comme une marque incontournable. Convergence astucieuse entre musique, mode et design, cette jeune structure unique en son genre est née de la rencontre entre Gildas Loaëc et Masaya Kuroki.

Au départ, l'association de Gildas Loaëc, manager et directeur artistique de Daft Punk, et de Masaya Kuroki, étudiant en architecture reconverti dans la mode, pouvait ne pas sembler évidente. Le premier, jeune entrepreneur dynamique de Bretagne, venu à Paris pour ouvrir un magasin de disques, fut sollicité par deux de ses clients - un groupe du nom de Daft Punk qui venait de se former - pour s'occuper de leurs affaires... La suite, tout le monde la connaît ! Né en 1975 à Tokyo, Masaya Kuroki arriva à Paris à l'âge de douze ans, adopta alors la culture et le mode de vie français et obtint son diplôme d'architecte en 1999. Conséquence de son éducation franco-japonaise, Masaya Kuroki devint obsédé par le style, la qualité, les lignes pures et la précision du détail. Il est passé avec élégance d'un domaine créatif à un autre et a apporté à la création une perspective nouvelle issue de l'architecture. C'est durant un voyage au Japon pour superviser la production du film animé de Daft Punk, *Interstella 5555*, sur lequel Masaya avait été engagé pour faciliter la coordination, que le duo entrevit la possibilité de créer une structure au cœur d'un concept « lifestyle » réunissant mode, musique et design.

Depuis, Maison Kitsuné essaime son concept à travers la planète hipster. Paris, Tokyo, New York sont des scènes de développement qui portent haut la marque. Et des événements dans les clubs et hôtels branchés en diffusent les valeurs. La capsule Peter Jensen présentée en avant-première a déjà été relayée par la presse internationale.

2015 verra de nombreux événementiels en benchmark à travers la planète mode et musique.



Nouveau talent littéraire

Sylvie LE BIHAN

Un premier roman, *L'Autre*, sur une thématique dérangeante, la violence conjugale, mais aussi sur le manque quasi génétique de confiance en elles des femmes. La dépendance dans laquelle elles s'enferment, murées dans la peur et la honte. L'intrigue est menée avec subtilité - l'autre flotte comme une menace omniprésente - dans ses deux portraits croisés de femmes de cultures et de milieux différents. L'analyse est fine et le pathos n'est pas de mise. Une longue descente de l'amour à l'enfer, une réflexion profonde sur le rôle de l'entourage. L'auteur a su choisir des angles inédits et intéressants, si intéressants que vous voulez dès le début du roman suivre le quotidien de ses femmes et leur crier «ouvrez les yeux, sauvez-vous !»

Un roman savoureusement amoral, mais où est la moralité dans la souffrance conjugale ? Le style est en accord avec la thématique, à la fois sensible, cru et violent.

«J'ai écrit une *Petite bibliothèque du gourmand* - dont le cuisinier Pierre Gagnaire a rédigé la préface - publiée chez Flammarion, qui n'est pas gourmande du tout car j'ai recherché tous les textes sur l'anorexie, le vomi, la mort, le sexe... Je viens aussi de finir un manuscrit qui se passe en Bretagne. Mon père est né et a vécu toute sa jeunesse à Saint-Brieuc. J'ai passé toutes mes vacances d'été avec mes grands-parents sur la plage des Rosaires ou au Val-André, des souvenirs merveilleux... Depuis 2007, j'ai la chance d'avoir une maison à Belle-Île-en-Mer et dès que j'en ai l'occasion, je m'y rends pour manger des crêpes «Chez René» et éliminer en courant sur la côte sauvage !

Mon prochain roman sortira au printemps 2015 et il se situera en Bretagne ! J'en suis aux corrections.

Les droits d'adaptation cinématographique de mon premier roman *L'Autre* ont été achetés. Et j'ai reçu le prix du premier roman.»



© Astrid DI CROLLANZA



©SensorWake

Sous l'œil de Google

Guillaume ROLLAND - SENSORWAKE

C'est pour le moins une révolution dans le monde des réveils : finies les alarmes traumatisantes du matin qui vous font vous lever du mauvais pied !

Voici un objet pratique et simple d'utilisation. Il suffit d'insérer une capsule à l'arrière du réveil qui, à l'heure de votre choix, se diffusera dans la pièce pour vous assurer un réveil en délicatesse, le tout en moins d'une minute. Alors si sortir du lit chaque matin est pour vous une corvée, ne manquez pas le lancement de ce produit conçu par un tout jeune créateur.

