

la lettre du **Colidre**

Comité d'information et de liaison des cadres dirigeants retraités de France

Pas dans la rupture...mais dans la continuité...

L'Assemblée Générale 2009 du COLIDRE s'est tenue à Pau comme prévu dans une excellente ambiance et avec une forte participation. Pierre FORTIN avait décidé de ne pas se représenter après 4 ans de Présidence active et dévouée, suite à 5 ans de Vice-présidence aux côtés d'Y. FARGETTE. Ceci vous a conduit à m'élire pour un bail de 2 ans. Je vous en remercie donc vivement et m'efforcerai de suivre les traces de mes prédécesseurs. Ma devise ne sera donc pas la rupture, mais la continuité, puisque le questionnaire auquel vous aviez répondu il y a quelques mois témoignait d'une grande satisfaction générale.

L'objectif principal étant de maintenir des relations amicales, voire cordiales, entre nous et éventuellement nos conjoints, il est important de favoriser ces relations : selon les goûts ou les possibilités des uns et des autres, nous vous proposerons donc des conférences, des visites, un ou deux voyages par an et un congrès aussi convivial que possible. Bien sûr ceci sera possible grâce à toutes les bonnes volontés qui se manifestent au niveau des idées ou même de l'organisation de ces activités : n'hésitez donc pas à nous faire des propositions constructives.

La communication est devenue plus simple et toujours plus rapide avec internet. Regardez donc bien le site du COLIDRE parfaitement mis à jour avec vos contributions par P. MARTRENCHAR : vous y trouverez en particulier le calendrier des activités mis à jour en temps réel. Deux thèmes de réflexion sont déjà prévus par votre nouveau Conseil d'Administration :

- * la poursuite du recrutement de nouveaux adhérents dans un contexte très différent d'il y a 12 ans : notons que ces derniers mois de nouveaux et jeunes collègues nous ont rejoints avec un fort dynamisme que nous allons exploiter.

- * les relations avec FT, qui sont excellentes avec Didier Lombard en particulier, mais plus distantes avec d'autres hauts responsables : notez que cette année deux brillants intervenants sont venus nous voir à Pau et ont été fort appréciés, Patrick COAT et Thierry BONHOMME.

Le premier Conseil d'Administration au complet avec ses 4 nouveaux membres (Alain HOFFMANN, Patrick MULIER, Marc NUNGE et Gilles VAILLANT) se réunira le 30 septembre après les vacances que nous espérons avoir été bonnes pour vous et vos familles. Je termine en remerciant vivement, en votre nom, les membres sortants dont vous avez apprécié le dévouement (Alain BONIFAY, Michel DESLANDES, Claude PERARDEL et Michel ROUZIER, et bien sûr Pierre FORTIN qui a été nommé Président d'Honneur par acclamations)

Jean GUY

Ancien élève de Polytechnique (promotion 1960) et de Telecom Paris Tech (1965), Licencié es sciences économiques, Jean GUY a démarré sur le terrain à Dijon, puis a été aspiré à la DG de 1970 à 1977 (SPEE, puis SPEL). Directeur de Haute Normandie de 1977 à 1980, puis de Paris Sud, il est appelé par P. FAVIER au ministère (direction du Personnel et des Affaires Sociales) en 1983. Il retourne à FT en 1989 comme adjoint d'Y. FARGETTE, Directeur d'Ile de France. Il est ensuite de retour à la DG : Secrétaire général du groupe auprès de M. SEIGNER, puis Directeur de l'Audit (fonction nouvellement créée à FT) et enfin Directeur du projet Euro du groupe jusqu'en 2002

Jean GUY est Chevalier de la Légion d'Honneur et Officier de l'Ordre National du Mérite.

Comité d'information et de liaison des cadres dirigeants retraités de France Télécom



Le vin est depuis toujours le symbole de la joie de vivre partagée et d'une convivialité où le corps et l'esprit se retrouvent intimement. On goûte un vin et aussitôt, on en parle, comme si la parole venait aider à la découverte du ressenti ; il y a là, sans doute une prise de conscience, face à un ensemble d'impressions très complexes, comme c'est aussi le cas dans d'autres domaines des arts.

