

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Relais de la Flamme Olympique de Paris 2024 : des fiertés régionales pour avitailler le Maxi Banque Populaire XI à l'occasion du Relais des Océans

Paris, le 30 mai 2024

Il s'agit du prochain temps fort nautique particulièrement attendu du Relais de la Flamme de Paris 2024. Le 7 juin prochain, la Flamme Olympique embarquera à bord du Maxi Banque Populaire XI pour une aventure mémorable entre Brest et les Antilles, le Relais des Océans. Cette traversée de l'Atlantique, du 7 au 15 juin, vise notamment à faire rayonner les fiertés et les réussites françaises. C'est un équipage inédit mené par Armel Le Cléac'h et Sébastien Josse, composé de personnalités inspirantes reconnues pour leur engagement et leur expérience, qui prendra place à bord : l'athlète Marie-José Pérec, la médecin Marine Lorphelin, l'acteur et dramaturge Alexis Michalik et le chef cuisinier Hugo Roellinger.

Banque Populaire célèbrera ainsi la réussite en mer, mais également à terre en mettant à l'honneur les savoir-faire de ses clients au travers de réalisations emblématiques qui contribuent au rayonnement de leur territoire. Ces produits d'exception, fiertés des entreprises, des PME et des artisans partout en France, embarqueront aux côtés de la Flamme Olympique de Paris 2024. Attachées depuis plus d'un siècle à mettre en lumière leurs régions et tous ceux qui contribuent à leur dynamisme, les 12 Banques Populaires régionales ont sélectionné chacune un symbole fort réalisé par un de leurs clients pour prendre part à l'aventure.

Par ailleurs, une œuvre, réalisée par une artisane d'art, lauréate de la Fondation Banque Populaire est spécialement créée pour le Relais des Océans, et prendra également le large à bord du Maxi Banque Populaire XI, pour cette traversée de la réussite

Découverte de ces produits qui traverseront l'Atlantique et qui symbolisent le made in France partout dans le monde.

Des couteaux artisanaux du célèbre village de Laguiole

Honoré Durand (Aveyron), Banque Populaire Occitane

Il s'agit d'une tradition d'excellence perpétuée par une entreprise française familiale et artisanale qui a offert à un petit village de l'Aveyron une reconnaissance à travers le monde. À Laguiole entouré de couteliers et de forgerons, Honoré Durand, Maître Artisan et « gardien du savoir-faire du Couteau de Laguiole », fabrique tout un éventail de couteaux et d'accessoires reconnus pour leur finesse et leur robustesse. A l'occasion du Relais des Océans, sept pièces d'exception ont été forgées et s'apprêtent à traverser l'Atlantique à bord du Maxi Banque Populaire XI.

Des sacs en voiles de bateaux recyclés

Mathieu Bimbenet (Vendée), Banque Populaire Grand Ouest

Ce sont des produits au design chic qui ont vite séduit bien au-delà des habitués des littoraux. Créés en 2005, ces sacs se démarquent dans l'univers du bagage et du prêt-à-porter avec leur production composée en voiles de bateaux recyclées, collectées auprès des marins et des voileries. La démarche de cette entreprise bretonne, dirigée par Mathieu Bimbenet, va à l'inverse des collections de mode et décoration : partir de la matière collectée avant d'imaginer ses nouveaux produits. Un engagement qui vise notamment à réduire l'impact environnemental en donnant une seconde vie aux objets marins. Plusieurs voiles ayant appartenu aux bateaux Banque Populaire ont d'ailleurs été utilisées pour la fabrication de certaines collections.

De la moutarde 100 % française qui voyage à travers le monde

Luc Vandermaesen (Côte d'Or), Banque Populaire Bourgogne Franche-Comté

Depuis 1840, cette entreprise fondée par M. Fauroy en Côte d'Or propose des moutardes conçues à partir de graines venant uniquement de France. Elle s'attache à respecter les méthodes de fabrication traditionnelles tout en recherchant en permanence de nouveaux alliages de saveur. Cliente de la Banque Populaire Bourgogne Franche-Comté depuis plus de 30 ans, l'entreprise dirigée aujourd'hui par Luc Vandermaesen participe au rayonnement de la Bourgogne et de la France dans le monde entier.

