



# VI(GN)ES DE SAUMAN

Deux histoires, une transmission

---

Groupe associatif

*Adef Résidences*

Mariam Laurence Dicko





Le groupe associatif Adef Résidences est désormais propriétaire de Château Sauman, auparavant à la famille Braud depuis six générations. Deux histoires se rejoignent à l'intersection d'une belle transmission.

Des milliers de Résidents peuvent ainsi accompagner leur repas dans les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) de l'Association d'un vin du cœur, pour ceux qui le souhaitent et avec modération.

Partager, innover, accompagner la vie.

Jusqu'au bout.





# 30 ans, ça se fête !

# 1993 2023

**Cet ouvrage est né à l'occasion des 30 ans d'Adef Résidences, Association à but non lucratif de droit privé (Loi 1901) engagée dans l'accueil et l'accompagnement de personnes âgées, handicapées ou en situation de vulnérabilité (traumatisées crâniennes, cérébro-lésées, handicapées mentales ou psychiques). Le Groupe, doté de plusieurs filiales, est spécialisé dans la création et gestion d'établissements médicaux-sociaux et sanitaires.**

Depuis fin 2018, à travers le rachat de Château Sauman, l'Association produit en circuit court son propre vin, près de 100 000 litres par an. Elle a transformé le domaine en centre de vacances pour accueillir des Résidents de façon adaptée et sécurisée.

Les vins de Sauman sont destinés, pour ceux qui le souhaitent et avec modération, à des milliers de Résidents des EHPAD d'Adef Résidences.

Surplombant l'estuaire de la Gironde, Château Sauman est situé au nord de l'appellation Côtes de Bourg, dans la région des grands vins de Bordeaux. Fort d'une histoire de plus d'un siècle, il est aujourd'hui constitué de 24 hectares de vignes, d'une maison girondine typique du XIX<sup>e</sup> siècle, avec annexe.

Lieu de vie et de sourires, entièrement rénové pour le plus grand bonheur de ses hôtes.

À l'action & passion des équipes d'Adef Résidences, 4 500 salariés en France en 2023

À une belle et utile croisée des chemins entre l'Association et Château Sauman

À un anniversaire de cœur, à célébrer sans modération

*Adef Résidences*

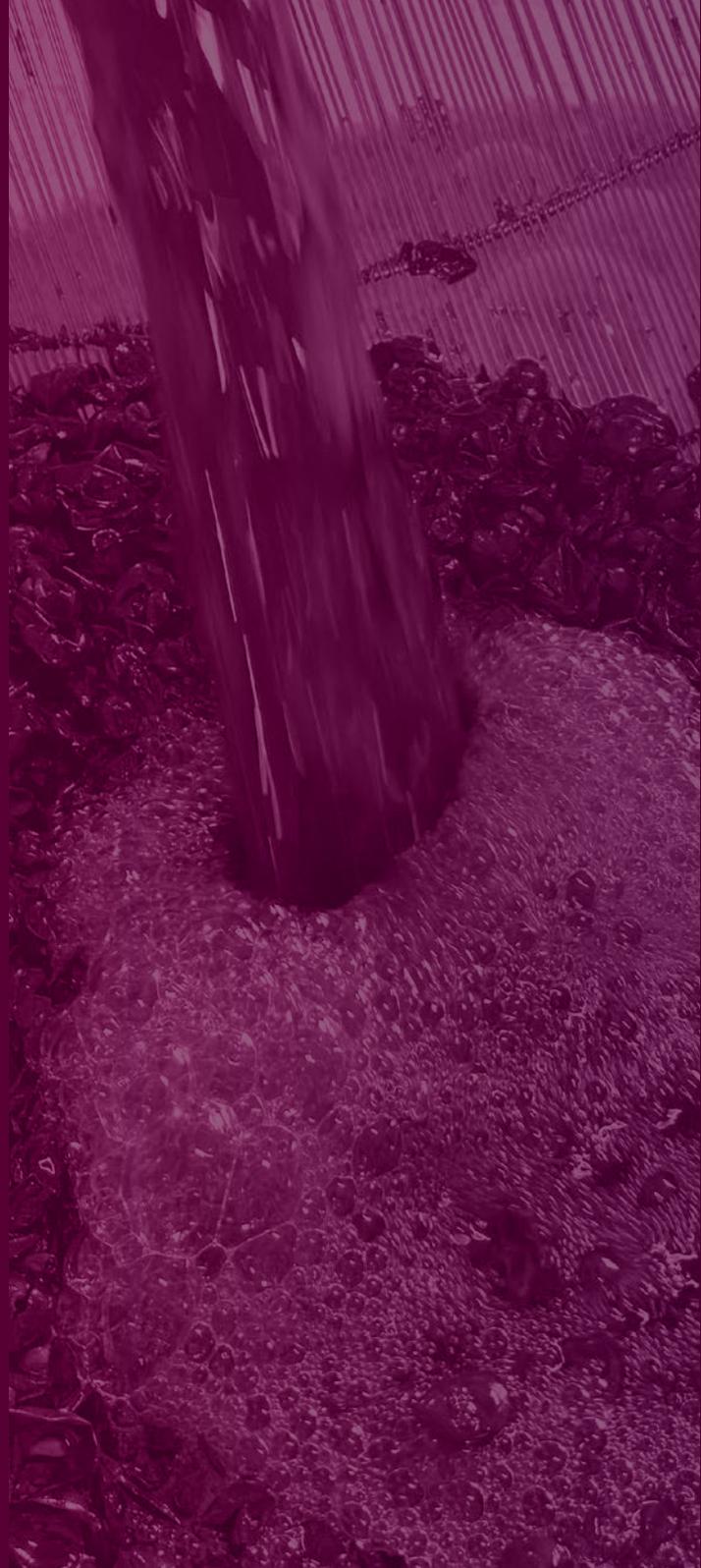
**Vive la vie qui vigne.**

# 3 ans

A circular illustration featuring three diverse individuals' faces. The faces are rendered in a sketch-like style with vibrant, multi-colored paint splatters and washes in shades of blue, yellow, orange, green, and pink. The individuals appear to be of different ethnicities and ages, looking towards the right. The illustration is set against a white background within a circular frame.

## au service des personnes vulnérables

Ehpad - Résidences Autonomies - Hôpital  
Établissements Handicap - Services à domicile







# ENIVREZ-VOUS

Il faut être toujours ivre. Tout est là : c'est l'unique question. Pour ne pas sentir l'horrible fardeau du Temps qui brise vos épaules et vous penche vers la terre, il faut vous enivrer sans trêve.

Mais de quoi ? De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise. Mais enivrez-vous.

Et si quelquefois, sur les marches d'un palais, sur l'herbe verte d'un fossé, dans la solitude morne de votre chambre, vous vous réveillez, l'ivresse déjà diminuée ou disparue, demandez au vent, à la vague, à l'étoile, à l'oiseau, à l'horloge, à tout ce qui fuit, à tout ce qui gémit, à tout ce qui roule, à tout ce qui chante, à tout ce qui parle, demandez quelle heure il est ; et le vent, la vague, l'étoile, l'oiseau, l'horloge, vous répondront :  
« Il est l'heure de s'enivrer ! Pour n'être pas les esclaves martyrisés du Temps, enivrez-vous ; enivrez-vous sans cesse ! De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise. »

**Baudelaire, *Le Spleen de Paris*, XXXIII**



**Version orale  
par Serge REGGIANI  
1968**

**Des paroles à boire sans modération**



À l'ombre de Sauman  
Un cèdre peu dormant  
Susurre au creux du temps  
Secrets tout rougeoyants  
Chais et tonneaux dansants  
Érubescence Sauman



# MENU DÉGUSTATION

---

## **Une Évidence nommée Sauman**

Par Dominique Bourguine  
Président d'Adef Résidences

### **Mise en bouche**

Carnet de bord à (trois) cœurs ouverts

### **Entremet**

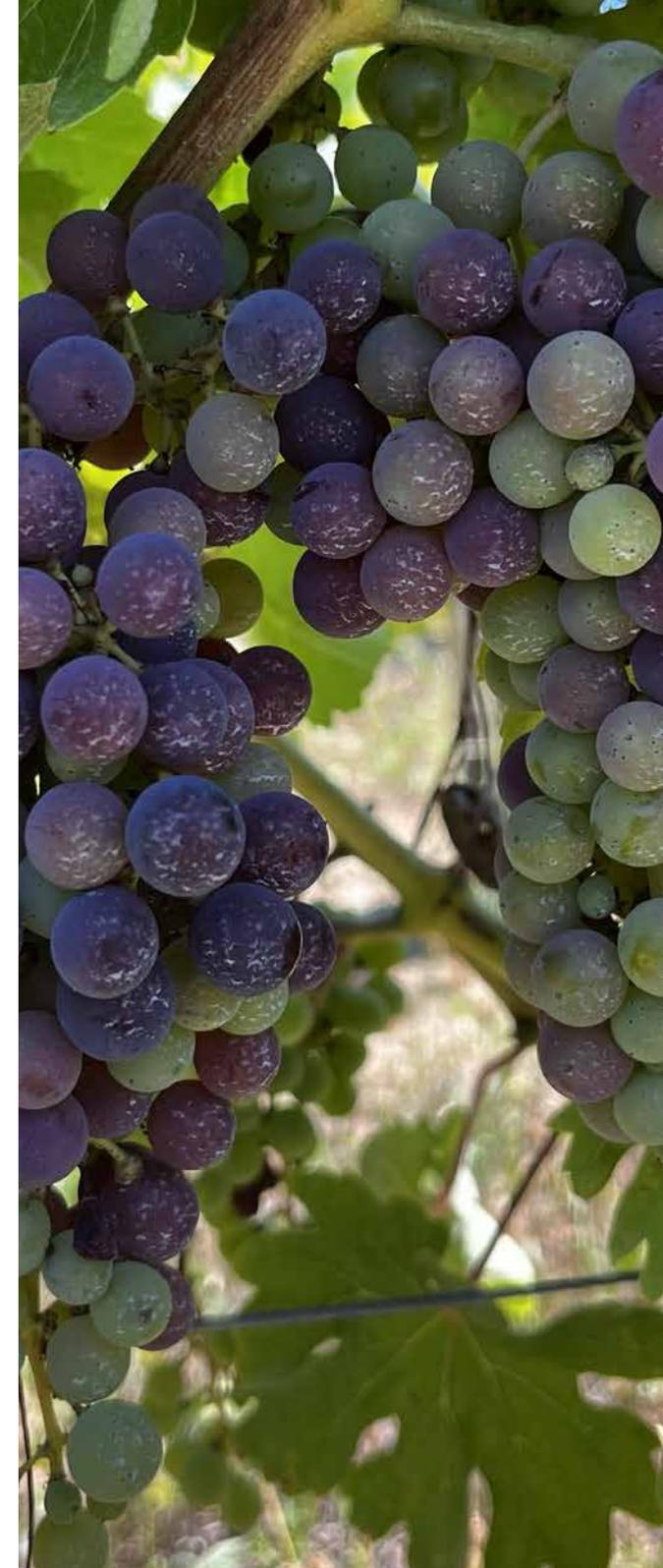
## **Expression ivre de livre**

Par l'artiste Koko Yu Jen-Chih  
Création offerte

AZ  
**Abécédaire**

### **I. As de trèfle**

Entremet  
Paul Éluard



## **II. Adef Résidences 30 ans d'histoire Retour vers le Futur**

L'Entretien « On se dit tout »  
Avec Dominique Bourgine

## **III. Parcelles de vies**

Par Sauman

### **Entremet**

Portfolie sans mots

### **Expression libre**

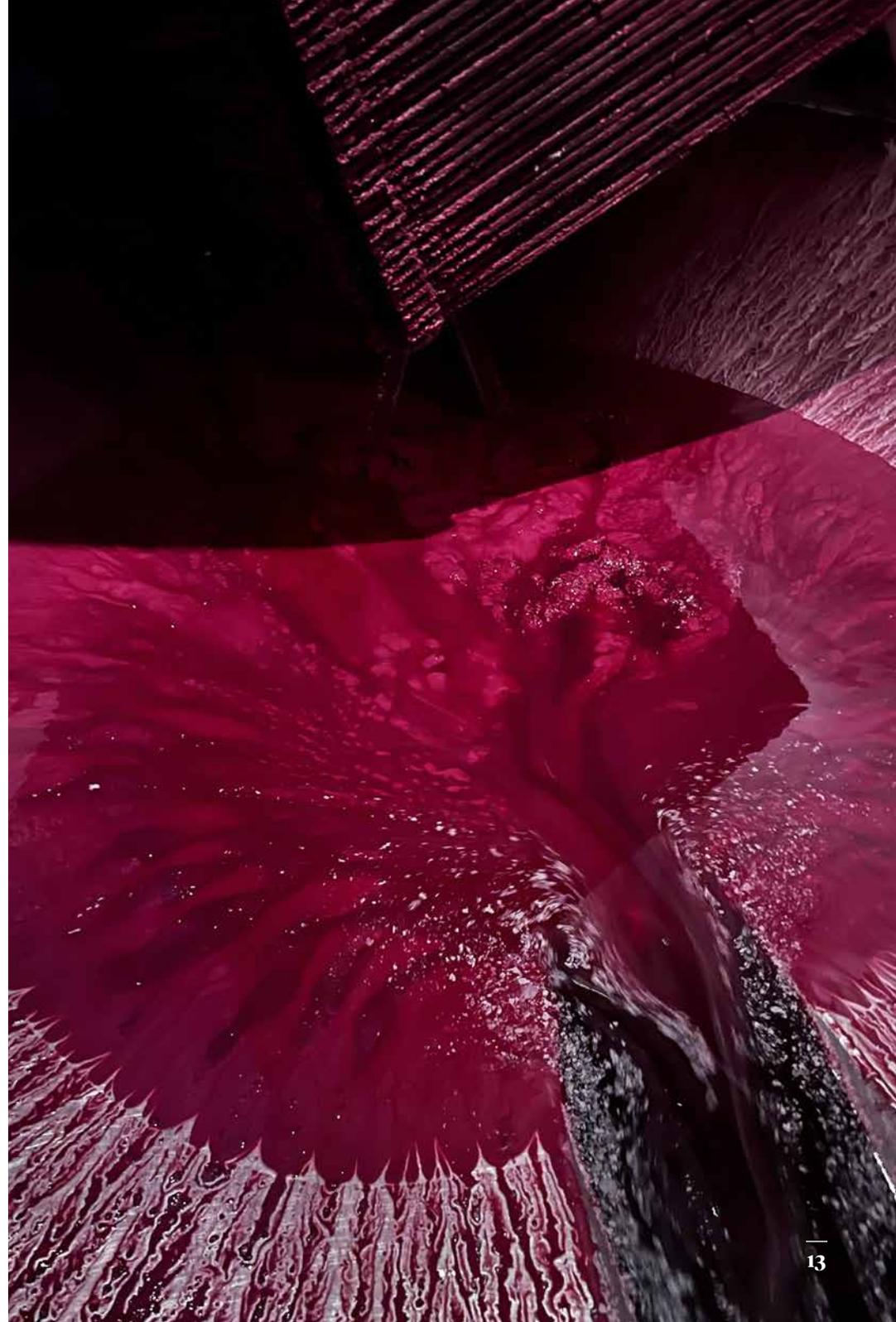
Par Véronique Braud

### **Le saviez-vous ?**

Datavigne  
La Galaxie Adef Résidences

### **Mon Dico**

### **Biblio**





# Une Évidence nommée Sauman

Une personne avisée m'a dit ceci un jour : « la sincérité est la première vertu d'un vin ». Comment ne pas y souscrire ? Et sincèrement.

C'est la première vertu d'un vin, c'est aussi l'ingrédient de base qui participe à l'alchimie des projets imbibés de sens. De ceux qui « prennent garde » à conjuguer respect du passé et vision du futur. Cette équation gagnante résume bien le passage de flambeau de Château Sauman, fin 2018, entre la Famille Braud et Adef Résidences. Il y a six générations, l'aventure prenait racine. Elle continuera de plus belle.

## **Évidence dans la maturité du choix.**

D'une part, il y a Adef Résidences, Association attachée à la qualité des produits servis sur la table de ses Résidents, aux circuits courts et à une diversification des compétences de ses professionnels qui trouveront aussi une opportunité d'évoluer dans le domaine Ô combien passionnant de la vigne et de ses fonctions supports. Se renouveler pour perdurer. Cette maturité, nous l'avons acquise, forts de 30 ans de mobilisation auprès de personnes vulnérables. Nos 4 500 salariés ont une conviction partagée pour cette mission au service du « Vivre bien et heureux » de ceux dont nous nous occupons et préoccupons.

De l'autre côté de la rive, ou plutôt de l'estuaire de la Gironde, 24 hectares de vignes qui ont accompagné la vie de la famille Braud. Le vignoble est situé non loin d'un EHPAD d'Adef Résidences, à Audenge, sur le bassin d'Arcachon. La famille cherchait acquéreur, vigie déterminée et humble d'une histoire familiale plus que séculaire, avec l'ambition de poursuivre une œuvre qui ne s'est jamais satisfaite du minimum.