Les préférences personnelles vont bien entendu jouer un rôle majeur , avec toute l'histoire de la formation des goûts de chacun, mais il est sûr que cette démarche se trouve bien d'un environnement collectif. Une dégustation de groupe apporte un plaisir plus fort, ou en tous cas plus ressenti, que lorsqu'elle est solitaire. Il y a une entraide dans la découverte et s'obliger à exprimer le plus clairement possible les informations de ses sens, est un moyen efficace de progresser dans leur éducation et leurs performances. Ce qui est senti plus ou moins confusément, devient peu à peu une sensation précise, reconnue et mémorisée. La mémoire joue en effet un rôle très important dans la dégustation, puisqu'il s'agit de trouver , et donc de retrouver , des goûts et des parfums dont on a déjà, dans le passé, eu la perception, mais souvent dans des circonstances différentes.

On peut déguster pour analyser et définir les caractéristiques d'un vin, et bien entendu ses défauts et ses qualités. Il s'agit là des dégustations professionnelles. Mais pour les amateurs de bons vins, il faut reconnaître que c'est avant tout la recherche du plaisir qui motive le dégustateur , plaisir qui va être d'autant plus grand que la perception de ses raisons sera plus fine et plus perspicace.

Déguster va ainsi conduire à une écoute très attentive de ses sens, qui eux mêmes seront de plus en plus sollicités, comme on écoute plus attentivement une œuvre musicale, en y découvrant à chaque nouvelle audition des détails et des charmes qui avaient échappé auparavant

C'est donc un art difficile, que l'on doit aborder avec modestie, même après des années de pratique. La capacité de chacun est liée à la sensibilité de ses sens, à la façon dont ils ont été éduqués, à l'expression qu'il est en mesure d'en donner , à son écoute des autres et enfin, et peut-être surtout, au désir qu'il a de progresser dans ce domaine : chacun de ces éléments est une condition nécessaire mais pas suffisante. Enfin, comme pour les sportifs, il faut s'entraîner régulièrement.

L'environnement et son état personnel sont aussi importants. On aura du mal à déguster dans une ambiance bruyante, près de convives trop parfumé(e)s, de fumeurs, au cours d'un repas où certains mets ont une influence négative sur les capacités gustative et olfactives. Le rôle du cerveau est capital dans la dégustation, et il peut être assez facilement abusé, même simplement par la forme de la bouteille qui va lui communiquer une information préalable pouvant être fautive ! Pour bien déguster , il convient d'être dans une forme physique et psychologique convenable, dans un lieu calme et neutre, dans le silence et « en état de grâce... »

Les sens

Les sens jouent bien entendu le premier rôle dans la dégustation, et principalement la vue, le goût et l'odorat.

La vue

C'est le premier contact et des défauts qui seraient décelés à ce stade vont peser lourd dans la suite de la dégustation.

La vue permet une première qualification du vin : brillant ou terne limpide ou trouble, riche ou faible en couleur , celle-ci étant composée de toutes les nuances du spectre ou presque : le vin a lui aussi sa palette. Le choix du verre est important car il doit permettre de faire passer la lumière à travers une épaisseur variable de vin, depuis une fraction de millimètre jusqu'à plusieurs centimètres, tout en étant neutre, c'est à dire incolore.

On commence par lever le verre à hauteur de son regard, sur un fond le plus neutre possible, c'est à dire blanc. On incline alors le verre doucement en le tenant toujours par son pied, pour juger de sa brillance et de sa limpidité, à la fois sur sa surface supérieure et au travers d'une épaisseur plus ou moins importante de sa masse. L'inclinaison du verre va faire pleurer le vin dont les larmes, ou jambes, retombent le long du verre en faisant des dessins qui persistent un moment. C'est une indication intéressante qui traduit la présence de composés alcooliques et glycerinés assurant son équilibre, sa rondeur, sa capacité à stocker les parfums et à les conserver. Mais ce signe positif n'est pas l'assurance de la bonne qualité du vin qui peut avoir par ailleurs des défauts majeurs. La couleur porte la signification de l'âge du vin. Celui-ci, en vieillissant s'oxyde très lentement et prend, pour les vins rouges, une teinte tuilée, alors que les vins blancs vont se foncer légèrement en se mordorant plus ou moins. L'évolution vers ces nuances et la matité vont donner une indication pour la reconnaissance du millésime, car chacun a sa carte d'identité en couleur.