Du haddock préparé par des « maîtres-fumeurs »

Philippe Fromantin (Pas-de-Calais), Banque Populaire du Nord

Cette entreprise centenaire basée dans le Pas-de-Calais s'emploie à respecter un savoir-faire artisanal, transmis de génération en génération et s'est affirmée comme le spécialiste de la salaison maritime. Le poisson est délicatement salé afin qu'il s'imprègne lentement des volutes de fumées émises par des fours à bois traditionnels. L'équipage du Maxi Banque Populaire XI emportera ainsi à bord un assortiment de poissons fumés à Boulogne-sur-Mer pour accompagner ses repas lors de cette traversée inédite.

Un coffret d'huiles de noix périgourdines

Laurent et Sylvain Chambon (Dordogne), Banque Populaire Aquitaine Centre Atlantique

Au cœur du Périgord Noir, un domaine dirigé par Laurent Chambon et son fils Sylvain, perpétue le savoir-faire de la noix et de la truffe, emblèmes du terroir périgourdin. C'est au pied du majestueux château de Castelnaud, dans un corps de ferme du XVIII^e siècle, que le domaine s'est établi, entouré d'une noyeraie bio de 7 hectares sur lesquels trônent deux moulins à huile, une truffière et un restaurant. Avec 11 récompenses au Concours Général Agricole, dont 7 en or, Laurent et Sylvain Chambon invitent l'équipage du Maxi Banque Populaire XI à plonger au cœur des savoir-faire anciens avec un assortiment périgourdin qui ravira les papilles des marins.

Du tendre nougat artisanal de Montélimar

Gilles Tolozanot (Drôme), Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes

Il s'agit de l'histoire d'une famille qui perpétue une tradition ancestrale, la fabrique de nougat de Montélimar. Depuis plus de 50 ans, la famille Tolozanot s'attache à conserver ce parfait mélange entre gout et originalité, et ne sélectionnant que des matières premières de qualité. Depuis que Gilles a pris la suite de son père en 2000, il travaille dans ses ateliers avec son épouse et leurs deux enfants dans une démarche d'excellence qui fait la renommée de cet artisan nougater dans le monde entier. Pour le Relais des Océans, c'est sur l'Atlantique que sera dégustée cette gourmandise appréciée par l'équipage.

Un miroir métallique en clin d'œil au territoire champenois

Kevin Kopko (Marne), Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne

Depuis 2017, cette métallerie rémoise créée par Kevin Kopko s'est spécialisée dans la conception sur-mesure d'ouvrages métalliques. Kevin et ses 8 employés façonnent, structurent et texturent le métal rendant chaque réalisation aussi unique qu'atypique. Lauréat de l'édition 2023 du concours Stars & Métiers organisé par la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne, dans la catégorie « Entrepreneur », Kevin a tenu à faire un clin d'œil à sa région et son terroir pour le Relais des Océans. Ainsi, il a dessiné et conçu des miroirs artisanaux pour chaque membre de l'équipage prenant la forme d'une bouteille de champagne.

L'incontournable Broyé du Poitou

Vincent Duprez (Vienne), Banque Populaire Val de France

Né d'une recette ancestrale, c'est un biscuit pur beurre en forme de grande galette qui est servi depuis des générations lors des grandes occasions dans le Poitou. Le Broyé est d'abord brisé à coup de poing en son centre avant d'être partagé entre les convives. Vincent Duprez respecte scrupuleusement sa recette afin de conserver sa typicité et son goût originel. Ce savoir-faire artisanal d'exception qui s'apprête à traverser l'Atlantique à la voile avec la Flamme Olympique de Paris 2024, est reconnu par le label « Entreprise du Patrimoine Vivant ».

La rousquille, la gourmandise catalane par excellence

Xavier Danjou (Pyrénées-Orientales), Banque Populaire du Sud

Aujourd'hui à la tête de ce petit atelier de moulages de chocolat, devenu grand, dans le pays catalan fondé en 1964 par André Labaume, Xavier Danjou est fier de son produit phare, la délicieuse rousquille, biscuit tout rond enrobé de meringue. Aujourd'hui, environ une centaine de salariés œuvrent autour des chaudrons, veillent sur l'étuvage des rousquilles et subliment les moulages de chocolat. Patron ancré dans la tradition familiale et régionale, il est résolument tourné vers l'avenir en recherchant sans cesse l'innovation au service de l'excellence. 60 ans après la création de l'entreprise, les rousquilles catalanes embarqueront à bord du Maxi Banque Populaire XI pour une aventure inédite aux côtés de la Flamme Olympiques de Paris 2024.