C'est un pacte de confiance.



L'investissement pour Adef Résidences est neutre et pour nos établissements, il crée de la valeur sans incidence sur nos budgets. Des milliers de Résidents accueillis dans nos EHPAD peuvent ainsi dans nos restaurants accompagner leur repas, avec modération, d'un « vin du cœur » qui participe à leur plaisir épicurien à table.

Et nos seniors ne le démentiront pas : en prenant de l'âge, leur goût pour le vin, en particulier, s'affine. Les études l'attestent : leur attrait est moins grand pour les alcools dit forts. Nos aînés apprécient d'accompagner leur repas avec ce verre modéré, marqueur d'identité culturelle, Art de la table à la Française. Un moment de *carpe diem*, dans des années qui seront moins nombreuses devant eux que derrière.

#### **Évidence culturellement française.**

Sous la houlette de notre Directeur d'exploitation Jérôme Donzeaud, qui accompagne désormais la mue du Château, avec sa fine et joyeuse équipe, nous bâtissons pour Sauman un avenir cohérent avec nos engagements et valeurs de responsabilité sociétale. Nos vins - du rouge, du rosé et prochainement du blanc - sont en conversion bio et prennent le chemin de l'agroforesterie, exploitation agricole qui intègre la plantation d'arbres ou d'arbustes.

#### **Évidence environnementale.**

Évidence. Une dernière : Château Sauman, avec son atypique demeure girondine du XIX<sup>e</sup> siècle, ses sources apaisantes, sa dépendance entièrement repensée et réaménagée, rend possible, un droit tout simplement humain à des « parenthèses

enchantées », en pleine sécurité. En 2022, notre département de Vacances adaptées a ainsi proposé près de 500 séjours à Sauman ainsi que sur deux autres sites d'exception : le Manoir de la Flèche au bord du Loir dans la Sarthe et l'Odyssée des sens, au cœur de la Corrèze et du plateau de Millevaches, près de la Vallée de la Dordogne. Des séjours 100 % adaptés pour des vacanciers qui n'en auraient sans doute pas eu l'occasion autrement.

#### **Évidence pour ré-enchanter la vie.**

Sincérité, je disais en entame. Je termine sur le même tanin. Un vin exigeant ne triche pas. Ni au palais ni dans les convictions qu'il porte. Il y a une analogie entre cette sincérité et celle des missions portées par Adef Résidences. Car s'il est une mission qui ne puisse simuler sa bienveillance, son engagement, sa résilience et son humanité, c'est l'accompagnement de [NOS] Résidents. Nos équipes donnent le meilleur d'elles-mêmes chaque jour. Que les vents soient favorables ou non. C'est un métier à tout prendre. À tout recevoir aussi.

C'est cela notre mission. Avec ses doutes et certitudes. C'est aussi toute sa noblesse. Elle est profondément humaine, traversée par la vie et ses dernières pages que nous veillons à accompagner avec dignité et dans le respect de la singularité de chacun.

Une mission durable et sincère.

À l'image de Sauman.

**Dominique Bourguine**  
Président d'Adef Résidences

*Scrummeusement nôtre*

*« Un vin exigeant est sincère,  
il ne triche pas. Ni au palais  
ni dans les convictions  
qu'il porte. J'y vois un  
miroir avec les missions  
portées par l'Association  
pour accompagner nos  
Résidents. Comment simuler  
bienveillance, engagement,  
résilience et humanité ? Nos  
équipes donnent le meilleur  
d'elles-mêmes. Chaque jour.  
Que les vents soient favorables  
ou non. C'est un métier à tout  
prendre.  
À tout recevoir aussi ».*







## Mise en bouche

Carnet de bord à Sauman  
À (trois) cœurs ouverts

Janvier 2023. Rendez-vous à une trentaine de kilomètres de Bordeaux. Saint-André-de-Cubzac, direction Villeneuve, à la rencontre de la famille Braud : Dominique, Claudine et Véronique. Les deux premiers, les parents ; la dernière, leur fille qui les a rejoints dans l'aventure Sauman en 1989. Elle a alors 22 ans. Biberonnée à la vigne, à sa rythmologie et linguistique, Véronique aura bien tenté de prendre la clé des champs, surtout pas des vignes, pour réaliser sa « légende personnelle » loin de ce terrain (si) familier... C'était sans compter sur l'appel impérieux de la destinée familiale.

Sauman s'impose. À elle. À eux. Ensemble. Elle reviendra au bercail, aux chais et y mettra sa - féminine ! - patte, intrépide et persévérante, dans une phase de développement pour le vignoble qui propulsera ses vins sur plusieurs continents. Sa capacité disruptive à créer l'événement fera le reste : le vin est un prétexte. « Sauman la discrète » devient écrin artistique sous son crayon créatif.

Pour me conter Sauman, ses arcanes, ses tourments parfois - l'évolution du domaine et du marché ne vont pas sans frottements générationnels - la famille Braud m'accueille quelques jours en immersion dans leurs souvenirs et archives recouverts de poussière religieusement descendus du grenier où rien ne se jette, sauf à tromper la vigilance, infaillible, de Claudine.

Les trois Mousquetaires sont habités d'appréhension : auront-ils suffisamment de choses à me raconter ? Ils craignent de ne pas se souvenir, de ne pas remonter, fil par fil, la pelote de cette histoire de plus d'un siècle et demi, et de leur engagement à trois, de trois décennies.

Moi, je suis liquéfiée par le joug volontaire de cette mission de cœur : tenter de mettre des mots sur leurs parcours entrelacés. Leur vie, au bout du compte / conte : c'est Sauman. Nos réserves, qu'on ne se confiera qu'à la fin du séjour, auront vite été balayées.

Laborieusement. Passionnément. En manipulant les documents estampillés d'un timbre royal, Véronique, la « dernière » de la lignée, me montre les embranchements d'un arbre généalogique fait maison.

Une fausse dernière. Sauman incarne leur vie. À vie. Une lignée perpétuelle fécondée *in vigno*.

Ensemble, nous gommons. Nous réécrivons. Nous rions des anecdotes historiques, avérées ou supposées par nos esprits facétieux. Complicité naissante que nous caressons à peine d'un tutoiement entre deux regards furtifs. Parfois, les visages se détournent des photos d'époque miraculeusement intactes pour lutter en vain contre une larme rebelle, ralentie d'un silence, et qui perle sur la joue malgré les carapaces de la pudeur.

C'est ainsi que j'ai découvert Château Sauman.

À (trois) cœurs ouverts, battant au pouls de la vigne. Vies et vignes de Sauman : même racine.

Sauman, une croisée des chemins entre un passé qui mérite d'être narré et un futur qui se dessine chaque jour avec entrain et innovation, dans le respect de ce qui a précédé.

Avec un tintement poétique de vers en plus...

**Mariam Laurence Dicko**



# Entremet artistique

Expression ivre de livre

Une création de Koko Yu Jen-Chih

**TOURMENT et EXTASE**

## YU JEN-CHIH

Artiste peintre, graveur et critique d'art, né en 1977 à Taïpei, Taïwan dans une famille d'artistes et d'intellectuels. Il étudie les Beaux-Arts à l'Université de Tunghai (Taïwan) de 1995 à 1999, avant d'obtenir un DEA en histoire du cinéma à l'Université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne.

Dès son jeune âge, Yu Jen-Chih expérimente des techniques variées de peinture et de gravure, et participe à deux expositions solo dans sa ville natale. De 2008 à 2014, il participe à plusieurs projets de groupe à Bahreïn, en Colombie, en Ukraine (Musée Municipal de Dnipropetrovsk), ainsi que dans des galeries et des espaces culturels en France (Paris, Dinard, Brest, Quimper), en Italie (Avellino), en Géorgie (Georgian National Music Center, Tbilissi) et en Argentine (MACLA, La Plata).

En 2014, Yu Jen-Chih présente ses œuvres lors d'une exposition solo à la galerie Red Zone Arts à Genève et en 2019, chez Red Zone Arts à Francfort-sur-le Main. En 2017, le Kwang-Hua Information & Culture Center de Hong Kong lui consacre une rétrospective intitulée « Entre titans et géants » pour ses œuvres gravées.

En 2018, Yu Jen-Chih réalise une gravure sur bois de 720 cm x 122 cm pour son exposition solo aux Moyens du Bord, le centre d'art de la Manufacture des Tabacs

à Morlaix. Depuis 2020, la galerie Alisan Fine Arts (Hong Kong) le représente à Hong Kong ainsi que dans des foires internationales. À Paris, les œuvres de Yu Jen-Chih sont visibles à la Galerie Raulin Pompidou dans le cadre d'expositions solos (2020, 2022) et à la Galerie DHD.

Yu Jen-Chih co-signe également plusieurs livres de bibliophilie, dont Ce qui me fait signe (avec Michel Bohbot) et Mesures Démesures (avec Werner Lambersy, CMJN éditions).

Yu Jen-Chih est critique d'art pour des revues et des journaux en France, à Taïwan, à Hong Kong et en Chine. Il est l'auteur de dossiers littéraires en collaboration directe avec Milan Kundera, Carlos Fuentes, Fernando Arrabal et Massimo Rizzante, et a écrit sur des artistes tels Mikhaïl Kobakhidzé, Amos Gitai, Patricia Erbelding, Tony Soulié, Bertrand Menguy et Zhu Xiao-mei.

En mai 2011, INK Literary Monthly a publié Intérieur/ Extérieur : natures mortes et paysages, un ouvrage qui rassemble vingt textes de Yu Jen-Chih sur l'art. Le livre a été réédité en novembre 2013 pour la Chine, par New Star Press.

Yu Jen-Chih vit et travaille en France depuis 1999.

Retrouvez son univers sur : [www.yu-jen-chih.com](http://www.yu-jen-chih.com)



# Abécédaire

---

**A** - Aimer

**B** - Bon [moment]

**C** - Chemin

**D** - Dominique

**E** - *Ex aequo*

**F** - Facette d'une lumière dans l'ombre

**G** - Genèse passionnelle

**H** - Hasard ?

**I** - Introspection... Action !

**J** - Jérôme & [Dream] Team

**K** - Kaléidoscope temporel

**L** - Louanges bacchiques

**M** - Mers à Vignes

---

**N** - Noces & Raison

**O** - Ordre de marche [En]

**P** - Promesse de bal... à vie

**Q** - Quintessence d'investissements

**R** - Réseauter

**S** - S'ouvrir, s'exprimer

**T** - Toute bonne chose a une fin

**U** - Union florale d'arabesques

**V** - Villeneuve

**W** - Worldwide

**X** - XXL

**Y** - Yin et Yang

**Z** - Zoom

---

Chapitre I

---

# As de trèfle

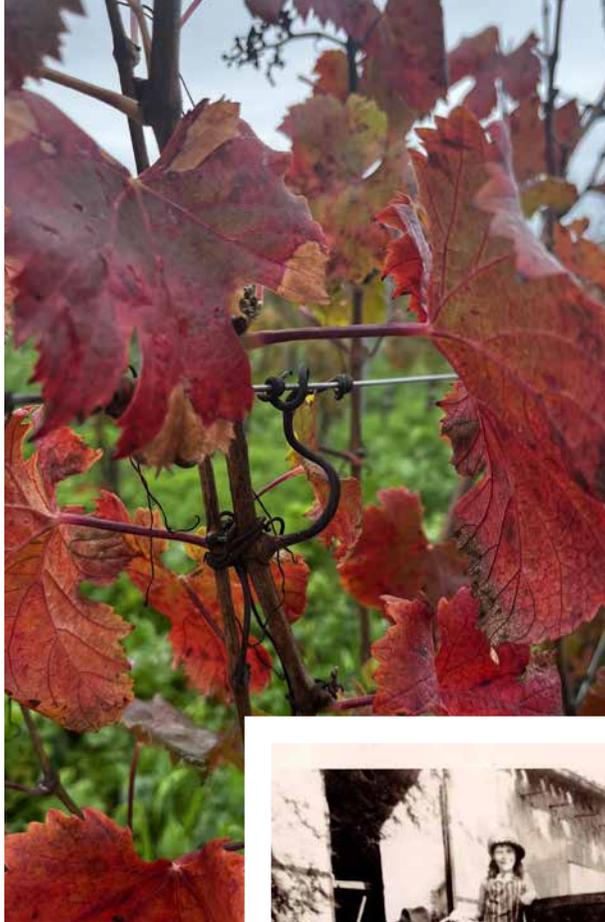




## A - Aimer

*« Choisis un travail  
que tu aimes  
et tu n'auras pas  
à travailler  
un seul jour  
de ta vie ».*

**Confucius**



## Tel père, telle fille...

« Il faut regarder, toucher, sentir avant d'organiser la journée, ou pour savoir quand sonne l'heure des vendanges. On s'y mettait alors des nuits entières. C'était maintenant. Un mélange d'évidence et d'intuition, que seul le toucher permet.

Il y a des règles, une saisonnalité... Mais c'est surtout le temps, maître des horloges, qui nous guide et la météo, notre boussole. Pour faire un bon vin, il faut du bon raisin.

Chaque jour est une remise en question. Rien n'est donné. Rien n'est acquis. Chaque matin, il faut à nouveau regarder, toucher, sentir. Avec des sens en éveil mais sans calquer machinalement avec les lunettes de la veille. On questionne, se requestionne. Chaque aube. »

**Regards croisés  
de Dominique et Véronique**

[Sans se concerter]



**Dominique et Véronique,  
au premier plan.**

## B - Bon [moment]

Novembre 2018. C'est scellé d'un pacte de sang couleur vin : la famille Braud et Adef Résidences signent leur désir commun de continuité.

Il y aura une vie Sauman « après eux ». Après les Sinan-Braud.

Ligne d'arrivée de trois ans de réflexion familiale pour épouser cette réalité lointainement théorique, qui pince nettement leur chair. Cette fois.

Pacte conclu lors d'une journée tonitruante d'états d'âme secrets.

Claudine est prête. Désormais. Fruit de courtes et longues discussions-café-débats à trois, à deux, le plus souvent avec elle-même. Elle a longtemps dialogué dans le silence assourdissant de ses émotions drapées sous le boisseau de l'oubli d'elle-même.

Véronique, dès l'âge de 40 ans, projetait ce moment. Anticiper pour ne pas subir. Préparer et ne pas se lasser. Penser à Sauman toujours. Un pragmatisme à la grand-mère Louise.

Dominique [Braud], saveur aigre-douce à la gorge, cœur léger et lourd à la fois.

S'allège enfin le poids de millions de millions d'hectolitres de labeur sur ses épaules.

Une moitié de siècle.

Père l'angoisse légitime du jour d'après. Sera-t-elle supportable ? Ligne de crête sur laquelle il marche, en funambule.

Regarde devant, rien que devant, pour ne pas chanceler dans le vide des souvenirs.

Est-ce le bon moment ?

Oui.

Ils l'ont décidé.

Ensemble.

Croire aux « promesses de l'aube ».

Ensemble.

C'est leur force à eux.

Pour Adef Résidences, il s'agit de poursuivre en innovant. Accompagner une page qui se tourne. Sans l'égratigner. Jamais. Plus encore, l'écrire pour la faire vivre. Après tous.

« Notre projet était global, impossible de dissocier les chais des espaces d'habitation, c'était une évidence ». Dominique [Bourgine].

Un tout en un.

Les Braud sont partants. Conquis. Sauman restera un lieu de vignes et de vies au pluriel.

Effet miroir au reflet de confiance.



©Thierry David



## C - Chemin

Une histoire a un début. C'est le cas de Sauman.

Une histoire a en général une fin. Pas de clap de fin pour Sauman. Un clap de relais.

« Ce n'était pas une transmission familiale, la confiance réciproque était de ce fait encore plus forte. Il était essentiel pour nous que la mariée soit belle, confie Véronique. Nous avons mis autant d'énergie à préparer ce passage de témoin qu'à la bonne marche et au développement de Château Sauman. L'inverse ne nous était pas concevable. Et avant de remettre les clés, il était important, en transition, de passer avec l'équipe toutes les saisons de la réalisation des vins ».

Aller au bout.