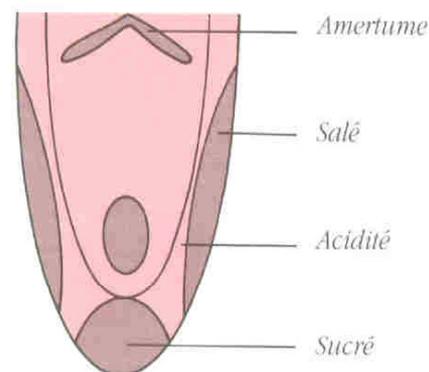
LE GOÛT

On distinguera ici nettement le goût de l'odorat, bien que dans les faits, il y ait une simultanéité des perceptions qui se font en grande partie dans la bouche pour ce dernier.

La bouche permet de percevoir la température, qui n'est évidemment pas une caractéristique du vin goûté, mais dont il convient de tenir compte car elle a une influence décisive sur les perceptions que nous allons examiner. Elle permet d'apprécier la fluidité du vin, sa rondeur, son gras et sa plus ou moins grande astringence. Elle a surtout le mérite d'être la seule à prendre en compte la combinaison complexe que forme dans un vin le sucré, le salé, l'acide et l'amer. Ces composantes se trouvent saisies par les papilles à des endroits différents que l'on voit sur le schéma ci joint. Or ces papilles ne retransmettent pas leurs informations simultanément ni avec des intensités comparables dans le temps. Il va donc falloir quelques minutes pour enregistrer successivement ce que l'on appelle l'attaque, puis le milieu puis la fin, et ensuite l'arrière-goût, et enfin et surtout, la persistance, que l'on appelle la longueur en bouche et qui est un des signes des grands vins. Elle se mesure en caudalies (durée en secondes de la persistance en bouche ; les grands vins dépassent 10).

On commence par prendre en bouche une petite gorgée de vin et en se penchant légèrement en avant, on va faire passer, en aspirant, un petit filet d'air à travers cette faible épaisseur de vin. Cet air va se charger des substances les plus volatiles du vin que les papilles et les cellules olfactives vont pouvoir prendre plus aisément en compte, notamment par une expiration de cet air par les narines.

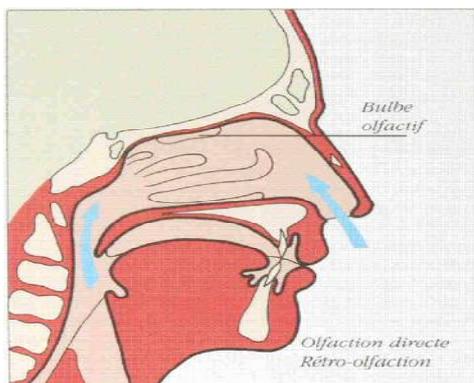
Puis, les lèvres closes, on va imprégner la bouche en y faisant circuler le vin, assez longtemps pour en percevoir complètement le corps, la structure et l'ampleur. Après l'avoir avalé, on se concentrera intensément pour mesurer, les yeux fermés, la durée et la persistance en bouche des sensations gustatives et olfactives mémorisées.



L'ODORAT

C'est d'abord le nez qui prend en charge les odeurs, mais c'est par la bouche que les parfums intrinsèques au vin, les arômes, vont être perçus : c'est la rétro-olfaction qui sollicite les cellules olfactives situées dans la partie supérieure du palais.

On fait alors appel au bulbe olfactif, en lui envoyant par un courant d'air, comme indiqué précédemment, les éléments aromatiques que l'on veut apprécier.



Dans un premier temps, le verre ne sera pas agité, mais seulement porté vers le nez afin d'y déceler les arômes les plus volatils, qui sont les plus subtils, les plus fins et les plus difficiles à saisir. Il est alors nécessaire d'être très rapide dans la perception de ces caractéristiques, à la fois presque insaisissables et en même temps significatives des arômes que le vin sera en mesure de développer en vieillissant.

Dans un deuxième temps, on imprimera au verre, et au vin, un mouvement de rotation et de léger basculement, afin de l'oxygéner et de faire évaporer les composés gazeux qui y sont plus ou moins dissous. La forme du verre, qui doit être en tulipe légèrement refermée, favorisera alors une perception optimale des arômes.

