

LES COUPS DE CŒUR DE L'ANNÉE 2018

Notre région est emplie de talents en tout genre, de personnalités de tous les âges, de tous les horizons qui évoluent dans tous les domaines. NEWS'MAG vous présente douze d'entre eux, qui ont su briller en 2018.

Arnaud Bassery et Maxime Valette, *Le Bloc*.



Fin 2017, Arnaud Bassery et Maxime Valette créent la société Le Bloc SAS afin d'accompagner et de valoriser la nouvelle génération d'entrepreneurs et de créateurs qui viennent bouleverser nos façons de générer de la valeur, de consommer, de communiquer, de vendre, de travailler, de manager, ... Parmi les projets de la société : Quartier Libre et le Pavillon du Futur. Installé au cœur de la Foire de Châlons-en-Champagne, ce dernier a su fédérer les acteurs de notre futur, faire tomber les barrières et dialoguer entre eux des mondes qui se côtoient trop souvent sans se comprendre. La deuxième phase de Quartier Libre a également été lancée cette

année : deux sites dans le quartier Clairmaisons, plus de possibilités et toujours le même état d'esprit qui avait tant séduit lors du lancement de la 1^{ère} initiative QL. Deux lieux de vie qui débordent d'événements, de manifestations, pour des rencontres toujours plus étonnantes et décalées, à l'image du projet tout entier.

Adnan El Bakri, *InnovSanté® - InnovHealth®*



32 ans, entrepreneur, né à Tripoli Liban, chirurgien urologue de formation, diplômé major d'un DEA en Big Data & Intelligence Artificielle appliquée à la prédiction du cancer, travaux reconnus et récompensés à l'Académie Nationale de Chirurgie. Pionnier en e-santé et Président Fondateur de la société InnovSanté® - InnovHealth®, il a inventé un passeport santé, PassCare®, un concept citoyen

innovant et précurseur qui donne le pouvoir au patient pour récupérer son dossier médical : c'est une carte internationale connectée à une plateforme. Soutenue par Innovact, InnovSanté - InnovHealth a été sélectionnée par la CTA américaine pour exposer sur le « Eureka Park » du CES Las Vegas 2018, aux côtés des 99 autres start-ups du monde entier, dont seulement 27 autres françaises. Depuis décembre dernier, le PassCare est distribué à Monaco par le groupe Telis, leader des réseaux digitaux dans la princi-

Sylviane Bertacchi, *Les Réceptions Bertacchi*



Lauréate du prix national des victoires des autodidactes 2017 pour la région Grand-Est, Sylviane Bertacchi s'est vu remettre son prix à l'automne 2018. Reçue dans les

salons de l'hôtel de Lassay - résidence du président de l'Assemblée nationale - pour recevoir le trophée de la région Grand Est, Sylviane Bertacchi s'est dite très émue de cette reconnaissance. Les Victoires des autodidactes, organisées par Mazars et le Harvard Business School Club de France, mettent en lumière les parcours de dirigeants et entrepreneurs autodidactes partout en France. Directrice générale des réceptions Bertacchi, Sylviane Bertacchi est guidée par sa passion pour son travail et son goût pour la création et l'innovation. Implantés à Bezannes depuis 2014, les locaux comptent en plus des cuisines et laboratoires, un restaurant et plusieurs salles de séminaires. www.bertacchi.fr

Jérôme Feck, Hôtel d'Angleterre.



Celui qui aurait pu être sapeur-pompier a décroché sa première étoile au guide Michelin cette année. Après sa formation, Jérôme Feck devient pâtissier au Cheval Blanc à Langres. Il va

ensuite acquérir une solide expérience dans différents établissements de la région, comme au restaurant étoilé Le Foch à Reims ou dans les cuisines du Royal Champagne sur les hauteurs de Champillon. Après

6 ans, il rejoint un autre étoilé, Les Berceaux à Epernay où il œuvre durant 3 ans aux côtés du chef Patrick Michelin et de son second, Maurice Lefondeur. En 2010, il rejoint son ancien chef Philippe Augé à l'Hostellerie de Levernois à Beaune (Côte d'or), un complexe Relais & Château doté de trois restaurants. En 2014, il revient en Champagne pour devenir chef de cuisine à La Briqueterie, et c'est le 1^{er} janvier 2017 qu'il s'installe aux commandes de l'Hôtel d'Angleterre. Même s'il avoue que certains de ses clients sont devenus plus exigeants avec l'étoile, il prend toujours autant de plaisir à proposer une cuisine qu'il qualifie de « *fil tendu entre classique et modernité.* » www.hotel-dangleterre.fr

David Guion, Entraîneur Stade de Reims.