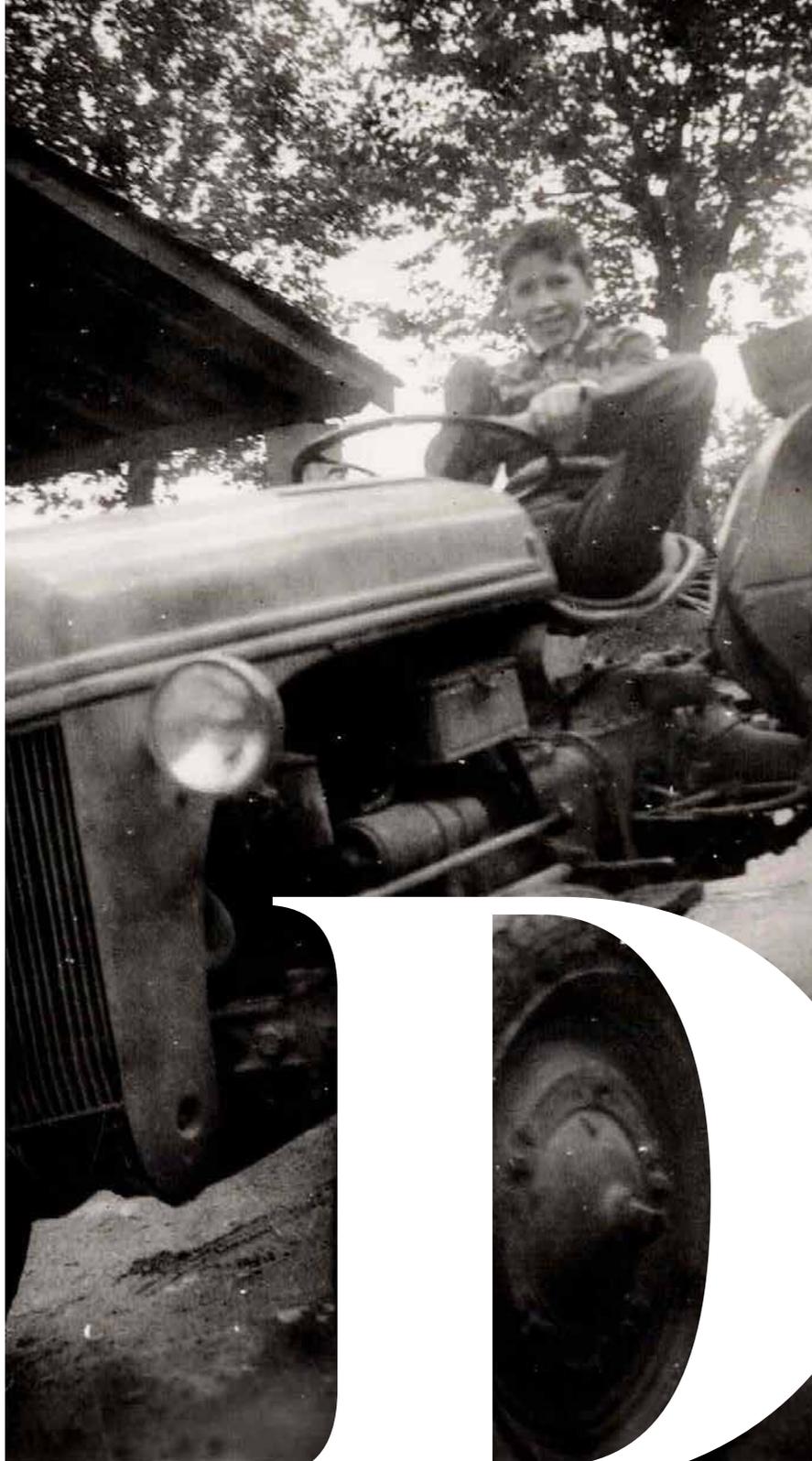
Celui tout au bout du chemin.

Ressentir encore le souffle du moulin à vent.

Une dernière étreinte.

Comme une dernière danse.





## D - Dominique

### **Dominique [Braud].**

La courroie de transmission de Sauman, c'est lui. Il réunifiera l'héritage paternel à la sueur du courage. Son marche-pied : conviction, travail, résilience... Et sa moitié.

« Force tranquille » de 80 ans. Taiseux, discret, regard malicieux, cet air parfois rêveur comme arrimé à ses pieds de vignes. Pince-sans-rire, prêt à dégainer, il se réserve pour le meilleur : lorsque l'autre baisse sa garde.

Et strike.

Au coin du feu, la terre n'est jamais loin de sa source.

Son alter-ego a franchi le cap des 8 une année avant lui.

« Toujours prendre une femme plus jeune », lance-t-il, suicidaire, entouré des deux femmes de sa vie.

Véronique toussote. Celle qui prendra la suite de son père dans le chai n'a jamais souffert de sexisme, bien qu'elle fût l'une des premières femmes à se frotter à la vigne, dans les Côtes de Bourg. « Nous étions une génération d'enfants au féminin, pour mes parents comme pour notre entourage. L'entrée des femmes dans l'univers du vin était saluée, encouragée, cela apportait un regard différent et nous étions à parité dans les écoles d'œnologie. La solidarité était totale. Dans la commercialisation aussi. Et j'ai toujours eu des femmes fortes en repères familiaux donc je ne me posais pas vraiment de question... Et tant mieux ».



« Les femmes sont beaucoup plus intuitives. Depuis qu'elles sont dans le vin, il s'est amélioré ». Compliment paternel suprême.

Rare. Coriace pudeur. Terrain de réconciliation du père et de la fille qui auront dû couper un temps le cordon ombilical, nœud gordien qui risqua de les étouffer. Pour mieux se retrouver après avoir déposé à terre les besaces craquelantes de non-dit ou de trop-dit.

Cette même terre les réunira. Elle ne ment pas. Elle est comme elle est, elle offre ce qu'elle a. Ni plus. Ni moins.

La famille aurait-elle joué les prolongations avec Sauman si Véronique avait été un homme ? Si la fille unique avait eu un frère ? Si elle avait enfanté ?

Scénario fiction.

Plus aucun intérêt de supputer.

Adef Résidences fait pont.



## E - *Ex aequo*

« Nous étions à égalité de compétences et de combativité. Nous avons tous besoin les uns des autres ». Véronique.

« Elle a fait un excellent travail », lâche Dominique.

C'est dit. Devant témoins, dont son épouse, juge de paix rôdé à ce ballet huilé des deux personnalités trempées au Sauman, qui s'imbriquent d'atomes bien plus crochus qu'ils ne voudraient l'accepter.

Rien qu'un changement d'étiquette par Véronique pour moderniser l'image du vignoble pouvait réveiller les foudres de Zeus. Ou pire, son indifférence feinte, hantée de regrets nocturnes inavouables.

Mais on ne claque pas une porte qui mène à soi.

Véronique reste.

En 30 ans, ils s'approprient. Il apprend à se détacher, à laisser bouger les lignes, à les laisser danser même, à faire confiance. À lui faire confiance à elle.

Elle le libère des chais, revient en 1989 et prendra en mains vinification et élevage. L'année de récolte est difficile : elle se révèle et relève le défi avec brio.

Une conquête parcelle par parcelle. Cuve par cuve. Elle s'emparera ensuite du terrain de la communication, en jachère, et insufflera une renommée internationale aux vins de Sauman au Mexique, en Europe du Nord, au Japon. La culture de la vigne, c'est l'Eldorado de Dominique. Ses engins mécaniques, sa myriade de bébés, il [me] les évoque avec une poésie qu'on ne lui soupçonnerait pas.

Au coin du feu, ses silences sont incandescents de nostalgie.

J'entends presque battre le cœur des moteurs. En tous cas contre le sien.

Vignes et chais l'habitent. Sa fille s'est mariée en 1996 à un viticulteur. Il en est sûr et certain, il insiste sans sourciller : c'est l'année d'installation de la thermorégulation des cuves.

Repère infailible. À sa poésie, il ne manque aucun alexandrin.

Nous quittons la chaleur de la cheminée pour dîner.

Sur sa table, durant mon séjour, du Sauman, rien que du Sauman.

Cohérence. Jusqu'au bout des doigts. Comme les siens, marqués par les stigmates du travail de la vigne.

L'Art de la vigne.

Pardon.

*Jamais deux sans trois...*



**F** - Facette

**D'une lumière dans l'ombre**





Enlacés.

Leurs chemins devaient se croiser. Qui d'autre qu'elle pour vivre, avec résilience, l'omniprésence de la « maîtresse vigne » à la racine de leur vie, qui lui arrachait, pied par pied, le temps qui passe et qu'on ne retient pas dans le creux des mains.

Leur dénominateur commun, entre autres : la valeur travail.

Le duo est riche de ses paradoxes : elle aime voyager, la commercialisation des vins de Sauman était son régal.

Partir. S'évader. Un peu. Oublier la vigne, illusion fugace puisqu'elle s'envolait pour l'enraciner encore plus en Asie.

Un sacerdoce épousé avec fidélité.

Pour Dominique, l'envol, sous toutes ses formes, s'apparente à de l'art abstrait.

Ses ailes, le sol : son pied-à-terre le plus rassurant.

Des recto-verso.

Elle aura été la cheville ouvrière administrative de Château Sauman, comptable, organisatrice couteau suisse, archiviste, conductrice-livreuse de vins en camionnette et véhicules en tous genres, de la 2 CV à la remorque, « business développeuse »...

Ange-gardien de sa famille par-dessus tous les cieux, qu'il pleuve, neige ou que la vie ensoleille leurs lendemains.

Son seul excès, l'humilité.

Claudine Bonache.

Épouse Braud.



1981



1965



Premier tracteur acheté en 1970



1980



A wide-angle photograph of a sunset. The sky is filled with soft, wispy clouds in shades of purple, pink, and orange. The sun is low on the horizon, creating a bright glow. In the foreground, the dark silhouettes of trees and a utility pole are visible against the bright sky.

*« Ce qui  
manque le  
plus à [ma]  
vie, ce sont  
les lumières  
du coucher  
de soleil sur  
les vignes de  
Sauman »*

**Claudine Braud**



## G - Genèse passionnelle

L'appel de la vigne aura été plus fort que sa détermination farouche à s'en éloigner.

Elle est partie, revenue. Véronique.

Son chemin de Damas semble dater d'hier. Elle a fini par basculer dans le chaudron, pieds et mains déliés, après avoir juste trempé en chat échaudé les terminaisons à peine nerveuses des doigts de pieds.

Enfant, elle franchit régulièrement le mur qui sépare les deux parties de Sauman, démarcation franche entre la branche Braud [Le Sauman] et celle des Martineau [Sauman]. Dissociation, fruit d'un héritage orchestré comme du papier à musique, science familiale de donation, de génération en génération.

Au déjeuner, de l'autre côté du mur, côté Martineau, Madeleine, Elizabeth et Gaston - un mentor pour Dominique - lui servent un petit verre de vin vieux, de temps en temps. Elle exerce ses papilles.

Là-bas, de l'autre côté, tout à côté, tout est permis. Rêver surtout. On s'y sent hors du temps. Comme une Belle Époque visionnée d'un miroir.

Un matin, Véronique passe de la théorie à la pratique. Avec la complicité de l'œnologue du domaine et de son papa. L'occasion est trop belle d'encourager son désir naissant. Deux pots en grès, en observation, trônent plusieurs mois sur la cheminée. Vendanges 1978.

Sa première expérience de vinification artisanale ne sera pas sa meilleure. Qu'importe. La maturité viendra. Les germes sont semés.

Elle est mordue. Foutue. Jusqu'à la moelle. Elle ne le sait juste pas. Après une expérience dans l'accompagnement d'enfants handicapés, la douce gangrène de la vigne la regagne. Cette fois, elle baisse les armes, se forme pour acquérir les fondamentaux théoriques de la culture de la vigne et de l'élevage du vin.

Elle prend les affaires en mains, veut aller vite, parfois trop vite. Sa fougue titille le conservatisme paternel, mais, *in fine*, sera la carte Atout de Sauman, dans les temps plus incertains.

Ils se regrouperont en Société Civile à Vocation Agricole.

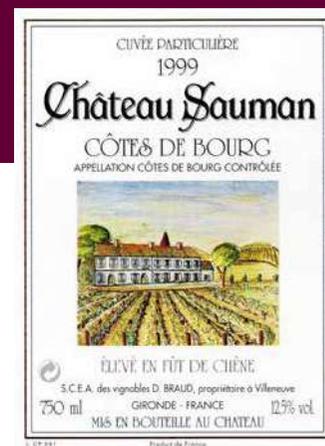
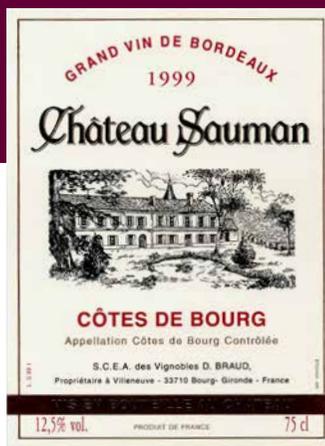
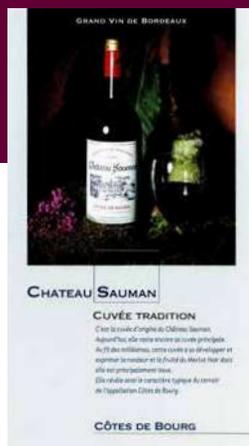
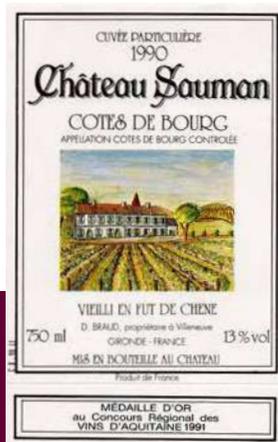
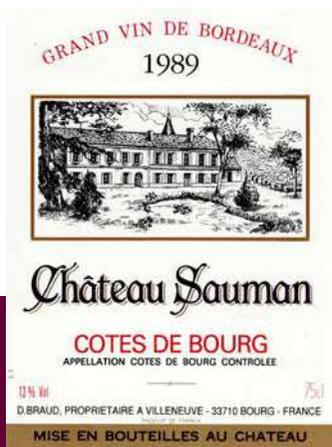
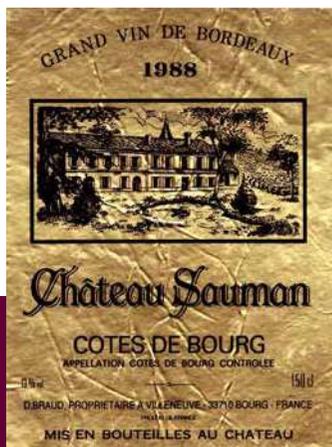
Chacun est dans son couloir. Un triangle équilatéral.

Elle rejoindra ses parents pour trente ans de vie commune. Ils ont une quarantaine d'années. Elle, une vingtaine.

C'est le grand saut. Pas dans le vide, dans le plein. Le plein d'eux-mêmes.

La Vocation, la vraie, elle sait patienter.





## Compliments déculottés

### C.I.D.D. FORMATION A L'OENOPHILIE

« Plus qu'une boisson, le vin est avant tout une rencontre, un contact recherché par l'amateur, une initiation pour le novice, un art pour l'oenophile »  
A. SEGELLE

Château SAUMAN – Côtes de Bourg – Tests d'évaluation le 26/04/2002  
Scea des Vignobles D. BRAUD à Villeneuve (33)

Château SAUMAN 1999	Cuvée Particulière 1999	Echantillon 2001
<p>Robe d'une jolie teinte rouge rubis grenat. Relief finement ample.</p> <p>Nez doté d'une relative générosité avec des odeurs bien mûres en cours d'épanouissement.</p> <p>Senteurs de noyau – fruits à noyau sur fond duveteux, plumes d'oie.</p> <p>Bouche dotée d'une attaque bien en ligne ; petits soldats volontaires, baionnettes fusil. Matière mi-charmelle, mi-rustique, un tantinet robuste, corsé ... tout en se repliant rapidement sur lui-même.</p> <p>Vin assez gourmand et « Canaille » qu'il sera plus intéressant à boire assez jeune sur mixed-grill, etc.</p> <p>T°17°C</p>	<p>Belle robe à la teinte rouge rubis grenat terre de Sienne. Relief assez généreux, à peine constant.</p> <p>Nez plutôt « plein et séduisant » à la R.P. avec tout ce qu'il faut mettre en avant, même si on n'arrive pas à attacher les boutons dans le dos tellement le corsage se veut « généreux ».</p> <p>Bouche finement structurée d'un vin qui se cherche encore un peu et qui n'a pas tout à fait pris ses marques tout en possédant tout ce qu'il lui faut pour prétendre ... A mon avis, il faut réviser quelques leçons de choses et ne pas vouloir tourner les pages trop vite.</p> <p>Vin assez délicat à servir.</p> <p>T°17°C</p>	<p>Belle robe rouge carminée.</p> <p>Nez d'une bonne intensité fruitée, plutôt franche et régulière. Bonne envie de vin. Fruits assez gouttus sur un sympathique fond pain d'épices à peine saisi / brûlé.</p> <p>Bouche à l'attaque aimable, chaleureuse et savoureuse. Et, s'il se situe encore à la phase « caleçon » dans son habillement, cela promet plutôt bien. Matière assez grassouillette, mi-franche, mi-fière tout en restant assez copain avec tout le monde.</p> <p>A suivre à la récré (adolescence !)</p>

Cordiales salutations bachiques  
A. Segelle

## Au féminin ?

### C.I.D.D. FORMATION A L'OENOPHILIE

« Plus qu'une boisson, le vin est avant tout une rencontre, un contact recherché par l'amateur, une initiation pour le novice, un art pour l'oenophile »  
A. SEGELLE

Château SAUMAN

1999

Scea des Vignobles D. BRAUD à Villeneuve  
33710 BOURG sur GIRONDE

Fiche de dégustation : le 23 mai 2001

Robe d'une jolie teinte rouge rubis grenat foncée. Relief finement présent. Etoffe régulière.