On trouvera ci-joint une liste non exhaustive des appréciations visuelles, gustatives et olfactives, ces dernières représentant la palette la plus riche et la plus significative des caractéristiques d'un vin. Pour un vin jeune, les parfums ne sont pas encore fondus et on peut les distinguer et les définir isolément en appréciant l'intensité de chacun. Pour un vin plus vieux, les parfums se fondent et donnent le bouquet (comme c'est le cas pour un bouquet de différentes fleurs). Si certains restent prédominants, le bouquet donne d'abord une impression d'ensemble, plus difficile à définir et plus caractéristique du vin et du millésime. Cette première approche de la dégustation est une incitation à poursuivre en pratiquant régulièrement, mais avec modération, des dégustations en groupe. La dégustation en aveugle, c'est à dire d'un vin dont, a priori, on ne sait rien (pas d'étiquette, vin en carafe), est un exercice très profitable car il place le dégustateur complètement en face de ses sens et de sa mémoire. Le fait de la faire en groupe renforce le côté éducatif en donnant la parole à des réactions variées, parfois opposées, qu'il convient lors d'explicitation et d'argumenter. Inutile de dire que la convivialité trouve là un terrain de choix où s'exprimer pleinement ! On complètera ces exercices pratiques par la lecture d'ouvrages apportant l'analyse des phénomènes complexes de la perception des arômes du vin par les sens et de leur mémorisation. On trouvera ci-après une liste d'ouvrages qui n'est qu'indicative, car il y en a beaucoup. Il faut recommander avant tout le livre d'Emile PEYNAUD, Le Goût du Vin, qui est sans doute le plus complet et celui qui fait faire le plus de progrès dans ce domaine immense, tout en étant fort agréable à lire. Avec tous nos souhaits les meilleurs de bonnes et gratifiantes dégustations et tous nos encouragements.....

CHATEAU GENISSON

33490 Saint-Germain de Graves

Tél : 05 56 76 41 01

Fax : 05 56 76 45 39

SCEA ARRIVET-CAUBOE

Courriel :jf.arrivet@voilà.fr

Site :www.château-genisson.com

Bibliographie:

Hugh JOHNSON :

Le guide mondial du connaisseur du vin (Robert Laffont) 1983 et Une histoire mondiale du vin (Pluriel) 1990

Marcel LARCHIVER: Vins, vignes et vigneron (Fayard) 1988

Emile PEYNAUD :

Connaissance et travail du vin (Dunod) 1981 et Le Goût du Vin. (Dunod) 1980

Philippe ROUDIER : Vignobles et vigneron du Bordelais. (Presse universitaires de Bordeaux) 1988

EDITA :Le grand livre du Vin. 1982

Compétition de golf du Mai 2009

Quinze joueurs sur vingt inscrits se sont retrouvés sur le parcours du golf de Forges les Bains lors de la compétition amicale 2009 organisée par le COLIDRE.

Par manque de chance une forte et longue averse a interrompu le déroulement du jeu en fin de matinée et contraint certains à abandonner. Les plus courageux sont néanmoins repartis, ce qui a permis aux trois meilleurs de monter sur le podium "fictif" dans l'ordre suivant : Jean Minetti, Joëlle Goglu et Roger Delorme.

En dépit de l'appel lancé pour la participation des épouses golfeuses, Joëlle s'est encore retrouvée seule, mais son classement montre que jouer avec les hommes ne lui fait pas peur. Il faut néanmoins garder espoir car, sur les 5 empêchements 2 concernaient des épouses.

L'absence de Pierre Martrenchar, participant assidu et animateur photographe de la troisième mi-temps, qui, quelques jours avant la compétition, s'est cassé 2 ou 3 côtes lors d'une chute dans l'escalier de sa maison provoquée par un ami corpulent qu'il suivait et qui a trébuché sur lui, a été très regrettée par tous.

Seul point lumineux de la journée, en plus du plaisir de se détendre après l'effort ; la présence de notre président Pierre Fortin, accompagné de Françoise, au déjeuner traditionnel de clôture de cette rencontre amicale.

A l'année prochaine début mai sur un autre parcours d'Ile de France sur lequel de nouveaux participants et participantes seront les bienvenus..