Il avait succédé à Michel Der Zakarian à l'issue de la saison 2016-2017 comme entraîneur de l'équipe première du Stade de Reims. Après une carrière de joueur professionnel dans les clubs de Lille OSC, du SCO d'Angers, de Sedan, etc., il devient entraîneur et

marque les esprits en 2011, en emmenant l'équipe de Chambéry qui évolue alors en CFA2 jusqu'en quarts de finale de la Coupe de France en sortant Monaco, Brest et Sochaux. Il rejoint le centre de formation du Stade de Reims en 2012. Sa première année en tant qu'entraîneur du Stade est couronnée de succès puisque l'équipe retrouve la Ligue 1 cette saison. Il sera d'ailleurs élu meilleur entraîneur de Ligue 2. Une distinction qui vient clôturer un exercice exceptionnel pour les Rouge et Blanc. Les supporters avaient d'ailleurs répondu présents pour célébrer ce grand moment : ils étaient près de 16 000 à être venus saluer les exploits de leur équipe de cœur. Des supporters toujours au rendez-vous en cette saison 2018 - 2019, même si celle-ci s'annonce plus difficile : c'est plus que jamais le moment de soutenir cette équipe qui a tant fait vibrer ses fans.

www.stade-de-reims.com

1. Après avoir fêté dignement la fin de l'année 2018, il est temps d'accueillir 2019

Mahiedine Mekhissi-Benabbad, Médaillé d'or 3 000 m Championnat d'Europe de Berlin.



Originaire de Reims, Mahiedine Mekhissi-Benabbad obtient sa première médaille internationale en 2007 en devenant champion d'Europe espoirs du 3 000 m steeple à Debrecen. En 2018, il devient le premier athlète français à avoir glané 5 titres européens et l'euro péen le plus titré sur sa

distance. Le 9 août 2018, lors de la finale des championnats d'Europe dans le stade olympique de Berlin, il fait vibrer tous les supporters en remportant son 4^{ème} titre du 3 000 m steeple en 8 min 31 s 66. Il avait déjà été victorieux de cette distance à Barcelone en 2010, Helsinki en 2012 et Amsterdam en 2016. Il est également titré sur 1 500 m à Zurich en 2014. Lors des 3 derniers jeux olympiques, il monte sur le podium : en 2008 à Pékin, il est médaillé d'argent, en 2012 à Londres, médaillé d'argent également, et en 2016 à Rio il reçoit médaille de bronze. Un palmarès impressionnant pour un athlète à qui l'on confère une personnalité forte et affirmée.

Arnaud Lallement, L'Assiette Champenoise.



Le célèbre triple étoilé champenois n'en finit plus d'être distingué. Si le Guide Michelin reste la référence, un nouveau classement semble s'imposer depuis quelques années, intitulé sobrement « LA LISTE ». Chaque

année depuis 2015, il recense les 1000 meilleures tables du monde, en opérant une synthèse des données de plus de 600 guides gastronomiques nationaux, des jugements de critiques reconnus et des notes décernées par les principaux sites d'avis en ligne. Pour sa quatrième édition, deux étoilés de la Marne sont à l'honneur : Les Crayères à Reims qui se classe parmi les 250 meilleurs restaurants du monde, et L'Assiette Champenoise qui obtient la moyenne de 98,75 sur 100, soit la cinquième meilleure note ex-aequo. Il est ainsi sacré 16^{ème} meilleur restaurant gastronomique du monde pour le plus grand bonheur de son chef, Arnaud Lallement. À la tête des cuisines de cet établissement familial, il prend toujours autant de plaisir à sublimer les produits de notre région.

www.assiettechampenoise.com

Jean-Pierre Belfie, Maire de Bezannes.



Maire de Bezannes depuis 1995 et aujourd'hui Vice-Président du Grand Reims, Jean-Pierre Belfie a su faire de Bezannes une commune incontournable. La ZAC (Zone d'Aménagement Concertée) créée par Reims Métropole quelques

années avant l'implantation de la gare Champagne-Ardenne TGV est aujourd'hui un Parc d'Affaires qui se développe à grande vitesse. De grands groupes internationaux y installent leur siège social, la plus grande clinique privée de France y a été inaugurée cette année. La commune, qui compte plus de 1 500 habitants, est au cœur du développement économique de notre territoire, avec des milliers d'emplois créés. Les qualités de « maître-bâtitteur » de Jean-Pierre Belfie ont d'ailleurs été reconnues lors du 6^{ème} gala du Club de la Presse Reims Champagne, puisqu'il s'est vu décerner le prix de la personnalité régionale de l'année.