Nez bien en forme offrant de belles senteurs de fruits éclatés, entre la pulpe séveuse et le noyau. D'une structure sous-boisante encore discrète mais généreuse au devenir, associant l'épice et une certaine pointe de feu, poivre, réglisse.

Bouche d'attaque mi-ferme, mi-vineuse, avec de fines notes fruitées, assez racées et séveuses... et on devrait gagner un peu plus en gras et en harmonie avec l'ouverture (2-3 ans) et l'épanouissement (4 à 8 ans).

Bon vin en forme ni plus macho, ni plus viril qu'il ne faut, mais avec une bonne envie de vivre... tout en flirtant avec fricassées poissons/viandes même un peu épicées, macérées, tant de cuisine traditionnelle qu'orientale. T° 17°C.

Compliments bachiques  
A. Segelle

## Innover. Toujours... Dans la confusion sexuelle aussi.

Lisez avant de jubiler.

### Elle protège ses vignes en frustrant les papillons

**N**on, Véronique Braud n'est « pas une sadique », même si elle en rigole un peu. C'est juste qu'elle veut protéger ses vignes tout en préservant l'environnement. Pour cela, elle utilise la technique dite de la confusion sexuelle.

Cette technique cible les papillons, deux espèces précisément (eudémis et cochylis), bien connues des viticulteurs. Véronique Braud, propriétaire du château Sauman à Villeneuve, en côtes de Bourg, l'utilise pour la quatrième année consécutive sur 18 de ses 24 hectares : « On accroche dans les rangs de vignes des cordons en plastique imbibés de feromones femelles en quantité importante. On en met 500 par hectare, à partir de fin mars, et on les laisse pendant six mois à peu près. Les papillons mâles sont désorientés et ne peuvent pas trouver les femelles. Cela empêche les accouplements donc le ponte d'oeufs. Or, ce sont les chenilles qui viennent piquer les grappes et ainsi créer une ouverture



Véronique Braud montre l'un des 9 000 cordons imbibés de feromones répartis dans ses vignes

Photo VR

pour la pourriture », explique-t-elle en utilisatrice avertie.

#### Éfficace et écolo

Cette technique a trois avantages. Elle est écologique, puisqu'elle se substitue aux insecticides et ne fait que désorienter les insectes, qui

peuvent tout à fait se reproduire plus loin. Elle est facile à mettre en place, puisque les cordons en plastiques sont posés fin mars et retirés fin septembre, sans qu'il y ait d'autres interventions nécessaires. Enfin, et surtout, elle est efficace : « Je n'ai aucune perte », assure la

viticultrice. C'est justement suite à des pertes importantes en 2008, quand une pourriture inexplicable avait attaqué ses grappes, qu'elle a réfléchi à une nouvelle façon de protéger ses parcelles. Elle a laissé passer 2009 et 2010, des années « faciles car plus sèches, plus précoces et donc avec moins de papillons », dit-elle, puis a décidé de franchir le pas, aidée par la coopérative des vigneron de Tutiac (qui lui fournit les cordons via sa société commerciale) et l'association de développement agricole et rural (ADAR) de la Haute-Gironde, qui dépend de la Chambre d'agriculture départementale et lui délivre conseils et recommandations.

#### Des voisins convaincus

Pour que la technique soit efficace, elle doit être utilisée sur une parcelle d'au moins 10 hectares et sur une zone aussi étendue que possible. « Si je ne le fais que chez moi, les papillons peuvent se reproduire chez mes voisins puis venir pondre dans mes vignes quand

même ». Véronique Braud est donc allée taper à la porte des propriétaires alentours pour les convaincre de se lancer eux aussi. Ils sont désormais sept viticulteurs à utiliser la confusion sexuelle pour protéger leur raisin, sur un total de 45 hectares. « On se connaît mais on n'a jamais le temps de se voir, au moins ça nous donne un prétexte pour se rassembler quand je reçois les cordons pour tout le monde », sourit la propriétaire.

Du côté des spécialistes, on porte un regard très positif sur cette technique. « Elle va dans le bon sens en protégeant l'environnement puisqu'on n'a pas à utiliser de produits phytosanitaires », estime Dominique Dochier, conseiller viticole à l'ADAR. La Chambre d'agriculture ne chiffre pas le nombre de viticulteurs adeptes de la confusion sexuelle en Haute-Gironde, mais précise qu'elle est encore peu utilisée mais appelée à se développer sur le territoire.

Vincent Romain

### dans les vignes

**VILLENEUVE-DE-BLAYE** Une viticultrice de Villeneuve-de-Blaye, en côtes de Bourg, a banni depuis trois saisons les insecticides pour éradiquer les vers de grappe, ces larves de papillons qui font des trous dans les grappes et favorisent le développement du botrytis.

Sa technique ? La confusion sexuelle. Des phéromones femelles sont répandues en abondance dans le vignoble : les mâles se retrouvent totalement désorientés et deviennent alors incapables de localiser les femelles. Ils s'épuisent dans une quête sexuelle insatisfaisante et finissent par succomber.



Pause sur le trio.

Avant de pénétrer dans les coulisses de Sauman à travers quelques figures emblématiques de l'histoire familiale, récit de celle tout aussi passionnante d'Adef Résidences qui assure désormais la pérennité de Château Sauman.

Quand on connaît mieux le chemin de 30 ans parcouru par le groupe associatif, on ne peut que comprendre le coup de foudre - et de raison ! - à l'intersection de ces deux « projets sœurs »

30 ans ensemble, les Braud.  
30 ans d'âge pour Adef Résidences en 2023.

# ENTREMET

## H - Hasard ?

*« Pas de hasard.  
Des rendez-vous ».*

**Paul Eluard\***

*\*Citation apocryphe*



« Ce qui brille tous les jours  
C'est l'accord de l'homme et de l'or,  
C'est un regard lié à la terre ».

Au hasard une épopée,  
mais bien finie maintenant,  
Tous les actes sont prisonniers  
D'esclaves à barbe d'ancêtre  
Et les paroles coutumières  
Ne valent que dans la mémoire.

Au hasard tout ce qui brûle,  
tout ce qui ronge,  
Tout ce qui use,  
tout ce qui mord, tout ce qui tue,  
Mais ce qui brille tous les jours  
C'est l'accord de l'homme et de l'or,  
C'est un regard lié à la terre.

Au hasard une délivrance,  
Au hasard l'étoile filante  
Et l'éternel ciel de ma tête  
S'ouvre plus large à son soleil,  
À l'éternité du hasard

**Paul Eluard**

« Au hasard »,  
*in Capitale de la douleur*

## Chapitre II

---

# Adef Résidences, l'Histoire Retour vers le Futur.

GENÈSE

ÉVOLUTION

CROISSANCE & MATURITÉ

ANNIVERSAIRE

« AU SERVICE DE LA COLLECTIVITÉ  
ET DE LA SINGULARITÉ DE NOS RÉSIDENTS »

**NOTRE RAISON D'ÊTRE... ET DE FAIRE DE 30 ANS**



# I - Introspection... Action !

**Le groupe associatif Adef Résidences a 30 ans. Son premier établissement voyait le jour en 1993. 2023 est une année de célébration pour ses 4 500 salariés. Aujourd'hui, Adef Résidences c'est plus d'une soixantaine d'Établissements aux quatre coins de l'Hexagone. Un parcours de convictions et de résilience. Non sans embûches. « Retour vers le futur » sur 30 ans d'histoire avec son Président, Dominique Bourguine. On se dit tout. Bien sûr.**

## **Vous décidez il y a trois décennies de créer des Établissements Médico-Sociaux et Sanitaires, pourquoi ?**

**Dominique Bourguine :** C'est tout d'abord une réponse concrète à une nécessité d'équiper le territoire français en structures respectueuses des conditions de vie des personnes en perte d'autonomie, modernes et confortables. L'objectif : rompre avec les hospices du siècle dernier. Par ailleurs, en lançant notre premier établissement, j'ai considéré que cela pouvait être notre rôle de contribuer et d'agir dans la dimension technique et humaine de cet enjeu. C'est un projet associatif : favoriser une fin de vie digne, respectueuse de la personne et de sa singularité. Je crois ainsi que toute personne qui, un jour, pousse la porte d'Adef Résidences pour y travailler partage ce désir d'avoir une raison d'agir autre que pour soi-même. C'est un ressort de cœur nécessaire lorsque l'on est confronté quotidiennement à la finitude de l'humain. Les personnes âgées bien sûr, mais plus largement les êtres vulnérables. C'est ensuite pour offrir des conditions d'hébergement, des prestations d'accompagnement et de soins de qualité, à des coûts accessibles au plus grand nombre. Pour cela, il fallait une structure à l'échelle qui permette de se doter de toutes les fonctions ressources et supports pour être un opérateur associatif privé responsable, pérenne, indépendant, libre d'aucune puissance politique, idéologique, militante, financière. Nous le sommes toujours et nous n'avons jamais dévié de cette boussole. Au service du bien commun.

## **Difficile de synthétiser des décennies en quelques lignes, mais comment résumeriez-vous le parcours ?**

**D.B :** Une progression en quatre phases. Il nous aura bien fallu une première décennie pour apprendre le métier de l'accompagnement des personnes âgées, dépendantes et vulnérables, acquérir de l'expérience et emporter la confiance des décideurs publics. C'est une décennie pendant laquelle on ne récolte pas les fruits des efforts immédiatement, mais elle aura été très structurante, elle a apporté à l'Association sa colonne vertébrale. Ensuite, deux années pour concevoir un modèle d'organisation et de fonctionnement des Établissements et de l'Association duplicable, en préservant toutefois, dans ce cadre, l'autonomie des professionnels. Enfin, la roue vertueuse du développement était enclenchée dans des conditions maîtrisées conformément au business plan initial. La dernière phase permet de s'améliorer, d'innover avec une plus grande sérénité car les fondamentaux sont matures. Nous avons appris du Covid aussi... Quant au développement, c'est un cycle continu. S'adapter, se diversifier, anticiper pour mieux répondre à l'évolution des besoins de la société : c'est perdurer.



*« L'objectif d'Adef Résidences était de rompre avec les hospices du siècle dernier. Il fallait une structure à l'échelle qui permette de se doter de toutes les fonctions ressources et supports pour être un opérateur associatif privé responsable, pérenne, indépendant, libre de toute puissance politique, idéologique, militante, financière. Je crois, par ailleurs, que toute personne qui, un jour, pousse la porte d'Adef Résidences pour y travailler partage ce désir d'avoir une raison d'agir autre que pour soi-même. C'est un ressort de cœur nécessaire lorsque l'on est confronté quotidiennement à la finitude de l'humain ».*



### À quoi ressemblaient les débuts ?

**D.B :** Nous sommes 4 500 aujourd'hui. De 1993 à 2003, nous étions quelques-uns au siège et 210 salariés sur les Établissements. Le siège assumait, de fait, toutes les tâches technico-administratives pour les quatre premières structures : notre EHPAD à Combs-la-Ville dont nous étions locataire et trois Établissements que nous avons construits, l'EHPAD de Saint-Pierre-du-Perray ouvert en 1995, celui de Chelles en 2000 et la Maison d'Accueil Spécialisée à La-Ferté-Gaucher, en 2003. C'était l'époque de notre inexpérience, on découvrait le métier, période la plus chahutée. Nous avons commis nos premières erreurs mais en essayant toujours de servir sans relâche l'efficacité opérationnelle et la performance économique. Dix premières années d'Adef Résidences marquées par l'apprentissage du métier, mais aussi par des incertitudes économiques.

### Des embûches qui font douter du modèle ?

**D.B :** Douter, non. Choisir les priorités, oui. Dans la volonté de réussir un développement intense, avec une maîtrise permanente de l'activité, nous avons connu le risque réel de nous engager dans un processus d'industrialisation de la prestation médico-sociale. Nous avons dû faire des concessions sur la rigidité organisationnelle sans perdre en rigueur.

### Avec quels choix d'organisation ?

**D.B :** Nous avons appris des crises économiques, sociales et humaines dans lesquelles pouvaient tomber les entreprises de notre secteur. Le choix s'est porté sur une entreprise à structure réticulaire\* composée d'Établissements et de Directeurs autonomes, mais reliés au siège par des liens organisationnels très forts, puisque fonctionnant selon un modèle identique d'exploitation. Le siège social assurant pour le compte des Établissements un panel très large de prestations périphériques au cœur de métier, notamment tout un ensemble de

tâches technico-administratives, laissant les Maisons et leur personnel disponibles pour la production de l'ensemble des prestations médico-sociales délivrées aux Résidents. Le modèle a été achevé en 2005, accompagné par le développement d'une culture de la qualité. La qualité est devenue très naturellement une préoccupation constante, intégrée au fonctionnement d'Adef Résidences. La coopération, entre les Directeurs d'établissement et les services du siège notamment, a été un chantier majeur pour réussir la croissance.

### Et la croissance fût...

**D.B :** Nous avons ouvert 16 Établissements en deux ans, de 2007 à 2009. Nous étions à 9 Établissements en 2006... Et 26 Établissements en 5 ans, de 2007 à 2012. Nous avons créé jusqu'à 500 postes annuellement et recrutons une douzaine de nouveaux Directeurs par an. Durant cette période de croissance exponentielle, Adef Résidences n'a jamais été prise de vertige et ne s'est pas perdue dans le rythme fou de son développement. Nous avons veillé également à l'évolution et à la performance de nos dispositifs organisationnels qui structurent et définissent précisément le fonctionnement des Maisons avec le développement des ressources et soutiens techniques. Un enjeu qui s'est caractérisé en 2008 par l'instauration dans l'entreprise des plans d'objectifs contractualisés. Ils existent toujours. Adef Résidences a complété progressivement l'ère de la matière purement organisationnelle par l'ère relationnelle. Une politique et conviction de bientraitance sont dès lors devenues centrales avec le lancement notamment des formations bientraitance et d'un Observatoire de la bientraitance. Ont suivi la création d'une Direction des Sciences Humaines puis notre Comité d'éthique pour favoriser une culture du questionnement permanente chez nos personnels et une remise en cause de nos fonctionnements.

\*versus pyramidale ou matricielle

## NOTRE MANIFESTE

### UNE MANIÈRE D'ÊTRE, DE PENSER ET D'AGIR

Nous sommes responsables du bien-être, physique et psychique, des Résidents que nous accueillons.

Nous sommes responsables envers les familles de la qualité de l'accueil et de l'accompagnement des personnes qui leur sont chères.

Chacun d'entre nous contribue au bien-être de l'ensemble des collaborateurs.

La Bienveillance n'est pas pour nous un vain mot ou un slogan, mais un objectif permanent, un horizon constant, notre raison d'être et d'exister professionnellement. Elle ne doit jamais être considérée comme acquise mais exige un fonctionnement adapté de l'entreprise et de ses acteurs. Pour cela, nous nous engageons à offrir toutes les conditions et l'ensemble des moyens et outils nécessaires : une organisation solide et juste, une valorisation de l'autonomie professionnelle et du travail pluridisciplinaire ainsi que des méthodes modernes et innovantes.

Nous ne méconnaissons pas les difficultés inhérentes aux situations de grande dépendance, mais refusons catégoriquement d'infantiliser les Résidents, qui doivent participer dans la mesure du possible aux décisions petites et grandes les concernant. Plutôt que de se contenter d'afficher un respect purement formel de leur humanité, il s'agit d'accorder une attention pleine et entière à leurs préférences explicites et implicites, et de les considérer à tout instant comme des personnes dignes de ce nom.

Nous nous engageons ainsi à faire de chaque Établissement un véritable lieu de vie et d'y favoriser le maintien du lien social.

Afin de créer cette atmosphère propice à la Bienveillance, le bien-être des salariés, qui ne sont

pas que des professionnels de l'accompagnement ou des fonctions supports, doit également être pris en compte. Leurs mérites doivent être pleinement reconnus et il faut les encourager à s'exprimer librement, sans crainte d'être jugés ou censurés. Le travail en équipe n'est efficace en effet que si chacun se sent respecté par les autres et par sa direction. Pour favoriser le dialogue, il faut déjà établir les conditions d'une communication saine en interne. Loin du consensus forcé, la confrontation des opinions est nécessaire à la bonne marche de l'Association, à condition de ne pas déroger à nos valeurs.

Cette ouverture d'esprit permet aussi d'améliorer constamment la qualité de l'accompagnement puisqu'elle interroge les pratiques et intègre les nouvelles connaissances en matière de grand âge et de handicap.