« En parallèle de ma terminal S, j'ai développé un projet de réveil olfactif que j'ai nommé SensorWake. Ce projet a pris de l'ampleur au fur et à mesure de différents concours de sciences nationaux, européens et tout récemment internationaux avec ma présentation en septembre du SensorWake chez Google.

Pour l'instant, c'est la passion pour les sciences et l'innovation qui me fait avancer. Cette passion est née très tôt chez moi. J'ai déposé mon premier brevet à l'âge de 13 ans, j'aimais inventer et entreprendre des projets plus ou moins réalisables. Aujourd'hui ce qui me fait avancer, c'est l'importance pour moi de montrer que, même en étant jeune, on peut arriver à innover et à répondre à des problèmes concrets. Notre jeunesse apporte du dynamisme à l'innovation tandis que notre naïveté nous permet d'aller là où même le plus expérimenté des ingénieurs ne se serait pas engagé. Churchill disait : « Tout le monde disait que c'était impossible à faire. Puis un jour quelqu'un est arrivé qui ne le savait pas, et il l'a fait. »

J'ai lancé une campagne de financement participatif qui va me permettre de proposer le SensorWake à la vente avant les fêtes. Il est en pré-commande sur www.sensorwake.com

Mon objectif pour 2015 est de lever des fonds pour distribuer à plus grande échelle mon réveil olfactif. J'espère continuer à améliorer mon invention : les pistes sont immenses ! »



Protéine hyperactive

Marie-Gabrielle CAPODANO - SPIRU BREIZH

Après onze ans de pratique dans le domaine des micro-algues, la gestion d'une éclosérie, d'une nurserie et l'exploitation d'une ferme aquacole, la rencontre avec la spiruline aux bienfaits de l'eau de mer devenait une évidence.

La spiruline est l'une des cyanobactéries apparues il y a environ 3,5 milliards d'années. Elle se développe par photosynthèse. Redécouverte dans les années soixante, son analyse fait l'effet d'une révolution : elle contient plus de protéines, de bêta-carotène, de fer et de vitamine B12 que n'importe quel autre aliment connu. Une telle concentration en fait un élément primordial pour traiter les problèmes de malnutrition dans le monde. Dans nos pays, elle contribue à un bon équilibre alimentaire.

La spiruline à l'origine se développe dans une eau saumâtre, ses propriétés se révèlent avec la salinité - pierre de sel - et de l'urée. On compte aujourd'hui une centaine de cultivateurs pour environ 30 tonnes de spiruline produite.

Depuis deux ans, Spiru Breizh produit une spiruline 100 % à l'eau de mer, pour développer encore plus les actifs. Le laboratoire monte en puissance pour fournir les bassins. La recherche et développement permettent d'évaluer les réactions des différentes souches, toutes ne supportant pas l'eau de mer. Elle aime la chaleur, et la douceur, attention au stress ! Au bout d'un mois environ, on atteint une concentration maximale.

La production se développe dans une approche éco-responsable. Marie-Gabrielle Capodano imagine un déploiement international, en implantant des unités de production dans tous les pays, au plus près des consommateurs, des « consomacteurs ». Aujourd'hui la vente se fait localement sous forme de pâte fraîche. Pour conserver 100 % de ses propriétés, elle ne doit jamais dépasser 37 degrés. Les axes de développement sont alimentaires et cosmétiques. Le chef du Miramar à Arzon (56) l'a intégrée dans ses recettes. Déjà épaulée par un jeune ingénieur, l'entrepreneuse prévoit la création d'emplois cette année pour développer la commercialisation.

L'année 2015 sera très importante, l'outil de production sera optimal pour répondre à une demande aujourd'hui trop importante pour l'offre. Dans l'assiette ou en cosmétique, vous allez sûrement croiser la spiruline.



Globe-trotter étoilé

Éric GUÉRIN - LA MARE AUX OISEAUX

L'univers de la cuisine a bercé son enfance, le cercle féminin lui a transmis le plaisir de cuisiner des produits du terroir. Dans son approche, la nature est primordiale. Ce passionné, qui aime la chasse, la pêche mais aussi l'observation, a appris à la respecter et à en tirer sa substance en cuisine.