J.Randé

Comité d'information et de liaison des cadres dirigeants retraités de France

Colidre

Responsable de la publication:

Jean Guy

Responsable de la rédaction:

Roland Saint-Criq

75, Avenue des Ternes

75017 Paris

tél. 01 55 37 13 40 - fax. 01 55 37 13 41

<http://www.colidre-ft.asso.fr>

75, Avenue des Ternes

1er étage

75017 Paris

4

Au pays du bon Roi Henri et de Gaston Fébus

Par Lucien-Louis BAYLE

Le Congrès du Colidre 2009 s'est tenu dans l'une des salles du Palais Beaumont, à Pau, mise gracieusement à notre disposition par les autorités locales. Il s'est déroulé dans « l'esprit » af fiché du texte de bienvenue : « *Vous n'ignorez pas que notre département compte deux peuples aussi attachés à leur terre et à leurs coutumes l'un que l'autre : les Basques et les Béarnais* ».

Cette rencontre a donné l'occasion, à plus de 120 cadres dirigeants retraités de France-Télécom, de vivre ensemble et sur plusieurs jours, l'Assemblée Générale statutaire et des moments de convivialité pour ceux qui le souhaitaient.

En effet, l'Assemblée Générale a permis au Président Pierre FORTIN de présenter, en le commentant, le rapport d'activité 2008 et de faire part de sa décision de ne pas briguer un nouveau mandat. Il a tenu également à faire l'éloge des membres du CA et à les remercier du travail effectué en toute solidarité, pendant l'exercice de sa fonction, ceci dans l'intérêt de l'Association. Puis Simone DIDIER s'est exprimée sur le Compte de résultat et le Bilan pour 2008, suivi d'un avis favorable de Jean MINETTI, vérificateur des comptes. Les deux interventions ont fait l'objet d'un vote positif des adhérents. L'élection des membres du CA a permis, enfin, à ces derniers, de choisir le nouveau Président : Jean GUY. Puis les exposés de MM. Thierry BONHOMME et Patrick COAT eurent l'ambition de préciser et de démontrer combien il était essentiel de répondre par anticipation à une concurrence agressive dans le domaine des Télécommunications. Seules

des actions et une stratégie faites de compétence, de mobilité et de créativité sont efficaces. Enfin un repas, dans une des salles du Palais Beaumont, est venu clore cette matinée studieuse. Les personnes qui ne participaient pas à l'Assemblée Générale, avaient pu consacrer leur temps à deux musées : celui des Beaux-Arts et celui de Bernadotte.

La partie festive a commencé dans l'après-midi, par une visite pédestre de la ville de Pau. Les promeneurs que nous étions devenus, accompagnés d'un guide local pour chacun des groupes, ont pu ainsi découvrir une réalité : Pau est une « ville jardin » et une ville au riche patrimoine culturel que beaucoup de cités pourraient lui envier. Ainsi, la place Royale, avec sa verdure et sa belle architecture, a accueilli dès 1843, la statue du « bon Roi Henri ». De la même manière, le Boulevard des Pyrénées, conçu à la fin du 19ème siècle par Jean-Claude Alphand, réserva, pour beaucoup d'entre nous, bon nombre de surprises. Tout d'abord sa longueur : 1800 mètres à parcourir, puis l'existence d'un funiculaire, datant de 1908, toujours en service et donnant accès à la gare située en contrebas, enfin une vue panoramique sur les Pyrénées.

Quant à l'architecture, c'est au 19ème siècle que Pau subit une influence étrangère. En effet, de riches Anglais, attirés par la douceur du climat de cette région et ses eaux, vont faire construire des villas agrémentées de parcs. Cependant, peu à peu, des demeures de moindre importance viennent enri-

chir et combler le moindre espace libéré et favoriser ainsi une parfaite symbiose des lieux. Il serait impardonnable d'oublier ces ruelles historiques qui conduisent au château, ultime destination de notre périple. Il faut laisser à chacun, soit le plaisir des yeux, soit celui de parfaire son érudition. Cet édifice fut d'abord un poste fortifié pour devenir progressivement un château, puis un lieu où il faisait bon vivre. Or, c'est dans cette construction que naquit et vécut Henri, roi de France et de Navarre. Une carapace de tortue marine l'aurait accueilli comme berceau. Il ne fut pas le seul à apprécier ce château, Louis-Philippe, la reine Amélie et surtout Eugénie de Montijo y allèrent de leurs aménagements pour leur plus grand plaisir. Aussi il n'est pas surprenant d'y trouver dans des appartements luxueux, la plus importante collection de tapisseries hors Paris. Ces 96 pièces, tissées aux Gobelins, le furent sous Louis-Philippe et Napoléon III.