La réflexion éthique, en tant que capacité de changement et d'innovation, s'impose. C'est pour cela que nous avons mis en place une démarche éthique à laquelle chaque proche ou salarié peut contribuer et qui a pour vocation d'éclairer les dilemmes qui se posent dans l'Association, sans prétendre apporter des solutions toutes faites. En invitant ainsi l'ensemble des acteurs à une remise en question constructive, il s'agit de redonner du sens à une activité difficile et répétitive, qui court toujours le risque de devenir mécanique et impersonnelle.

Chacun de nous s'engage en somme à prendre part à un travail d'équipe pluridisciplinaire, à s'abstenir de tout jugement personnel, à accepter la différence et à s'élever à ce que nous portons en commun et qui constitue notre raison d'exister.

*« Une façon  
de penser  
et d'agir qui  
nous porte  
depuis 30 ans »*



### Ère de la maturité ensuite ?

**D.B :** Adef Résidences est dotée d'une maturité, bien sûr toujours relative car rien n'est jamais acquis. La configuration avec ses filiales lui permet d'être équilibrée et de produire les moyens de son existence sans dépendre de son développement. Il est cependant hors de question de rester dans l'immobilisme et de se contenter de ce point d'équilibre car pour qu'une entreprise puisse durer, elle doit évoluer en permanence en s'adaptant aux évolutions de son environnement. C'est une façon de penser et d'agir qui nous porte depuis 30 ans. Nous avons notamment créé nos filiales de restauration, de maintenance de bâtiments, de formation. Nous avons repris un hôpital de soins de suite en gériatrie et neurologie, créé une pharmacie interne qui alimente tous nos EHPAD de la région Nord de l'Île-de-France. Mais aussi, un service de soins à domicile, des logements d'inclusion...



*« Nous avons appris des crises économiques, sociales et humaines dans lesquelles pouvaient tomber les entreprises. Et dans notre période de croissance exponentielle, Adef Résidences n'a jamais été prise de vertige et ne s'est pas perdu dans le rythme fou de son développement. Et hors de question de rester dans l'immobilisme et de se contenter d'un point d'équilibre : pour qu'une entreprise puisse durer, elle doit évoluer en permanence en s'adaptant aux évolutions de son environnement. Nous avons notamment créé nos filiales de restauration, de maintenance de bâtiments, de formations. Nous avons repris un hôpital de soins de suite en gériatrie et neurologie, créé une pharmacie interne qui alimente tous nos EHPAD de la région Nord de l'Île-de-France. Mais aussi, un service de soins à domicile, des logements d'inclusions... »*

## La pérennité, est-ce le défi des 30 prochaines années d'Adef Résidences ?

**D.B :** C'est un défi valable aujourd'hui même ! Voilà 30 ans qu'Adef Résidences existe, et qu'elle a atteint une certaine maturité en évitant les pièges de la croissance. Elle s'est donné les moyens pour résister aux risques de crises profondes. Elle n'a jamais connu de grandes périodes de difficultés mettant en jeu la continuité de son existence car elle s'est toujours inscrite dans une logique d'anticipation. La pérennité d'une entreprise ne se limite pas à celle de son leader, c'est surtout la pérennité du projet. La place et le rôle qu'occupe le dirigeant sont très modestes et très humbles au regard de la temporalité. Ce qui est important, c'est la pérennité d'une organisation qui implique celle de ses activités. Adef Résidences a su tant bien que mal éviter les menaces, tout en préservant l'essentiel de son identité, le prolongement de ses valeurs, son esprit, sa culture, sa Raison d'être. Les études révèlent que parmi la typologie des entreprises pérennes entre 50 et 500 ans, toutes ont trouvé un équilibre entre continuité et changement avec une capacité à s'adapter à la demande du marché, à l'écoute de l'environnement, une trajectoire marquée par l'innovation et l'évolution de la demande. Une entreprise est vouée à disparaître si elle ne reste pas à l'écoute du monde qui l'entoure. Les chercheurs sont unanimes sur le fait que les réussites éclair, les audaces financières ne font pas partie des qualités des entreprises qui vivent longtemps. Les entreprises qui durent sont celles qui se sont transmises dans la continuité des valeurs car elles n'ont pas priorisé le court mais le long terme, et elles ont privilégié l'âme, leur culture, plutôt que la maximalisation des profits immédiats. L'équilibre économique n'est qu'une conséquence de notre détermination à assumer nos exigences de qualité, de rigueur et de respect des personnes.



*« La pérennité d'une entreprise ne se limite pas à la pérennité de son leader, c'est surtout la pérennité du projet. La place et le rôle qu'occupe le dirigeant sont très modestes et très humbles au regard de la temporalité. Les entreprises qui durent n'ont pas priorisé le court mais le long terme, elles ont privilégié l'âme, leur culture, plutôt que la maximalisation des profits immédiats. Une entreprise est vouée à disparaître si elle ne reste pas à l'écoute du monde qui l'entoure. L'équilibre économique n'est qu'une conséquence de notre détermination à assumer nos exigences de qualité, de rigueur et de respect des personnes ».*





### **Quel vœu d'anniversaire peut-on formuler pour Adef Résidences ?**

**D.B :** Sans hésiter, ne jamais perdre le cap de se renouveler ! Ne pas tomber dans le piège de l'immobilisme, s'ouvrir à d'autres activités qui ne sont pas cœur de métier mais qui, en écosystème, font sens. Quand Adef Résidences se positionne sur les services de vacances, c'est une façon d'aller plus loin, pour ne pas juste accompagner les temps quotidiens des personnes vulnérables, mais aussi répondre à ce qui est, ni plus ni moins, un droit aux loisirs pour tous, quelles que soient ses limites physiques, et d'en jouir en toute sécurité. Presque 500 séjours en 2022 avec des groupes à taille humaine pour individualiser au maximum la prise en charge. L'esprit d'équipe de nos salariés, leur professionnalisme et l'innovation font partie de nos forces de renouvellement pour aller sur ce type de services sur mesure au Manoir de la Flèche dans la Sarthe, à Château Sauman, en Gironde, ou encore à l'Odysée des sens, au cœur de la Corrèze. Quand nous misons sur les circuits courts pour porter sur la table de nos aînés un vin issu d'un vignoble de 24 hectares, Château Sauman, acquis par Adef Résidences, nous le faisons parce que nous maîtrisons de bout en bout la production servie en partie, et avec modération, à quelques milliers de Résidents de nos EHPAD. La famille Braud, investie depuis six générations, a fait confiance à Adef Résidences pour reprendre le flambeau d'une histoire de plus d'un siècle. Je vois objectivement dans ce geste la preuve, par autrui, que nous poursuivons une route en phase avec nos valeurs historiques.

L'équipe désormais en place mène avec innovation les vins de Sauman dans une conversion bio, en s'engageant dans l'agroforesterie. C'est une démarche de Responsabilité Sociétale dans les actes. Dernier exemple, quand nous nous engageons en créant un fonds de dotation pour la recherche dans les neurosciences pour prévenir et soigner les maladies neurologiques, nous croisons plusieurs disciplines : les sciences humaines et sociales, l'anthropologie, l'ethnologie, la sociologie, la psychologie, la philosophie, l'économie, l'histoire et les différentes disciplines rattachées aux neurosciences. Se renouveler, c'est et cela restera notre perspective !



**« Il n'y a pas d'amour,  
il n'y a que des preuves d'amour »**



En voici déjà une : financer avec nous, Adef  
Résidences, un projet d'avant-garde pour soigner  
les maladies neurologiques de personnes vulnérables  
via l'intelligence artificielle.

**On le fait ensemble, comme toujours ?**

*« Quand nous nous engageons en créant un  
Fonds de dotation pour la recherche dans  
les neurosciences pour prévenir et soigner les  
maladies neurologiques, nous croisons plusieurs  
disciplines : les sciences humaines et sociales,  
l'anthropologie, l'ethnologie, la sociologie, la  
psychologie, la philosophie, l'économie, l'histoire  
et les différentes disciplines rattachées aux  
neurosciences. Se renouveler, c'est et cela restera  
notre perspective ! »*

**Et les défis sont encore nombreux  
semble-t-il ?**

**D.B :** Oui et heureusement car ils incitent à se dépasser ! Et nous avons su le faire pour démontrer l'incarnation de nos valeurs. Il ne suffit pas de les théoriser. Nous avons traversé une période sans précédent pendant le Covid. Bien sûr, cela a été lourd, douloureux, endeuillé... Mais ces stigmates tannent le cuir de notre professionnalisme. À l'heure de la tempête, il n'y a que les fondamentaux qui traversent la houle. À tous les intervenants qui participent à la vie de nos Établissements, les associations qui apportent des fenêtres d'oxygène à nos Résidents, je dis merci également car ce sont ces apparents petits riens qui font tout pour dessiner ces sourires qui nous réchauffent le cœur. Nous avons bien sûr, avec lucidité, des défis majeurs à relever pour faire face à la pénurie des personnels, pour l'attractivité de nos métiers par de meilleures rémunérations, pour consolider nos équilibres financiers sans jamais mettre en risque la bienveillance de nos Résidents, ou encore pour obtenir des tutelles une meilleure prise en compte des réalités économiques de nos établissements médico-sociaux... Pour autant, nous avons une belle certitude : notre mission de 30 ans a un sens au service des enjeux humains, sociaux, sociétaux, mais aussi environnementaux. ■





*« Nous avons traversé une période sans précédent pendant le Covid. Bien sûr, cela a été lourd, douloureux, endeuillé... Mais ces stigmates tannent le cuir de notre professionnalisme. Nous avons su nous dépasser pour démontrer l'incarnation de nos valeurs. À l'heure de la tempête, il n'y a que les fondamentaux qui traversent la houle ».*



« Notre offre de vacances, c'est une façon d'aller toujours plus loin, pour ne pas juste accompagner les temps quotidiens des personnes vulnérables, mais aussi répondre à ce qui est, ni plus ni moins, un droit aux loisirs pour tous, quelles que soient ses limites physiques, et d'en jouir en toute sécurité. C'est presque 500 séjours adaptés en 2022. Des services sur mesure au Manoir de la Flèche dans la Sarthe, à Château Sauman, en Gironde, ou encore à l'Odyssée des sens, au cœur de la Corrèze. L'esprit d'équipe de nos salariés, leur professionnalisme et l'innovation font partie de nos forces de renouvellement pour des services sur-mesure ».









*« La famille Braud, investie depuis six générations, a fait confiance à Adef Résidences pour reprendre le flambeau d'une histoire de plus d'un siècle. L'équipe désormais en place mène avec innovation les vins de Sauman dans une conversion bio, en s'engageant dans l'agroforesterie. Une démarche de Responsabilité Sociétale dans les actes ».*

# Adef Résidences



Association à but non lucratif de droit privé (Loi 1901)



Spécialisée dans la création et la gestion d'Établissements médico-sociaux et sanitaires



## Notre fonds de dotation pour la recherche

### Objectifs :

- Favoriser les rencontres et la recherche scientifique :
  - dans le domaine des neurosciences pour prévenir et soigner les maladies neurologiques.
  - dans le domaine des sciences humaines et sociales afin de contribuer à l'évolution des établissements médico-sociaux ;

Les disciplines principalement concernées sont l'anthropologie/ethnologie, la sociologie, la psychologie, la philosophie, l'économie, l'histoire et la communication ainsi que les différentes disciplines rattachées aux neurosciences.

- Redonner du sens, un rôle, et changer la nature même des établissements médico-sociaux dans la société, pour un accompagnement plus humain et respectueux des personnes.



1 Hôpital (Villeneuve-la-Garenne)



4 500 salariés



30 ans d'activité



4 Filiales spécialisées

(Restauration, formation et évaluation, maintenance, informatique)



Création en 2018

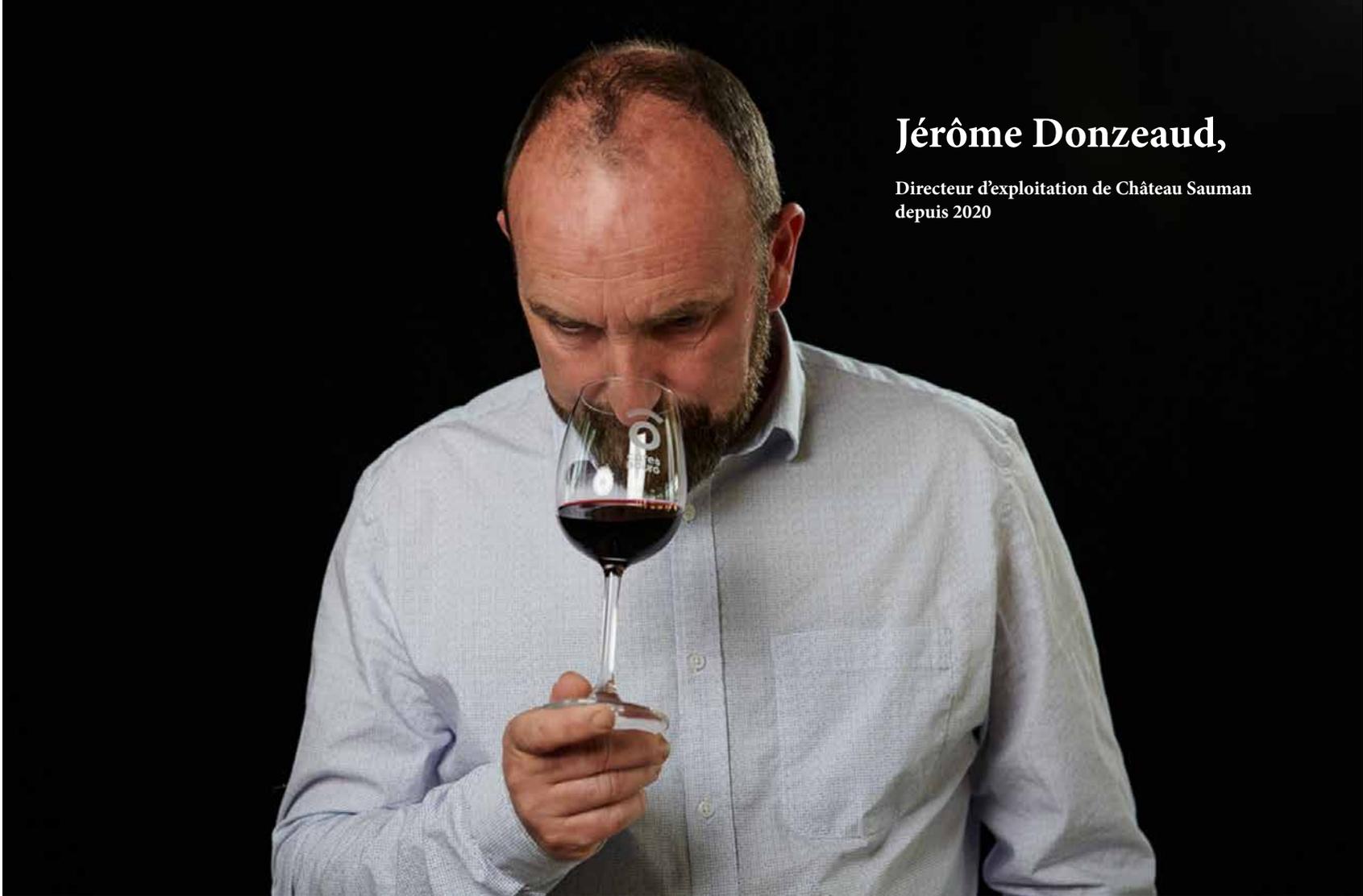


## J - Jérôme & [Dream] Team



**Passage de témoin entre Véronique Braud & les équipes de Sauman.**

Recrutement en regards croisés, main dans la main, avec Adef Résidences.



## Jérôme Donzeaud,

Directeur d'exploitation de Château Sauman  
depuis 2020

Ce chevronné de la vigne est tombé sous le charme des Côtes de Bourg. « C'est une belle appellation, un très bon terroir. Je ne viens pas du milieu viticole mais le hasard fait bien les choses. Mes études m'ont donné l'envie de découvrir ce domaine. J'y suis resté. J'ai bourlingué en France et en Europe comme salarié, et à mon compte également pendant 25 ans. Aujourd'hui, je suis à Sauman et fier de l'être ».



*« Nous avons arrêté le désherbage chimique, sommes passés au mécanique, semons des plantes un rang sur deux que nous roulons ensuite pour enrichir le sol. Nous ramenons au sol ce que nous lui avons pris.*

*Le passage en bio est en cours et nous envisageons de produire du vin sans alcool. Avec la même exigence.*

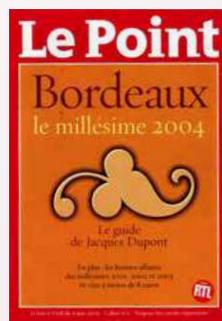
*Le projet est global : développer l'œnotourisme, allier viticulture, œnologie et vacances pour Résidents en situation de handicap ».*



Ici rang de Trèfle rouge (*trifolium incarnatum*).  
Château Sauman, 24 hectares (Cabernet, Malbec et Merlot), produit par an 100 000 litres de vins - rouge, rosé et prochainement du blanc - dont 50 % approvisionne les établissements d'Adef Résidences. Le reste est vendu aux particuliers et professionnels. L'exploitation vise à exporter un tiers de son volume.