Très vite il va faire ses armes dans de grandes maisons : Taillevent, la Tour d'argent... Son aventure indépendante commence en 1995 avec la création de La Mare aux Oiseaux. Le chef de cuisine doit alors aussi se transformer en chef d'entreprise, chef de travaux... et la gestion au quotidien est une autre facette du métier. Cette expérience probante le mènera à une première étoile Michelin et vers des lieux extraordinaires pour une cuisine qui ne l'est pas moins. Le chef globe-trotter est un curieux insatiable qui met sa créativité au service d'une cuisine digne des plus belles natures mortes. Étonnant et vrai.

«Aujourd'hui, gérer la cuisine de trois établissements - La Mare aux Oiseaux à Saint-Joachim, Le Jardin des Plumes à Giverny, et le Season's sur la plage de La Baule - en prenant en compte les envies et les histoires de ces trois maisons et donc de trois chefs de cuisine, m'offre un panel large et intéressant d'émotions, de territoires à explorer et une approche à chaque fois différente de mon métier.

Albert Riera, mon second, Joackim Salliot, le chef du Jardin, et Benjamin Larue à La Baule m'apportent chacun une proposition différente et moderne de la cuisine que je mixe avec mon expérience personnelle et cette énergie me permet un renouvellement et un coup de jeune permanent.»

2015 sera encore une année pleine de projets. La télévision lui fait les yeux doux et on retrouvera notre chef globe-trotter dans de nombreuses aventures culinaires où la découverte et la passion seront de mise.



©Xavier SCHEINKMANN

Design collaboratif

Anouchka POTDEVIN

« J'ai eu une scolarité sans problème jusqu'au bac, puis je suis allée en fac, sans convictions. À 22 ans, j'ai entamé un apprentissage en métallerie près de Rennes, puis j'ai repris des études en design à Nantes. J'ai toujours eu le souhait de travailler par moi-même et de développer mes propres créations. Aussi, à l'issue de ma formation, j'ai conjointement travaillé de façon alimentaire, tout en essayant de développer mon activité. Aujourd'hui, ça va faire une petite dizaine d'années que je travaille à mon compte.

Par mon parcours, je suis à la fois artisan puisque je fabrique mes meubles, et designer car je conçois l'intégralité de ma fabrication et que celle-ci répond à des critères de contexte culturel, d'ergonomie et d'esthétique. Le design, ce n'est pas juste dessiner un truc à la ligne contemporaine. Je travaille aussi la récupération de matériaux depuis toujours, ce qui est une extension de la manière dont je vis.

Ce qui me fait avancer, c'est rencontrer des gens passionnés avec lesquels je peux inventer de nouvelles histoires. Je reviens tout juste d'un salon en Belgique où je suis allée présenter de nouveaux objets : des panneaux à utiliser comme des paravents et des déclinaisons de cages en sièges et en présentoirs. Aujourd'hui, je cherche à développer mon activité avec les architectes d'intérieur, les décorateurs, les scénographes... l'idée étant de collaborer directement avec les faiseurs de projets. Actuellement plusieurs projets sont en cours, à Rennes, à Paris et à l'étranger. Ainsi, mon entreprise a vocation à se développer et à travailler de plus en plus avec des collaborateurs.» Avis aux intéressés !



©YLM Picture

Ethic people

Nicolas & Marion VELEZ DE LA CALLE - ANTIVOL

Nicolas et Marion Velez de la Calle, frère et sœur, créent en 2010 la marque Antivol et choisissent de s'installer à Brest.

Antivol assure son développement par une ligne de maillots de bain pour homme, de sous-vêtements et de tee-shirts mixtes. Liberté de création avec des modèles décalés, authentiques et haut de gamme qui chahutent les codes et les références pour le plaisir de tous.

« Nous mettons l'accent sur la qualité avec des modèles imprimés en haute définition et l'utilisation du Full Print Concept, un processus de fabrication permettant aux visuels des sous-vêtements de ne subir aucune rupture lors de l'impression et de la confection. » Antivol s'engage et garantit la production éthique de ses sous-vêtements. Les usines sélectionnées en Amérique Latine travaillent de façon responsable, dans le respect du droit social.

2014 aura vu la refonte et la mise en place d'un nouveau site e-commerce www.antivol.com, le lancement d'une gamme de tee-shirts, la réalisation d'un nouveau shooting photo à Brest avec la troupe de danse Moral Soul à l'image de l'évolution de la marque depuis deux ans et l'élaboration d'une nouvelle stratégie de commercialisation dans le cadre de la vente directe (recrutement de distributeurs indépendants).