Enfin, d'autres quartiers, aussi pittoresques les uns que les autres, tel celui du Hédas, témoignent à leur manière d'une communauté de travail et de loisirs, avec la présence conjointe des artisans, des nobles et de riches propriétaires de demeures. Il y aurait certainement beaucoup de sites à retenir, tant Pau est riche de souvenirs et d'attraits de toutes sortes, dans un environnement calme et apaisant.

Ne pas signaler la rencontre protocolaire « simplifiée » avec Mme le Député-Maire, eût été discourtois. Fort heureusement, deux de ses

Au pays du bon Roi Henri et de Gaston Fébus (suite)

collaborateurs, l'un chargé des affaires économiques et l'autre en charge des finances l'ont suppléée pour nous informer. Un « pot amical » a servi de transition avec le dîner de gala à Montardon, dans une ancienne maison béarnaise devenue restaurant : l'Escloupé.

Dans un espace de verdure, un apéritif nous fit patienter pour mieux apprécier les produits et les vins du terroir préparés par le Maître des lieux et dégustés en parfaite convivialité. La journée du mercredi pouvait ainsi s'achever en toute quiétude.

Le jeudi fut consacré, en fonction du choix de chacun, soit pour les sportifs, à une randonnée par la vallée d'Ossau, pour le plateau du Bénou, soit pour les autres, à une visite de l'église Saint Girons à Monein.

La découverte de cet édifice religieux fut pour nous une révélation. Le spectacle audiovisuel et les commentaires s'y rapportant nous renseignèrent sur l'église elle-même et sur la construction de son exceptionnelle charpente et provoquèrent des moments d'intense émotion. Cette œuvre était le fruit du travail de toute une population, dont la foi avait permis de vaincre les difficultés du temps et de convaincre les incrédules.

Après cette « nourriture intellectuelle », poursuivie par la visite de

l'église de Lacommande et de son ancien hôpital pour les pèlerins de Saint Jacques sur la route de Compostelle, une dégustation de Jurançon accompagnée de mises en bouche salées et d'un fromage du pays nous a ramenés sur terre, afin d'apprécier les bienfaits des produits locaux dus, eux aussi, au travail des hommes.

Puis, après avoir savouré une poule au pot, nous prîmes la route en direction d'Orthez, pour une visite très instructive de la cité. Le guide local, avec beaucoup de verve, nous guida dans une traversée pedestre de la pittoresque vieille ville presque entièrement piétonnière et donc difficile d'accès par d'autres moyens de communication. La tour Moncade, reste de l'ancien château-forteresse du XIII siècle de Gaston VII, remanié au XIV siècle par Gaston Fébus, nous permit, par l'intermédiaire de notre guide de mieux imaginer la vie quotidienne d'un seigneur au milieu de son entourage face à une cité qu'il se devait de protéger. Le pont médiéval d'Orthez, enjambant le Gave de Pau, acheva notre visite de la cité. L'accompagnateur se fit ainsi, par conviction et par fierté, un devoir d'acquiescer notre adhésion sur la volonté d'indépendance du pouvoir local face au pouvoir central tout au long de l'histoire.

Le vendredi arriva bien vite. La fin du Colloque était dans tous les esprits. Les derniers rescapés de cette

aventure commune rendirent une visite au Pays Basque. Arrivés à Biarritz, il fut possible d'avoir accès, grâce à l'obligeance des ouvriers municipaux alors en pleine activité, à une aire de repos offrant une vue panoramique de la ville et de l'océan.

Puis, ce fut le départ pour St Jean-de-Luz, où certains purent emprunter le « petit train » pour parcourir les rues et admirer le port, la maison du Roi et celle de l'infante et principalement l'église où fut célébré le mariage de Louis XIV et de l'infante Marie-Thérèse. Quant aux plus gourmands d'entre nous, ils firent provision des fameux macarons de la maison « Adam », créés lors de cette union. Cette emplette était le prélude au déjeuner partagé par tous à Hendaye, dans une ancienne maison basque devenue restaurant.

Enfin, le Colloque s'acheva par une promenade à Ainhoa, village typique basque inscrit au patrimoine de l'humanité. Cette excursion fut abrégée par le souci du respect des horaires de retour de chacun d'entre nous.

Ainsi prenait fin le Congrès du Colidre de juin 2009, avec toute notre reconnaissance à l'équipe organisatrice et avec l'espoir de nous retrouver, l'an prochain à Nice.

Lucien-Louis BAYLE