# K - Kaléidoscope temporel



Véronique Braud, 38 ans  
**Château Sauman (Côtes-de-bourg)**



« Je suis née dans le vin. J'y étais tellement liée qu'il fallait que je fasse autre chose – éducatrice spécialisée jusqu'en 1989 – avant de revenir. Maintenant, après quinze vendanges, j'ai fait mes preuves. De ma génération, je suis la première femme à m'être installée. Cela n'a pas toujours été simple avec mon père. Mais dès que l'on travaille en famille, ce n'est jamais facile de changer... même les étiquettes ! »

**Jérôme Donzeaud  
Château Sauman**

**« On restructure les paysages,  
on plante des fruitiers, des espèces  
endémiques de la région »**

« Le château a été racheté en novembre 2018 par l'association Adef Résidences, qui se consacre à l'accueil et l'accompagnement des personnes âgées et en situation de handicap, créée par Dominique Bourguine. Il privilégie les circuits courts, d'où l'achat d'un domaine viticole. 40 % de la production sont destinés aux Ehpad et aux établissements qui ont le droit de servir du vin. C'est un beau projet, il y a un gros travail de restructuration à faire au vignoble. On a 30% de malbec sur un vignoble de 20 hectares plantés, avec un potentiel de 24. On est en première année de conversion bio et on envisage l'agroforesterie. Dominique Bourguine est passionné par le sujet. J'ai commencé à replanter, on restructure les paysages, on plante des fruitiers, des espèces endémiques de la région, on crée des alignements de haies. Je fais des semis de jachères fleuries pour les abeilles. Il y a l'idée de s'agrandir, ici ou peut-être dans une autre région. L'objectif de l'association, c'est l'équilibre, pas plus. Tout ça s'inscrit dans un projet global. Dans la maison d'habitation, ils ont créé un centre de vacances pour les personnes handicapées. »

**Le Point** 2651 | 25 mai 2023

# L - Louanges bacchiques



**Secret de Sauman  
2021**



AOC Bordeaux Rosé

**Secret de Sauman  
2021**



Médaille d'Or Paris  
AOC Bordeaux Rosé

**Cuvée Tradition  
2020**



Médaille d'Or Bordeaux

**Cuvée Tradition  
2020**



1 étoile  
au Guide Hachette  
2023

**Cuvée Parcelaire  
2019**



1 étoile  
au Guide Hachette  
2023

**Cuvée Tradition  
2019**



2 étoiles  
au Guide Hachette  
2022

**Cuvée Tradition  
2019**



Médaille d'Or Bordeaux

**Cuvée Tradition  
2018**



Médaille d'OR Terre de Vins

**Cuvée Émotion  
2017**

Pépité à moins de 10 €  
(Terre de Vins)

**Cuvée Tradition  
2017**



Médaille d'Or Bordeaux

**Cuvée Tradition  
2017**



Médaille d'Argent Lyon

**Cuvée Tradition  
2016**



Médaille de Bronze Bordeaux

**Cuvée Tradition  
2016**



Médaille d'Argent Paris



### **Cuvée Tradition**

Comme son nom l'indique, la Tradition de Sauman met en avant le goût sucré du Merlot Noir. Cette saveur douce et fruitée est soutenue par une touche charpentée du Cabernet Sauvignon. Ainsi le caractère typique de l'appellation « Côtes de Bourg » est mis en avant par cet assemblage. Cette tradition saura séduire les gourmands. Il accompagnera vos repas avec élégance et vos papilles n'y seront pas indifférentes.

#### **Assemblage**

**85% Merlot  
15% Cabernet  
sauvignon**



### **Secret de Sauman**

Tel un secret jalousement gardé, le Rosé Secret de Sauman se révèle au fur et à mesure de sa dégustation. Attrayant, avec sa couleur pétale de rose légèrement bleutée et son nez floral, il vous embarquera pour un voyage de sensations tout en douceur et en délicatesse une fois en bouche, une note de bergamote se déliant sur les palais renforçant le côté frais et acidulé de ce vin qui pourrait faire penser à un bonbon.

#### **Assemblage**

**50% Merlot  
50% Malbec**



### **Cuvée Émotion**

Le nom de cette cuvée n'est pas un hasard. Il est évident que ce mélange épicé et fruité saura éveiller les émotions. Levons le mystère sur son visuel discrètement violacé et sur ce goût particulièrement atypique. Le Malbec est à l'origine de ce surprenant visuel, tout comme cet impact frissonnant qu'il aura sur votre palais.

Le choix de l'assemblage avec le Merlot était d'amener de la rondeur et de la sucrosité dans ce vin violine et épicé. Le résultat est explosif et délicat à la fois.

#### **Assemblage**

**80% Malbec  
20% Merlot**



### **Cuvée Parcelaire**

Cette cuvée vous transportera dans l'univers du cépage le plus produit dans le monde. Le Cabernet Sauvignon est charpenté, corsé et bien trop souvent assemblé au merlot pour le temporiser. Dans cette cuvée le cabernet sauvignon s'exprime enfin seul.

L'odeur de mûre fraîche, de framboise et plus légèrement de groseilles associées à des notes discrètes de noix de muscade et poivre gris attirera votre curiosité.

#### **Assemblage**

**100% Cabernet  
Sauvignon**



### **Cuvée Pétillante**

Frissonnez au rythme des bulles de la Pétillante de Sauman. Cette étincelante cuvée vous fera tomber sous le charme des vins mousseux. La saveur d'un vin frais à travers les fruits d'un bon rosé et la sensation gustative festive provoquée par ses bulles fraîches et délicates. La pétillante ravira les plus gourmands autour d'un dessert sucré. Elle saura aussi satisfaire les gourmets le temps d'un apéritif.

#### **Assemblage**

**50% Malbec  
50% Merlot**

# Sauman, son vignoble et son habitat inclusif

**VILLENEUVE.** Après plusieurs générations aux mains de la famille Braud, le Château Sauman appartient depuis 2018 à l'association Adef Résidences. Cette dernière possède une soixantaine d'établissements partout en France dont 38 Ehpad. Près de la moitié de la production de l'exploitation fournit les établissements de l'association, qui a en parallèle remis à neuf le bâtiment pour le transformer en centre de vacances spécialisé.

**L**e vin de la cuve à la table, sans sortir de la propriété, ou presque. C'est le pari qu'a fait Adef Résidences, association à but non lucratif regroupant 60 établissements médico-sociaux, en rachetant le Château Sauman, à Villeneuve, en 2018. En effet, sur les 1 200 hectolitres de vin (80 000 bouteilles) produits chaque année sur la propriété, environ 500 hectos partent dans une trentaine d'établissements d'Adef Résidences. À l'époque, le choix de Sauman, outre un cadre atypique avec vue lointaine - sur l'estuaire, était justifié par sa position, relativement

proche d'un Ehpad d'Adef Résidences, à Audenge. Sur la propriété, les semaines sont chargées, en ce début de printemps, avec les traitements à répétition pour se protéger des maladies et la préparation des journées portes ouvertes de l'appellation les 7 et 8 mai prochains (lire page 6). Pour l'occasion, le château a prévu plusieurs animations, dont une balade dans le vignoble en calèche ou voitures anciennes, une course de tracteurs à pédales pour les tout-petits et une tombola.

## Lancement de la conversion

Une équipe de quatre personnes dirigée par Jérôme Donzeaud anime les 23 hectares (cabernet, malbec et merlot) du Château Sauman. Le directeur d'exploitation est arrivé en cours d'année 2020. « Nous sommes ici dans la plus pure démarche de circuit court voulue par Adef Résidences. Comme ça, nos anciens ont du bon vin élaboré en interne », sourit Jérôme Donzeaud.

Déjà labellisé Haute Valeur Environnementale de niveau 3 (HVE3), le Château Sauman a lancé sa conversion au bio en ce début d'année 2022. « Nous avons arrêté le désherbage chimique pour passer au mécanique et procédé à des semis pour le couvert végétal », poursuit le viticulteur chevronné. Côté vins, le Château Sauman commercialise trois cuvées de rouge, un rosé et a le projet de créer un blanc. « Nous allons restructurer et améliorer le vignoble. Nous avons un très bon terroir, avec plein de choses intéressantes à mettre en place », affirme Jérôme Donzeaud.

## Vacances et habitat inclusif

Ce qui fait l'originalité du Château



Jérôme Donzeaud, pour l'activité viticole, et Ingrid Kiss, pour l'activité séjours, au Château Sauman.

Photo YD

Sauman, ce n'est pas seulement son terroir, mais aussi son activité de séjours, assurée par quatre salariés. En effet, le site fait partie des trois centres de vacances adaptés d'Adef Résidences en France. « Le groupe souhaite rendre les vacances accessibles à tous. Pour des personnes en situation de handicap, organiser des séjours requiert une certaine logistique que nous avons ici. L'idée, c'est que ces personnes, qu'elles fassent partie de nos résidents ou pas, puissent partir comme tout le monde », raconte Ingrid Kiss, gestionnaire du site. Ainsi, lors du rachat de Sauman, en 2018, l'habitation a fait l'objet d'une rénovation et d'un aménagement pour proposer des « vacances adaptées ». Par ailleurs, une annexe a été construite à côté du bâtiment principal. « Nous avons une capacité d'accueil de quinze personnes dans la maison et une dizaine dans l'annexe. Dans chacun des cas, les lits peuvent être remplacés par des lits médica-

lisés pour les personnes le nécessitant », reprend Ingrid Kiss. Les équipes d'Adef Résidences travaillent également à la création d'un catalogue d'activités à mettre en place à Sauman.

Pour appliquer la dimension de circuit court à l'activité séjour, Ingrid Kiss et ses équipes travaillent en lien avec des structures locales. Parmi elles, l'office de tourisme Blaye Bourg Terres d'Estuaire ou le club de tir sportif de Libourne, qui propose des activités à destination des personnes en situation de handicap. Le Château Sauman a également prévu de se lancer dans l'organisation de séminaires.

Les particuliers, eux aussi, peuvent séjourner au Château Sauman. « Nous proposons des locations le week-end jusqu'à l'ouverture de saison. Nous sommes complets tous les week-ends jusqu'au 15 juin », souligne Ingrid Kiss.

Yoan Denéchau



## O - Ordre de marche [En]

Nous y voilà bientôt à l'ère Dominique, Claudine et Véronique, auxquels je dois mon tremplin de notoriété de Sauman en dehors de l'Hexagone.

Juste avant, petit arrêt sur Marcel et Elizabeth Braud, les parents de Dominique. Une fois mariés, ils habitent Sauman. Marcel Braud, 23 ans, exploite la vigne obtenue en dot. Leur fille, Monique, naît en 1937. Il sera fait prisonnier en France pendant la Guerre et transféré en Allemagne.

**Elizabeth Braud, mère de Dominique Braud. Elle épouse Marcel Braud en 1934.**



À son retour de captivité, en plus de ses occupations dans les vignes de Sauman, il est régisseur d'une propriété viticole sur une île de la Gironde, l'île Verte, située face à la commune de Villeneuve.

Son fils Dominique voit le jour en 1943. À Sauman même...



**Dominique Braud et sa sœur Monique.**



Après ses études de viticulture à Limoux chez les jésuites, Marcel soutient sa thèse. Il revient à Sauman où il exploite ses vignes, puis prend en fermage celles de ses frères, mais n'a aucune velléité d'investir ou de replanter. Tout comme eux.

Marcel rêve d'un « ailleurs », de voyages, aura même une proposition pour gérer un domaine viticole au Maroc.

Mais Sauman est Sauman... Il y demeure.

Des frictions émergent entre Marcel, Henri et Louis. Même si, moi Sauman, je demeure le berceau de famille, une tension naît inévitablement entre les trois frères. C'est seulement une fois marié que Dominique Braud rachètera les parts de ses oncles. Ils lui font confiance, d'autant qu'il aura le bagage acquis dans une école de viticulture à Libourne.

Il est fin prêt.

Presque.

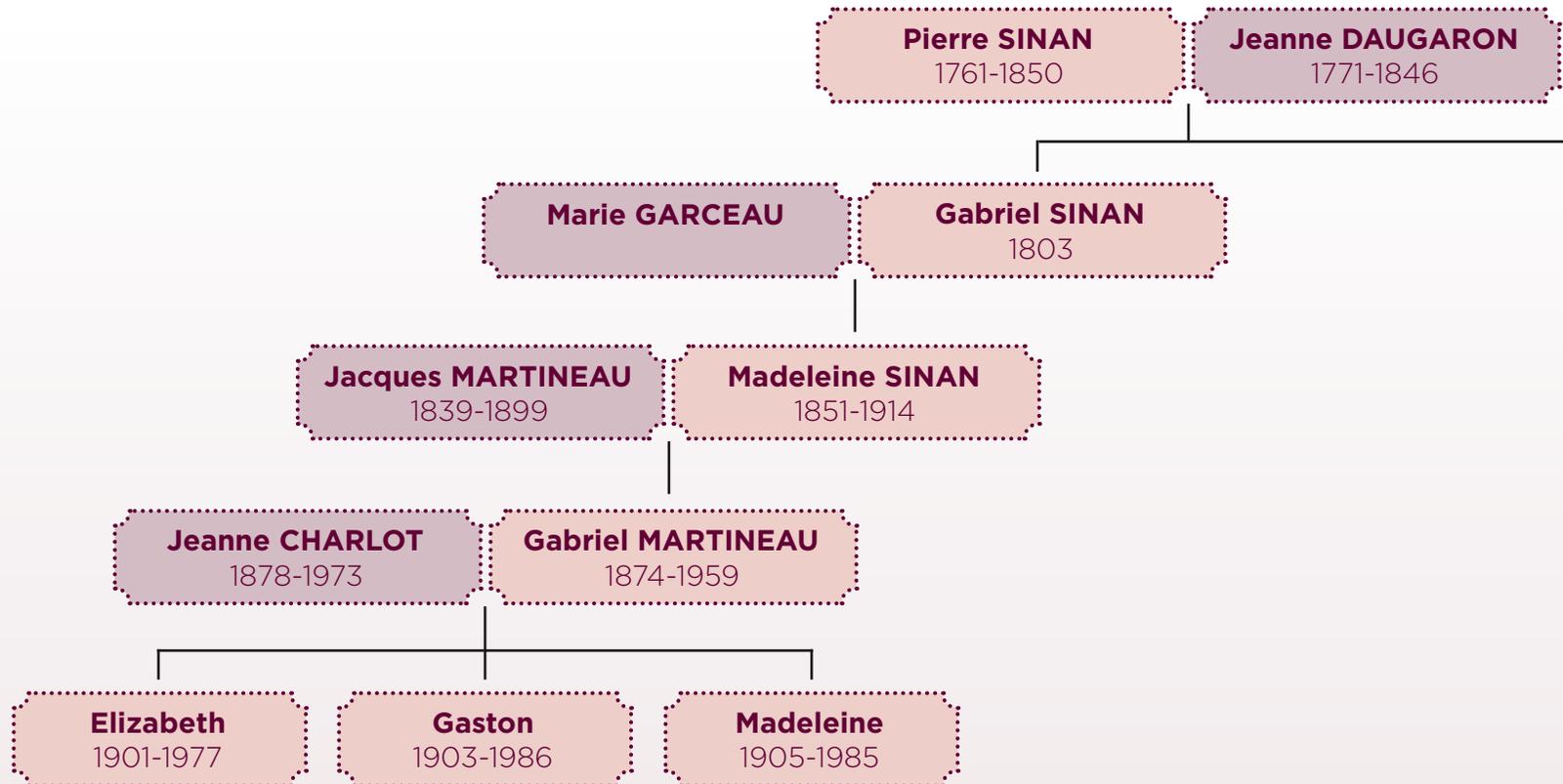
Il manque juste celle qui accompagnera sa vie.

Cela porte un nom.

