

# Autour du globe sur un voilier recyclable

La construction du 60 pieds de Norbert Sedlacek bat son plein. Un projet innovant et écolo pour un tour du monde en solitaire de 34 000 milles en sept mois, *via* le Grand Nord. Départ en 2018.



Le navigateur autrichien et son voilier écolo passeront par les glaces de l'Arctique et de l'Antarctique, le Pot au Noir, l'Équateur et des océans tempétueux.

## Du Grand Nord à l'Antarctique

« Et voilà ! » Mission accomplie pour Norbert Sedlacek, au village d'entreprises nautiques, aux Sables-d'Olonne. Le retournement de la coque de son futur bateau est réussi. Une nouvelle étape franchie pour le navigateur autrichien, ancien conducteur de tramway, à Vienne.

Après deux Vendée Globe, une transatlantique, en compagnie de son fils, à bord d'un voilier de moins de cinq mètres en fibre volcanique, il récidive avec la même matière, version XL. Un 60 pieds de la même taille que les bateaux du Vendée Globe, en mode écolo.

Son nouveau défi ? Faire 34 000 milles autour du monde en commençant par le Grand Nord puis

les trois caps et l'Antarctique. Un périple d'environ sept mois, en solitaire, sans escale ni assistance.

## Balsa et fibre volcanique

L'atelier prend des airs de laboratoire. « On vérifie de nouvelles solutions, de nouveaux mélanges. » Le projet se veut innovant. La coque est entièrement recyclable, biodégradable. « Elle est construite en balsa, un arbre qui pousse en Équateur. » Pas question de puiser dans la nature. « Le bois est issu d'une plantation. Une ferme en fait la production. »

Plus cher que le PVC, il possède des atouts. « Très léger, très solide en compression. » La coque est ensuite recouverte de fibre volcanique, « jusqu'à cent couches aux endroits



Norbert Sedlacek veille au bon déroulement du retournement de la coque, en balsa et fibre volcanique.

stratégiques ». À la base, un sable transformé en cailloux, puis fondu en ajoutant des additifs naturels. Résultat : dans l'atelier, « aucune odeur, aucune réaction allergique ».

## Budget à moitié bouclé

Huit personnes travaillent à cette construction. « La coque retournée, il va être plus facile de travailler. » Pour s'attaquer à l'intérieur et au pont. L'énergie sera fournie par des batteries en lithium, des panneaux solaires et un hydrogénérateur, une hélice actionnée par la vitesse de l'eau. « Le mât sera aux normes Imoca, encore plus costaud. »

Le projet est en partie financé par des entreprises qui équiperont le voilier de produits nouveaux. « Nous les mé-

langeons avec des matériaux déjà testés pour assurer le projet. » Le budget s'élève à 3,7 millions d'euros. « La moitié est bouclée. Les investisseurs attendent de voir l'évolution de la construction. »

## Le départ aux Sables

Le bateau devrait être prêt fin 2017. « En février ou mars 2018, ce sera la mise à l'eau pour un départ des Sables en juillet. »

Un calendrier, bien sûr soumis aux lois de la nature. « Le Grand Nord est libéré des glaces trois ou quatre semaines dans l'année. Si l'été 2018 est froid et le passage impossible, nous reporterons d'une année. »

Laurence MONARD.

## Bellion attendu aux Sables lundi ou mardi

Éric Bellion, victime d'une avarie, navigue désormais à voile réduite. Il devrait boucler son tour du monde en début de semaine.

Sa fin de course est particulièrement difficile. Alors que vendredi, après être sorti de la tempête au large du Portugal, il confiait à son équipage « avoir craint au dématage à plusieurs reprises et être content d'être encore en vie », hier matin, nouveau coup dur pour Éric Bellion. Il est 9 h 30, quand le skipper contacte son équipage. À moins de 500 milles des Sables-d'Olonne, au large de l'Espagne, la partie supérieure de la grand-voile est sortie du rail. Une avarie qui survient seulement quelques heures, après le dématage de son poursuivant Conrad Colman.

Dans des vents à 30 ou 40 nœuds, le marin va réussir à réparer en début d'après-midi, alors que Conrad Colman est bloqué par ces mauvaises conditions météorologiques pour installer un grément de fortune.

« Comme un seul homme » a repris la course avec une voile réduite, au soulagement de son équipe. « Ça a l'air de tenir, mais on n'est pas en train de boire le champagne », annonce



« Comme un seul homme » devrait être le 9<sup>e</sup> concurrent à franchir la ligne d'arrivée du Vendée Globe.

sa team. Sept semi-rigides sont d'ores et déjà loués. « Il devrait y avoir du monde à l'accueillir. Avec ses 14 mécènes, on pense être jusqu'à 150 personnes. » Alors arrivée lundi après-midi ou mardi matin ? Maintenant, seul Éole a la réponse.

## La Vendée en bref

### Bruno Retailleau salue le succès des Genêts à Brem

Le sénateur de Vendée, Bruno Retailleau, salue le travail du restaurant les Genêts, à Brem-su-Mer, qui vient d'obtenir une étoile au guide Michelin.

« Après avoir été sacré grand de demain dans la région grand ouest par le Gault et Millau en septembre dernier, cette étoile est une nouvelle reconnaissance du travail et de la qualité du chef Nicolas Coutand,

mais aussi de toutes ses équipes... Cette étoile est donc une juste récompense pour ce chef de seulement 36 ans et pose une nouvelle fois notre patrimoine gastronomique comme référence avec la mise en valeur de produits tels que la bonnote de Noirmoutier, les volailles de Challans et naturellement l'ensemble des produits de la mer débarqués sur notre littoral. »

### Chefs étoilés : Vendée expansion salue l'excellence

Dans un communiqué, Vendée Expansion souligne « l'excellence de la gastronomie vendéenne », après l'octroi de deux nouvelles étoiles Michelin pour : Xavier Giraudet (1 étoile), La Robe, à Montaigu, et Nicolas Coutand (1 étoile), les Genêts, à Brem-sur-Mer.

« Le département de la Vendée peut se féliciter d'avoir non seulement confirmé mais aussi conforté sa place de destination gastronomique avec deux nouvelles étoiles

en 2017 », lance Wilfrid Montassier, président de Vendée expansion.

Il salue aussi les autres chefs vendéens aux deux étoiles, Alexandre Couillon, à l'Herbaudière, et Thierry Drapeau à Saint-Sulpice-le-Verdon, ainsi que Jean-Marc Pérochon (1 étoile Michelin) à Brem-sur-Mer, et Sébastien Bonavita (1 étoile Michelin) au Château-d'Olonne. « Ces chefs étoilés sont des leaders et des exemples pour le tourisme vendéen. »