

Simple et accessible, le CHAMPION OLYMPIQUE DENIS GARGAUD CHANUT a rencontré l'équipe de Lou Bio

Partenaire du céiste de 29 ans sacré à Rio, l'entreprise manosquaine s'est parée d'or lundi dernier

C'est sûrement l'apanage des sports plus confidentiels, associé à la personnalité de Denis Gargaud Chanut, qui ont expliqué sa remarquable simplicité et accessibilité lundi dans les locaux de Lou Bio. A peine plus d'un mois après son titre acquis le 9 août à Rio, le champion olympique de canoë monoplace est allé à la rencontre des salariés de la biscuiterie provençale située en zone Saint-Maurice à Manosque.

Il faut dire que la société dirigée par Luc Ronfard et le céiste de 29 ans nouent un partenariat sans vagues depuis 2011, année où Denis Gargaud Chanut a remporté le titre de champion du monde. «*On l'accompagne avec nos moyens, c'est un projet très important pour l'ensemble de l'entreprise, des salariés. Il y a un attachement très fort, c'est une belle histoire qui dépasse le cadre purement sportif*», a expliqué Luc Ronfard, en présence de la vingtaine de collaborateurs de



Denis Gargaud Chanut entouré de Luc Ronfard et de son épouse, et de Emilie Ronfard et Antoine Pinard.

Lou Bio, mais aussi d'autres entrepreneurs et amis qui ont pu échanger

Un partenariat sportif et bienôt... économique ?

Champion sportif accompli après la consécration olympique aux Jeux de Rio, Denis Gargaud Chanut est aussi copropriétaire de la société Mulebar, spécialisée dans les barres énergétiques naturelles: Une activité qui fait dire aujourd'hui au bienôt trentenaire: «*Pour la préparation mentale, je n'ai pas besoin d'un sophrologue, aller voir régulièrement mon bonquer me suffit*!». Les liens étroits établis depuis 2011 avec Lou Bio dans le cadre du canoë monoplace pourraient prendre une autre tournure dans les prochaines années... «*Pourquoi pas imaginer un partenariat économique ? Nos activités professionnelles sont proches, on y pense*», précise Luc Ronfard.

C.K.

pendant de longues minutes avec le successeur de Tony Estanguet.

Après avoir commenté les 94 secondes et 17 centièmes de descente qui lui ont permis de décrocher le Graal olympique («*Il y a un milliard de choses qui vous passent par la tête, il faut prendre les bonnes décisions pour gérer la course, ne pas s'enflammer à mi-parcours, penser à garder de l'énergie pour finir fort*»), Denis Gargaud Chanut s'est prêtée au jeu des questions-réponses. Ça change une vie de remporter une médaille d'or olympique ? «*Oui forcée-*

ment, mais c'est encore trop tôt pour tout percevoir». Le ressenti ? «*Ce qui est vraiment incroyable, c'est de pouvoir partager des émotions avec tout un pays, d'ors qu'en temps normal le canoë est un sport assez confidentiel. Le moment que j'ai vécu est très fort*». Pourquoi le canoë ? «*C'est un sport qui force à l'humilité. On se bat contre le chrono et un élément qui est quoi qu'il arrive plus fort que nous, l'eau*». Quel rythme d'entraînement ? «*Environ deux heures par jour en moyenne. Peut-on vivre du canoë ? «Il y a très peu de gens qui en vivent, il faut établir une grosse stratégie, avoir des partenaires fidèles et un projet sportif solide*».

A savoir que Denis Gargaud Chanut mène en parallèle une carrière de chef d'entreprise ambitieuse et épanouie (voir encadré). Vous serez à Tokyo en 2020 ? «*Je suis en période*

de réflexion, ce que je peux dire c'est que l'envie est là. Quatre ans de préparation, c'est long, mais ce qu'on vit durant les Jeux est tellement fort...»

Denis Barkat, président du club de canoë-kayak de Vinon-sur-Verdon rejoint bientôt l'assistance, l'occasion pour Denis Gargaud Chanut, le provençal né à Apt d'évoquer ses premières compétitions menées à l'adolescence sur le bassin varois. Puis, moment attendu, la présentation de la médaille d'or, les selfies et dédicaces s'enchaînent ! «*C'est ce qui nous a séduits depuis le début et qui fait que cette histoire continue. C'est un gars simple et déterminé. Il y a de l'humilité*», conclut Luc Ronfard. Les échanges se sont poursuivis autour d'un buffet, bien entendu garni de gourmandises made in Lou Bio.

Christian KALINOWSKI

Lou Bio a un bel appétit !

«*Lou Bio sera encore de longues années sur le bossin manosquin* !». L'annonce de Luc Ronfard ne peut que réjouir les amateurs de biscuits provençaux concoctés par les vingt salariés de l'entreprise. Avec un chiffre d'affaires avoisinant les huit millions d'euros, Lou Bio continue de se développer, acquérant il y a peu de nouveaux locaux de stockage et de production dans la zone Saint-Maurice, lui permettant de faire passer sa superficie de 1200 à 3200m². Un plan d'investissement d'un million d'euros est programmé pour l'année 2017, alors que la transition familiale est engagée. La fille et le gendre de Luc Ronfard, Emilie Ronfard et Antoine Pinard, prenant petit à petit les rennes de la société. Biscuits sans gluten et gourmands font partie des marchés convoités par Lou Bio à l'avenir.

C.K.