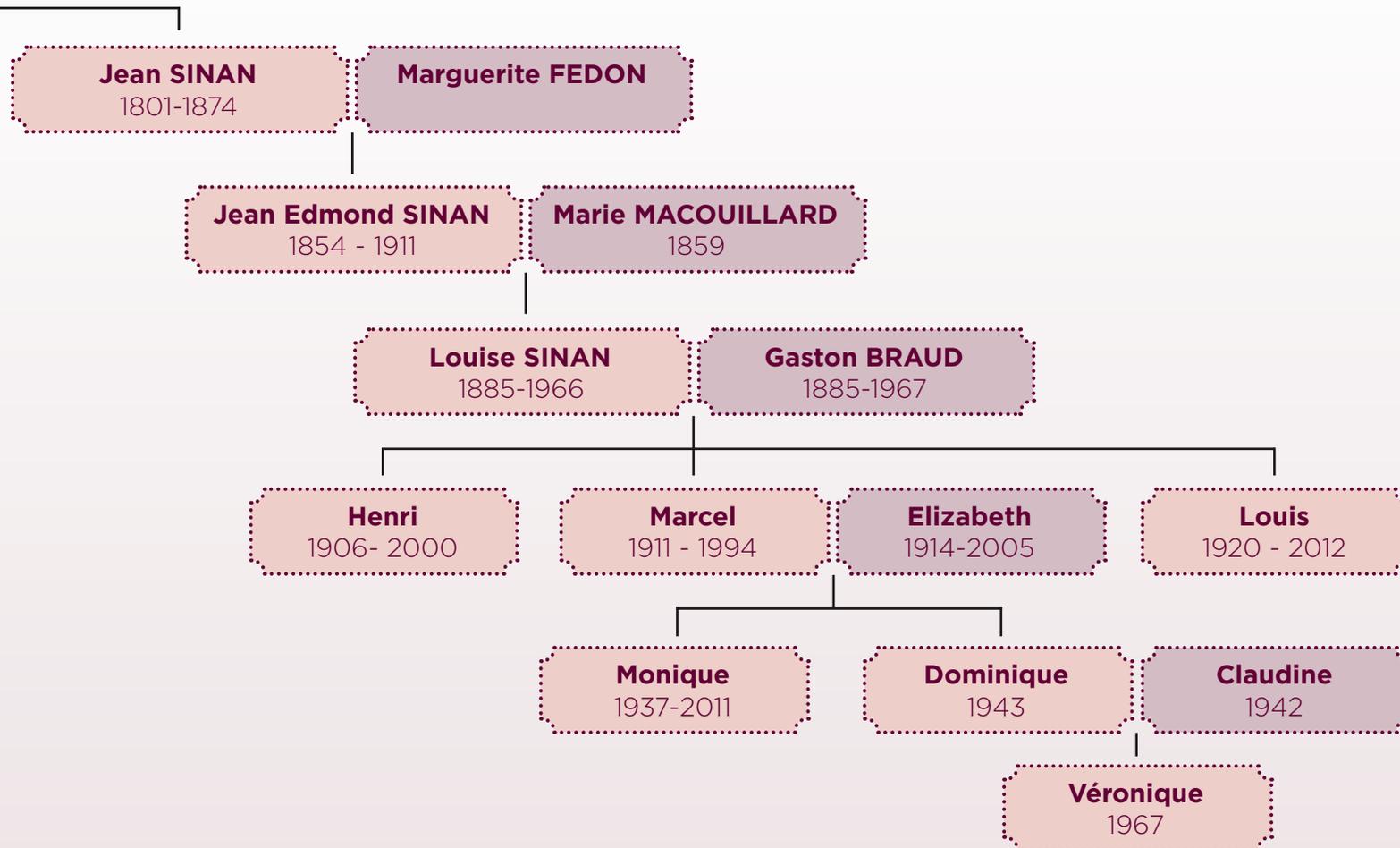
L'âme sœur.

**Dominique Braud,**  
aux côtés de sa grand-mère Louise Sinan, à gauche.

## Partie SAUMAN



## Partie LE SAUMAN





## P - Promesse de bal... à vie

Nous y sommes. Dominique & Claudine Braud.

Mais, moi Sauman, je vous le dis tout de go, il faudra me tirer les vignes du nez pour connaître les arcanes de leur rencontre.

Je peux vous confier, sans trahir de secret, que Claudine, dont le père est ouvrier d'usine, n'était pas partie pour se marier avec un agriculteur ou un représentant de commerce. Dominique et Claudine ont quelque chose de non négligeable en commun : Villeneuve.

Ils y sont nés, se rencontrent lors d'un bal. De bals en bals, la magie opère mais je n'en dis pas plus : j'ai juré à la discrète Claudine de ne céder à aucune corruption.

Et le Secret en Saumanie... C'est sacré.

La preuve en images.





Oui.

1965, ils se disent oui. Ils ont tous les deux plus ou moins 22 ans. Rappelez-vous, les tourtereaux ont un an d'écart.

Il faut préparer l'avenir, ma réunification de Sauman.

Affaire conclue avant 1970. Non sans mal.

Claudine, gestionnaire administrative par excellence, travaille à mi-temps dans les travaux publics et les assurances pour soutenir le budget familial. Peu à peu, emprunts à l'appui, ils rassemblent de quoi racheter la part des oncles de Dominique et l'indivision de l'habitation.

Auparavant, le trio familial vivait dans « l'entre-deux » Sauman, entouré d'une part des Martineau, de l'autre, des parents de Dominique.

Trois familles.

Toutes Saumanesques.



**Brigades de dizaines de vendangeurs qui installaient leurs quartiers à Sauman.**



**1967, Véronique est là. Le couple prendra en fermage la partie Sauman, au couchant, tenue par Gaston, Madeleine et Elizabeth Martineau.**

## Q - Quintessence d'investissements

C'est parti pour une restructuration sans précédent de l'outil de travail.

Mon visage de Sauman change. Un carrefour.

« C'était le moment d'investir, il faut bien 30 ans pour structurer un vignoble, sur la forme, sur les plantations. La TVA est arrivée, une bouffée d'oxygène. C'était la spirale vertueuse de l'investissement. Le moment où jamais d'engager tout ce qui n'avait pu l'être ». Dominique

De la production, les Braud passent à la mise en bouteilles, début des années 70, et investissent massivement dans les cuves inox.

Les signaux sont au vert. Les terrains sont fertiles. Pas d'aléa climatique. Des grêles fugaces mais sans conséquences. Pas de concurrence.

La commercialisation fait recette. Des habitués, grossistes comme particuliers, affluent.

La production se densifie. Le rendement est au rendez-vous. Cieux cléments.

La première commande massive de la famille Braud sera à Châtellerault. 600 bouteilles.

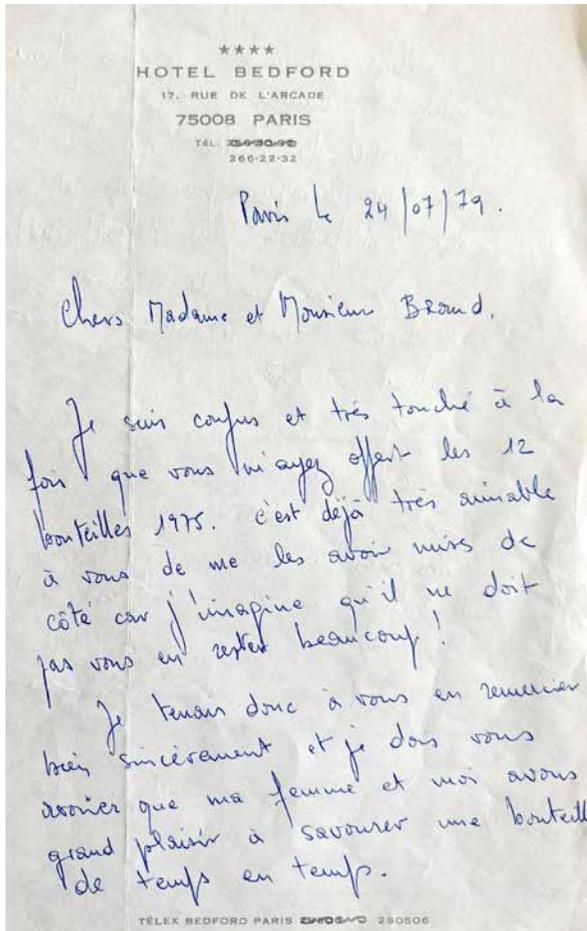
Panique sur vigne. L'industrialisation de l'étiquetage n'est pas au point. Mais à quelque chose, (non) malheur est bon. C'est l'opportunité d'accélérer.

Le bouche-à-oreille fait ensuite son œuvre : le comité d'entreprise aérospace s'engage à son tour. Le grossiste MÉTRO permettra aussi de démultiplier la notoriété des vins de Sauman.

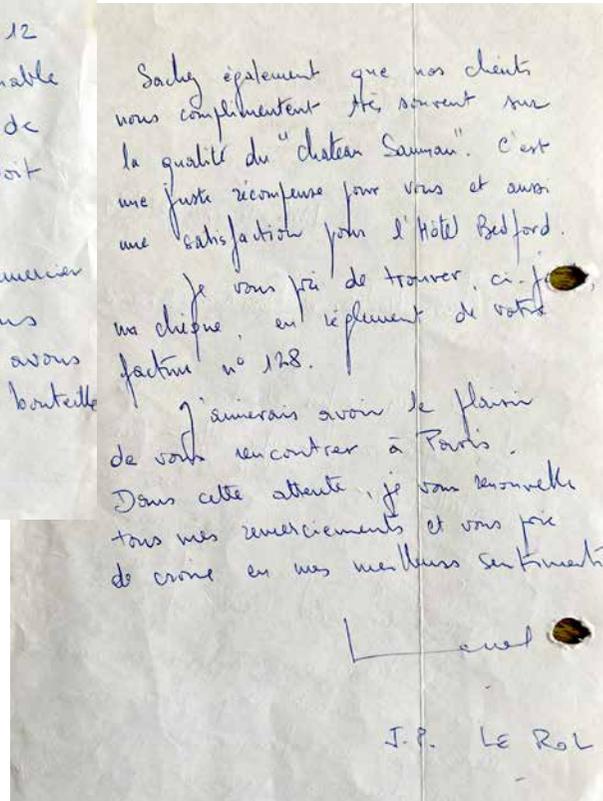
Claudine enfle la casquette, agile et déterminée, de livreuse tout terrain. D'abord au volant d'une 2 CV, puis la fourgonnette, une 504 break, avant de prendre à bras-le-cœur une remorque.

Une accalmie avant l'essoufflement du marché.

Des attentes nouvelles pointent le bout du nez...



**Bouche-à-oreille.**  
**Lettre de l'Hôtel Bedford, à Paris,**  
**à proximité du Bristol.**  
**La standardiste connaît bien Sauman,**  
**elle est de la région, y a même une**  
**parcelle enclavée. Elle facilite les**  
**entrées parisiennes.**



E. Montaubin  
 33 rue de la Pierre levée  
 86000 Poitiers

Le 21 janvier 2003

Monsieur et Madame Braud  
 Béronique et Loïc

Je suis particulièrement sensible aux vœux que vous m'exprimez avec votre gentillesse habituelle et naturelle, à votre amitié fidèle et affectueuse -

À mon âge (83 ans) on ne peut pas être trop exigeant disons que pour l'instant ma santé ne me cause pas de soucis majeurs. J'ai même pu faire, pendant ces fêtes, quelques écarts gastronomiques qui ont agrémentés la tristesse des jours pluvieux. J'essaie toujours de profiter des petits bonheurs qui s'offrent à moi mais qui s'amenuisent d'année en année!

Il en est auxquels je tiens particulièrement : ceux de vous remonter à la sortie de l'autoroute Poitiers-Sud on au Château Sauman. Je pense bien aller vous voir au printemps. Votre accueil toujours souriant, votre amabilité, votre calme donnent à chaque fois une leçon de joie de vivre. On dirait que le temps qui passe n'a pas de prise sur vous.

À vos côtés, Béronique avec l'enthousiasme indienne à sa jeunesse, sa passion pour l'œnologie, son ouverture d'esprit vous aide à aplanner les difficultés que vous n'êtes pas sans connaître dans un monde de plus en plus dur et sans humanité.

Ce sera le sens des vœux que je formule en votre intention : gardez ce dynamisme, restez jeunes et en bonne santé, ce qui conditionne la qualité de la vie et fait apprécier les moments heureux qu'il faut savoir saisir.

Je vous adresse de toute mon amitié et de mes pensées affectueuses.

E. Montaubin

## R - Réseauter

Il est urgent d'aller à l'assaut des continents.

Fin des années 90 début 2000, le négoce ralentit, les Vins de Bordeaux traversent une crise.

Mais chez moi, à Sauman, principe de vie, on ne se laisse pas abattre : les Braud prennent leur bâton de pèlerin pour conquérir de nouveaux acheteurs.

Les Côtes de Bourg sont prisés en Angleterre, en Belgique, au Danemark, en Hollande.

Décennie suivante, c'est parti pour le Japon, le Mexique, puis la Chine, dans les années 2010. Ils sont précurseurs sur ces marchés, arpentent les salons internationaux pour me faire connaître.

Claudine et Véronique surtout.

Il faut bien quelqu'un sur place. Alibi parfait pour Dominique, phobique à l'avion.

Véronique prend le taureau par les cornes et fait évoluer les méthodes de travail, ouvre mes portes.

« Il fallait sortir de la zone de confort, se renouveler, aller là où les autres n'iraient pas. Faire venir ».

Tout devient prétexte à créer l'événement autour du vin.

Expositions photographiques, de gravures, peintures, bijoux, pièces de théâtre, concerts, dégustations-excursions...

Je dois me démarquer, créer des passerelles, des ponts, des viaducs.

Bouger.

C'est vital.

« L'outil de travail était prêt, la différence se jouait désormais ailleurs, sur le terrain de la communication. La logique s'inverse : le commerce a pris le pas sur la production ».

Véronique ne manque pas d'idées : elle imagine un vin pétillant pour élargir la gamme et revisite le marketing.

La Cuvée Émotion. C'est elle.

Elle ouvre toute la propriété. Plus de frontière Nord-Sud et arpentage cavistes, événements et médias.

C'est une femme, on lui donne encore plus de voix, elle en use et abuse.

Mes nombreuses revues de presse de Sauman sont éloquentes.

Être partout, occuper le terrain. En toute obsession.

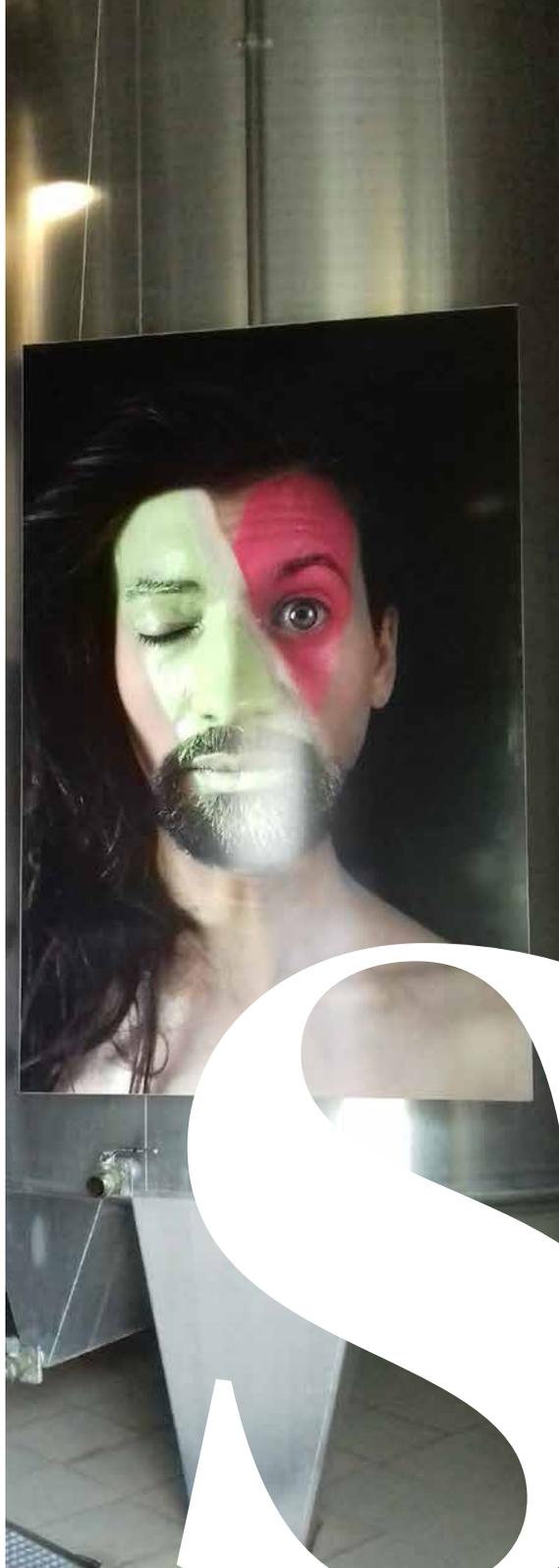
Claudine fait passer les couleuvres du renouveau d'un savant doigté. Dominique prend le pli. Pas le choix. Il faut se réinventer. Ça passe ou ça casse.

Ça passera. Comme toujours.

À force de travail, et sans doute aussi grâce à leur bonne étoile et solidarité à toute épreuve car Dominique, Claudine et Véronique « s'aiment à tort et à travers ». Les planètes s'alignent.

Adef Résidences viendra à eux. La suite de l'histoire, vous la connaissez déjà... Nous avons commencé par cela.

Boucle de Sauman bouclée.