« Écume d'Azur », une création inédite pour parfumer l'aventure

Xavier Blaizot (Alpes-Maritimes), Banque Populaire Méditerranée

Dans l'atelier de création de cette entreprise située à Grasse, le Relais des Océans a déjà commencé. Xavier Blaizot, nez issu de six générations de parfumeurs, travaille depuis plusieurs semaines avec l'objectif de réaliser un parfum artisanal pour cette aventure hors du commun. Cette création nommée « Écume d'Azur », reprend des notes de fleur d'oranger, de bois de chêne et d'une qualité exceptionnelle d'extrait de feuille de thé. Bien que cette fragrance s'apprête à traverser l'Atlantique, ce sont bien les parfums de la méditerranée que Xavier confie à l'équipage du Maxi Banque Populaire XI.

Une confiture artisanale créée en plein cœur de Paris

Nadège Gaultier (Paris), BRED Banque Populaire

C'est en 2015 que Nadège Gaultier s'est lancée dans une aventure entrepreneuriale parisienne inédite, en s'attachant à une production artisanale de confiture sans aucun additif ni conservateur, en plein cœur de Paris à deux pas de la place de la Bastille. Chaque confiture est ainsi cuite avec des méthodes traditionnelles de cuisson dans le 12^{ème} arrondissement, dans des petits chaudrons en cuivre pour qu'elle exprime toute l'intensité de leur goût. En 2023, Nadège Gaultier, remportait le prix Stars & Métiers décerné par la BRED Banque Populaire et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat d'Ile-de-France pour son savoir-faire et son audace. Quelques mois plus tard, ses confitures accompagneront la Flamme Olympique de Paris 2024 et l'équipage du Maxi Banque Populaire XI pour une traversée exceptionnelle.

Un mariage pain et fromage, pétri de savoir-faire et de tradition

Éric Kayser et Bruno Borrel (Paris), Banque Populaire Rives de Paris

D'un côté, un artisan issu d'une lignée de meuniers - boulangers alsaciens, Éric Kayser, Maître Boulanger, dont le savoir-faire et les produits de boulangerie s'exportent aujourd'hui à travers le monde. De l'autre, une personnalité du marché international de Rungis, Bruno Borrel, petit-fils d'éleveurs savoyards, qui distribue plus de deux mille fromages et produits laitiers. Éric Kayser et Bruno Borrel se sont rejoints à l'occasion du Relais des Océans pour célébrer, autour de la Flamme Olympique de Paris 2024, l'alliance simple et sophistiquée de leurs spécialités.

Ainsi, Bruno Borrel fournira son meilleur Beaufort, le prince des fromages à pâte dure de Savoie (pâte pressée cuite), produit à partir du lait de vaches tarines. Éric Kayser apportera une miche de deux kilos de son Pain des marins : pétri avec de la farine de blé écrasée à la meule de pierre, du levain naturel, de l'eau de Paris et une pointe de sel de Guérande, ce pain est cuit deux fois pour obtenir une double croûte, préservant ainsi son goût et son moelleux.

De la sorte, l'équipage du Maxi Banque Populaire XI retrouvera ainsi à bord les plaisirs de ce rituel si français.

L'artisanat d'art à l'honneur

Marie Berthouloux – Studio Ekceli (Finistère), Fondation Banque Populaire

Orfèvre textile, spécialisée dans la création d'étoffes haut-de-gamme, Marie Berthouloux est lauréate artisane d'art de la Fondation Banque Populaire. Elle qui œuvre dans les domaines de la mode, du design et de l'art s'est installée récemment à Brest. Face à l'océan, elle travaille notamment des matières provenant des bateaux et aspire à créer une œuvre d'art à l'issue du Relais des Océans. L'artiste offrira à l'équipage du Maxi Banque Populaire XI une œuvre d'art, une « ostreïade d'or », un porte chance imaginé spécialement pour cette aventure inédite aux côtés de la Flamme Olympique.



À propos de Banque Populaire

Le réseau des Banques Populaires est constitué de 14 Banques Populaires dont 2 Banques Populaires nationales affinitaires, le Crédit Coopératif et la CASDEN. Autonomes, ces banques exercent tous les métiers de la banque commerciale et de l'assurance dans une relation de proximité avec leurs clientèles. Banque Populaire, avec 9,7 millions de clients (dont 5,2 millions de sociétaires), fait partie du Groupe BPCE, 2e groupe bancaire en France.

Contact presse Groupe BPCE - Banque Populaire

Fanny Kerecki : 06 17 42 16 33
fanny.kerecki@bpce.fr - groupebpce.com

@ : presse@agence-inspire.fr
 Charline Hamonic // + 33 (0)6 58 58 79 65
 Delphine Gallais // +33 (0)6 26 25 20 50

banquepopulaire.fr