2015 verra la consolidation des différentes actions amorcées et, en lien avec le succès des tee-shirts, la sortie d'une nouvelle gamme de sweat-shirts.

Antivol est distribué en France via un réseau de 130 détaillants multi-marques, mais aussi à l'étranger (Suisse, Pays-Bas et Australie).

Cette marque *urban chic* a déjà séduit une riche tribu : Alex Goude, Rémy Cabella, Mathieu Debuchy, Thibaut Fauconnet, Benoît Costil, Cyril Miranda, Roger Édouard Vasselín, Gaël Clichy et bien d'autres...

Les valeurs de la marque - esprit, performance et volonté - seront portées toujours plus loin.

La force de cette entreprise réside dans sa capacité à innover, à établir des liens avec de grands sportifs et à créer en fonction des grands événements sportifs.

Il était évident pour Ouest Magazine de participer à l'aventure des Livres Blancs aux côtés de l'ACB et de la Commission Kavadeen.

Depuis la création du magazine, nous sommes à l'écoute des projets, des hommes et des femmes qui portent l'énergie, les idées et les compétences nécessaires au développement du tissu économique breton. Quatrième région du dépôt de brevets, la Bretagne est la première région au niveau mondial à posséder 2 000 chercheurs dont les travaux sont orientés dans le domaine de la mer.

Si la matière grise est bien présente, en Bretagne et en France, ce qui a régressé depuis plus de 30 ans ce sont nos capacités à développer nos idées. Les circuits administratifs et financiers sont complexes. L'État pénalise les initiatives en raison de sa lourdeur et de sa force d'inertie. Aide-toi et l'État te plombera ! C'est hélas encore trop ce qui ressort du quotidien de nos entrepreneurs et porteurs de projets.

Les associations locales de groupements d'entrepreneurs, de pôles financiers ont pris conscience de façon exponentielle que leur avenir passe par la solidarité et le développement des jeunes projets. Ce n'est pas qu'altruiste, il y a du business à développer avec ces start-up. Les méthodes changent et le collaboratif est l'avenir. Avec le crowdfunding, les incubateurs, le green business, les réseaux qui poussent les projets, le nomadisme permet toutes les rencontres. Les connexions semblent se faire de mieux et mieux et 2015 sera une année charnière dans la prise d'élán de ces nouveaux systèmes économiques.

Ouest Magazine sera là pour accompagner cette nouvelle génération, reflet de la Bretagne de demain.

Valérie PATOUT-GESTIN

Fondatrice et rédactrice de Ouest Magazine

Une collection de quatre Livres Blancs pour faire avancer les idées neuves. Réunir sous la bannière de l'innovation et de la Bretagne les signatures de Pierre Gattaz, Président du Medef, Jean-Yves Le Drian, Ministre de la Défense et ex-Président du Conseil Régional de Bretagne, de Jean-Marc Roué, Président de Brittany Ferries, est pour nous la preuve que l'intérêt porté au fait breton dépasse les clivages politiques.

Que ces grands sages portent un regard bienveillant sur la nouvelle génération est une nouveauté dont on doit mesurer l'importance.

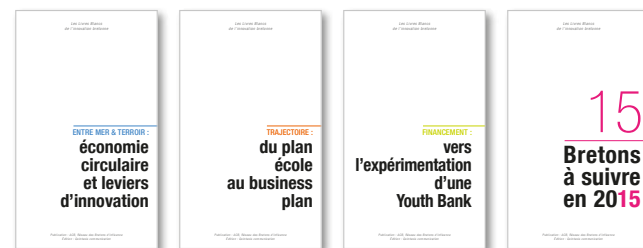
Les siècles précédents privilégiaient le culte de l'aîné, cette époque est désormais révolue.

La nouvelle économie se construit grâce aux générations émergentes.

Ces Livres Blancs leur laissent la parole.

Les travaux de la commission Kavadeen sont ici relatés sans filtres. Des pistes d'exploration innovantes, parfois maladroites, naïves ou utopiques, mais révélatrices des profonds bouleversements qui vont nous submerger.

À défaut de juger, écoutons et laissons éclore les modèles qui rendront viables économiquement et socialement ces projets. Laissons la formidable puissance des réseaux bretons relier les acteurs entre eux pour faire de ces utopies des vérités.



Édité par

QUINTESIS Communication

NANTES - VANNES - PARIS

Le Loft - 4 ruelle du Moulin - 56000 Vannes

02 97 40 42 09 - conseil@quintesis.com

www.quintesis.com