



T ONNELLERIE

Les tonneliers ne pouvaient se choisir un président plus concerné : Jean-Luc Sylvain est tonnelier par son père et viticulteur par sa mère, c'est dire s'il connaît bien les besoins de la clientèle. Il a rejoint en 1984 la Tonnellerie Sylvain, fondée par son père, et y a ajouté en 1990 une activité de merranderie en s'installant à quelques kilomètres de Libourne et de Saint-Émilion à Saint-Denis-de-Pile, un village dont les habitants s'appellent... les Dionysiens. Le parrainage de Dionysos, dieu du vin et de la vigne, s'est révélé de bon augure : la tonnellerie a prospéré, passant de 2 salariés en 1980 à 47 aujourd'hui, et produisant 33 000 barriques, dont 75 % destinées à l'export. En 2008, Jean-Luc Sylvain a reçu le prix de l'Entrepreneur d'Aquitaine.

"Je suis très tonnelier, et un peu viticulteur, explique-t-il, souriant derrière ses lunettes... rouge bordeaux. Je cultive 12 hectares en tout : le Clos Les Grandes Versannes, Saint-Émilion Grand Cru, 1 hectare acheté par mon grand-père maternel qui était maître de chai, et le domaine La Rose Perrière à Lussac. Mes vins me servent de laboratoire d'essai pour mes barriques !" Très investi dans la vie des entreprises locales, il est



JEAN-LUC SYLVAIN UN PRÉSIDENT DE CHOC

*Jean-Luc Sylvain est le président de la Fédération des **tonneliers** de France depuis janvier 2011. Une profession qu'il défend avec ardeur.*

aussi depuis 1997 juge au tribunal de commerce de Libourne, et depuis dix ans membre du conseil d'administration de la Fédération des tonneliers.

Actif, dynamique, fin connaisseur du secteur, Jean-Luc Sylvain, 53 ans, a le bon profil pour présider cette fédération qui réunit

90 % des tonnellerie françaises, soit 45 entreprises employant 1 500 personnes et produisant 547 000 fûts (90 % de la production globale), pour un chiffre d'affaires de 334 millions d'euros, dont 66,5 % à l'exportation. Une profession qui a su s'adapter à une conjoncture fluctuante ces dernières années, comme l'explique son président : "Au début des années 1980, on a redécouvert les vertus de l'élevage sous bois pour la maturation et l'affinage des vins. S'y est ajoutée la mode du goût boisé. La profession a alors connu de 1980 à 1990 un nouvel essor, qui s'est poursuivi jusqu'en 2000. À ce moment-là, les marchés français et américain étant saturés, les tonneliers se sont

tournés vers les nouveaux pays producteurs : Chili, Argentine, Afrique du Sud... Après le coup d'arrêt qui a touché tous les secteurs de l'économie en 2008-2009, la situation s'est stabilisée. Mais nous sommes préoccupés pour l'avenir. Il y a dix ans, la France était le premier producteur mondial de barriques, couvrant 60 % du marché. Aujourd'hui, nous sommes descendus à 40 %, concurrencés en particulier par les États-Unis et les pays de l'Est, qui arrivent à produire des fûts en chêne français moins chers que les nôtres. Pour récupérer des parts de marché, il faudrait pouvoir baisser nos prix, ce qui est impossible avec la réglementation actuelle. Deux éléments entrent dans le prix d'une barrique : la main-d'œuvre et le bois. Or nous sommes soumis à une avalanche de plus en plus lourde de taxes et de réglementations à tout-va – le mal français ! – qui nous coûtent très cher et que ne subissent pas nos concurrents étrangers. Pour la matière première, le chêne, nous avons un seul fournisseur : c'est le monopole de l'ONF. Avant, le chêne était vendu aux enchères, et le marché se régulait de lui-même. Maintenant, les prix nous sont imposés, nous n'avons aucune marge de manœuvre. C'est tout de même dommage de voir notre activité grignotée par la concurrence étrangère alors que la tonnellerie est une branche dynamique, créatrice d'emplois, la seule de la filière bois à avoir une balance commerciale excédentaire [de 220 000 euros, ndlr] et dont le savoir-faire est reconnu dans le monde entier !"

Solide, "résistant" même s'il est capable de souplesse, Jean-Luc Sylvain est bien du bois dont on fait les fûts. : PAR PIERRE LACOUR

Twenty sur Vin

Créé en 2002, présidé par le baron Éric de Rothschild, le concours "20 sur Vin" voit s'affronter chaque année les clubs œnologiques de grandes écoles. En 2004, il s'est ouvert à l'Angleterre avec la participation d'Oxford et Cambridge, et en 2011 à d'autres challengers étrangers : États-Unis, Chine, Pays-Bas, Singapour... Le concours 2011 a été remporté par la Harvard Business School, la France arrivant à la 6^e place avec Sciences Po Paris.