Romuald Ducros, Duo des Halles.



Vous avez forcément aperçu ses portraits singuliers, mettant en scène des anonymes, avec un aliment de leur panier, tout juste acheté sur les étals. Romuald Ducros a sillonné les marchés de Reims, du centre-ville et des quartiers durant 13 mois, au fil des saisons, afin de réaliser ces 216 portraits. Exposés aux halles du Boulingrin

depuis fin septembre et jusqu'en mars 2019, ils suscitent l'intérêt, la curiosité et l'admiration. L'auteur de ce projet soutenu par la Ville de Reims, Romuald Ducros, est un photographe multiscartes qui aime « faire du quotidien un moment unique où l'esthétisme trouve toujours sa place ». Avec Duo des halles, il cultive le goût de la sobriété en proposant des portraits où les habitants adoptent tous la même pose, qu'ils soient jeunes, vieux, carnivores, végétariens ou épicuriens. Ces curieux duos prennent ainsi la pose et le résultat est saisissant. 67 de ces portraits ont trouvé leur place dans un ouvrage d'art de 100 pages, vendu en coffret en nombre limité.

Céline Voide et Gaëlle Dumause, équipages Tsarine - Les Gazelles.



Le Rallye Aïcha des Gazelles du Maroc est le seul Rallye-Raid hors-piste 100 % féminin au monde. Unique en son genre, il rassemble chaque année des femmes de 18 à 71 ans et de nationalités différentes dans le désert marocain. Partenaire depuis 2014, le champagne

Tsarine du groupe Lanson BCC était cette année présent de façon plus concrète. Un équipage a en effet participé à la 28^{ème} édition du rallye en mars dernier. Céline Voide, responsable communication de la maison Tsarine et Gaëlle Dumause, médecin, ont ainsi pu participer à cette incroyable expérience. Elles expliquaient quelques semaines avant leur départ : « Ce n'est pas une course de vitesse. L'idée, pour les 200 équipages participants, est de réaliser le moins de kilomètres possible. La complexité est que les GPS sont interdits, il faut juste une boussole et des cartes. C'est un voyage à l'ancienne ». L'équipage terminera 56^{ème} sur 147 équipages 4x4 au classement général, pour une aventure sportive et humaine formidable.

Paméla Texier, Miss Champagne-Ardenne 2018.



Notre Miss Champagne-Ardenne n'a pas remporté la couronne de Miss France mais elle a tout de même réalisé une belle prestation lors de l'élection nationale qui s'est déroulée le samedi 15 décembre dernier à Lille.

Paméla Texier, 22 ans, est originaire de Sillery dans la Marne. Étudiante en deuxième année de master MEEF (métiers de l'enseignement, de l'éducation et de la formation) à Reims afin de devenir professeur des écoles, elle avait été élue miss Champagne-Ardenne en octobre dernier. Celle qui disait s'être beaucoup préparée, en travaillant sa démarche, ses poses et en s'entraînant à défiler en talons, n'a malheureusement pas accédé aux premières places du classement. La miss confiait cependant à ses fans sur ses comptes sur les réseaux sociaux à l'issue de la cérémonie avoir vécu une aventure exceptionnelle, humaine, ponctuée de rencontres avec des personnes formidables avec lesquelles elle a tissé des liens réels. Elle a aussi tenu à remercier les champardennais pour leur soutien.

Mathilde Lacombe, Entrepreneuse.



Vous connaissez peut-être Mathilde Lacombe grâce à son premier blog beauté, « La vie en blonde », rebaptisé aujourd'hui LM-Elle Aime, ou grâce à Birchbox (JolieBox), dont elle est la cofondatrice. Cette

box beauté – les abonné(e)s reçoivent chaque mois des produits de maquillage et de soins sélectionnés tout spécialement – est

l'une des plus appréciées du marché. Cette trentenaire rémoise a une véritable âme d'entrepreneuse et une vie bien remplie, partagée entre Reims et Paris. Celle qui voulait être journaliste et rédactrice en chef à Elle a sorti un livre tout récemment : « Une Question d'Équilibre ». Pourquoi cet ouvrage ? pour répondre à ceux qui lui demandent comment elle fait pour tout gérer à 30 ans, avec 3 enfants, une startup en pleine croissance, un blog... Elle y partage tous ses secrets pour trouver l'équilibre entre une vie professionnelle prenante et une vie personnelle bien remplie, tout en gardant du temps pour elle, son couple et des moments privilégiés avec chacun de ses enfants.

www.mathildelacombe.com