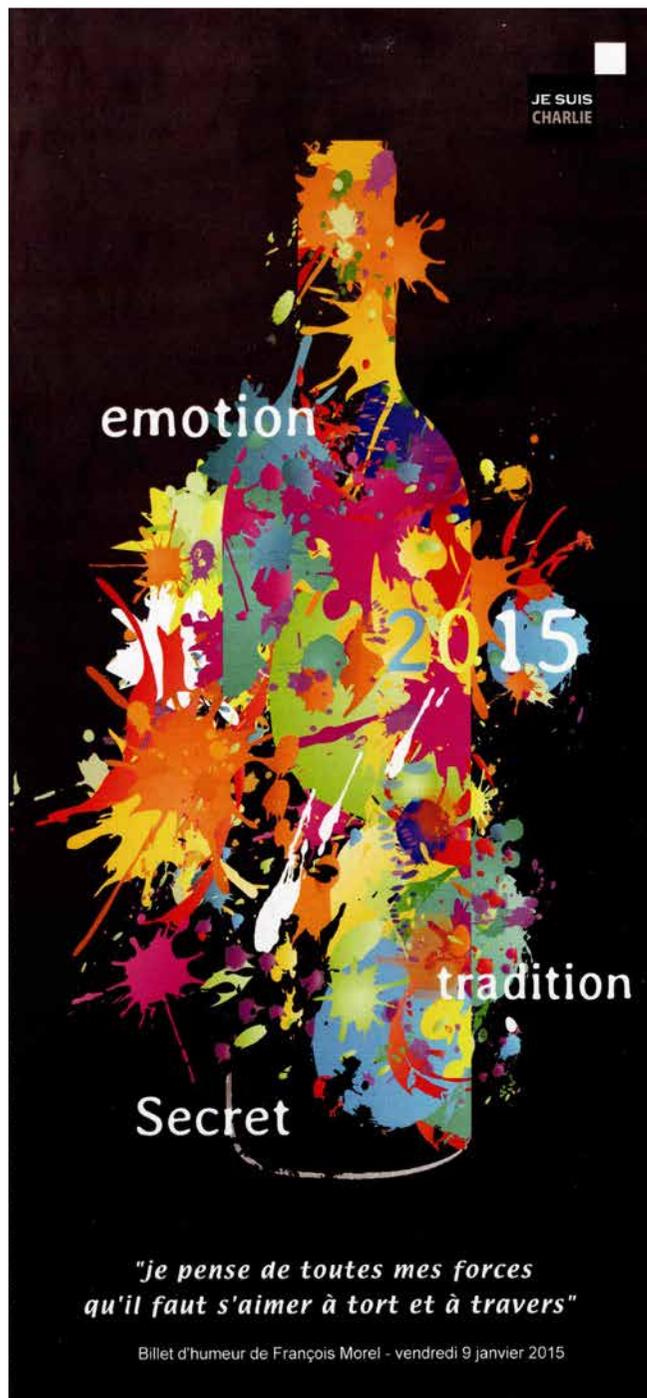


## S - S'ouvrir, s'exprimer



Des créations photos de Marie Chatard.

1987-88, le chai passe des cuves ciment à l'inox, pour emmagasiner de gros volumes. Les méthodes de récolte et de production évoluent, les chais se modernisent. Plus tard, Véronique fera des cuves des écrans accueillant des artistes en résidence : « Le vin est un prétexte ». Innover, pour perdurer. ADN commune avec Adef Résidences.



Rituel des cartes de vœux instauré par Véronique et Claudine qui s'évertuent à des clins d'œil pour partager l'esprit Sauman. Même quand l'inacceptable frappe en 2015 avec les attentats de Paris. Elles arrêtent les rotatives début janvier pour solidairement adresser une pensée aux victimes.



Ne jamais être déconnectés de l'actualité, ne jamais oublier comme nous y invite François Morel dans son poignant billet d'humeur du 9 janvier 2015 sur France Inter :

*« Je pense de toutes mes forces qu'il faut s'aimer à tort et à travers »*





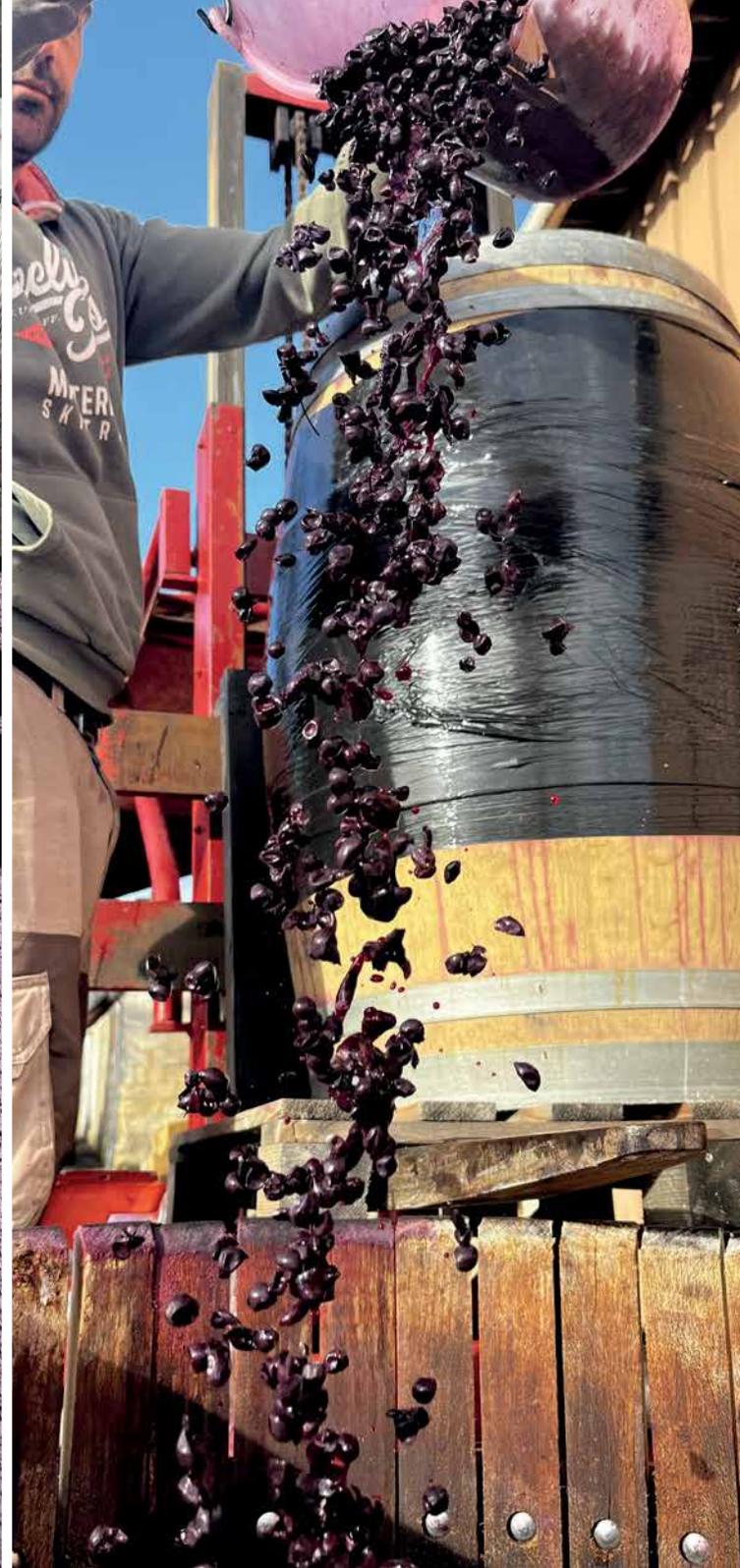
**T** - Toute bonne chose a une faim

## **ENTREMETS**

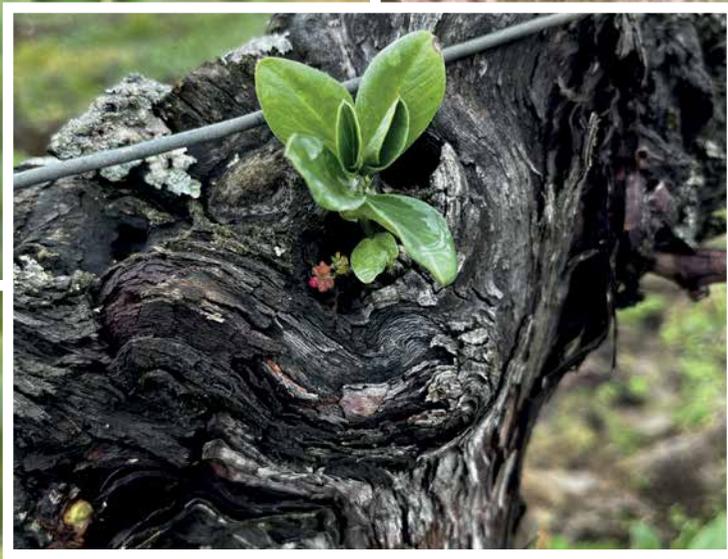
Portfolie sans mots













© Marie Chataud

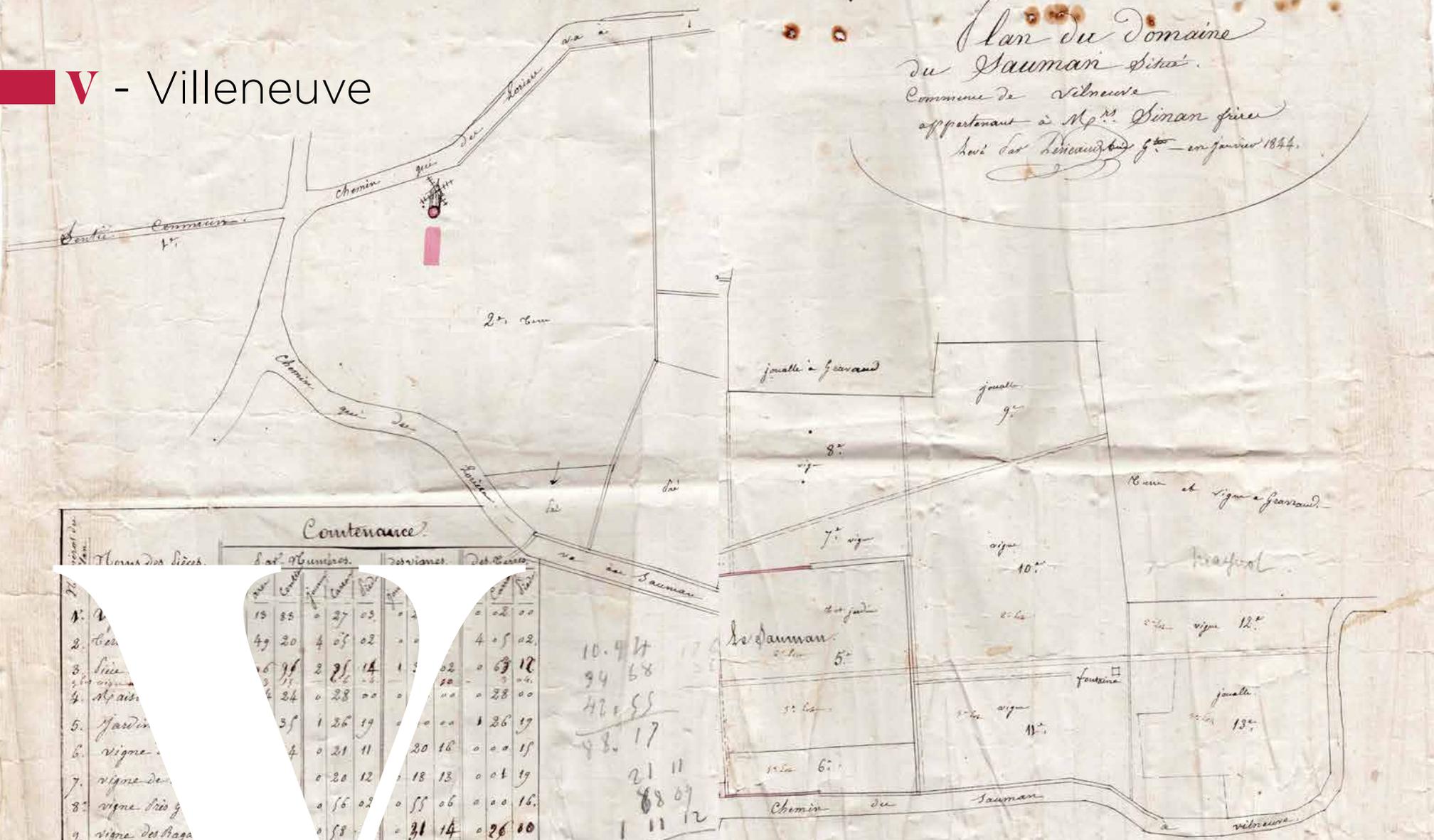
## U - Univers floral d'arabesques





# V - Villeneuve

Plan du Domaine  
du Sauman situé.  
Commune de Villeneuve  
appartenant à M<sup>rs</sup> Dinan fille  
de M<sup>rs</sup> de Villeneuve le 1<sup>er</sup> Janvier 1844.



N <sup>o</sup>	Nom des pièces	Contenance		Dét. N <sup>o</sup>	Dét. N <sup>o</sup>	Dét. N <sup>o</sup>	Dét. N <sup>o</sup>
		Ar.	Cent.				
1.	Bois	15	85	0	27	05	0
2.	Bois	49	20	4	05	02	0
3.	Bois	06	94	2	25	14	1
4.	Bois	04	24	0	28	00	0
5.	Jardin	35	1	26	39	0	0
6.	Vigne	0	21	11	20	16	0
7.	Vigne	0	20	12	18	13	0
8.	Vigne	0	56	02	0	55	06
9.	Vigne	0	58	0	31	14	0
10.	Vigne	58	6	1	33	16	0
11.	Vigne	0	09	0	64	00	0
12.	Vigne	18	0	25	16	0	0
13.	Vigne	1	12	0	53	17	0

10.924  
94 68  
42.55  
43.17  
21 11  
88 09  
1 11 12

Plan du Domaine Sauman situé sur la commune de Villeneuve à son acquisition.

## BOURGEAIS/ VILLENEUVE

### MÉRITE AGRICOLE

## Dominique Braud honoré



Dominique Braud, entouré de MM. Goyon et Broy (Photo Bernard Sube; «Studio Bouyé»)

C'est entouré de nombreux amis et en présence de M. Goyon, maire de la commune, que Dominique Braud vient de se voir remettre par Claude Broy,

conseiller général du canton de Bourg, la croix de chevalier du Mérite agricole.

Une distinction que le proprié-

taire du château Sauman a amplement mérité, tant il se consacre avec amour et passion à la vigne et au vin depuis maintenant une trentaine d'années.



Marcel Braud, père de Dominique.  
Il sera Maire de la commune de Villeneuve  
(1945-1953)

Gène familial quand tu nous tiens,  
Véronique Braud occupera, elle aussi,  
des fonctions municipales comme conseillère  
puis Maire-Adjointe, de la même commune,  
de 1995 à 2008.

Villeneuve aura marqué toute leur vie.



## W - Worldwide

Promotion de Sauman en Asie.  
Japon  
1999



## X - XXL

### 17 hectares de plus

L'équivalent du vignoble acquis par le Groupe associatif Adef Résidences en 2023, en complément de Château Sauman, et à quelques encablures de ce dernier.

Des vignes d'appellation Côtes de Bourg, issues des Grands Vins de Bordeaux. D'ores et déjà labélisées en agriculture biologique, elles accroissent la production proposée en circuit-court par l'Association pour accompagner les repas, lorsqu'ils le souhaitent et avec modération, de milliers de Résidents en EHPAD.



# Y - Yin & Yang





Buvons, mes chers amis, buvons,  
Le temps qui fuit nous y convie ;  
Profitons de la vie  
Autant que nous pouvons.

Quand on a passé l'onde noire  
Adieu le bon vin, nos amours ;  
Dépêchons-nous de boire,  
On ne boit pas toujours.

Laissons déraisonner les sots  
Sur le vrai bonheur de la vie ;  
Notre philosophie  
Le met parmi les pots.

Les biens, le savoir et la gloire  
N'ôtent point les soucis fâcheux ;  
Et ce n'est qu'à bien boire  
Que l'on peut être heureux !

Molière (Le Bourgeois gentilhomme, 1660)

Château  
**Sauman**  
*Toutes les saveurs d'un vignoble*

# EXPRESSION LIBRE

De Véronique Braud

## Z - Zoom

**SAUMAN, une grande histoire d'Amour tout simplement !  
Pour moi, les histoires d'Amour finissent bien, je n'y peux rien je suis comme ça.**

*La couleur des vignes à l'automne.  
Le vert tendre des premières feuilles.  
Le parfum si fin de ses fleurs.  
Le vent d'ouest et l'Estuaire si proche.*

Je crois avoir toujours su qu'un jour je quitterai Sauman, ou plutôt que j'en partirai. Je m'y prépare depuis le premier jour. « Anticiper pour ne pas subir »

Mais Sauman ne me quittera jamais.

*Les pots de cornichons du jardin dans le vinaigre maison.  
Les pentes douces de la propriété dévalées à vélo.  
Les beignets aux pommes de ma grand-mère.  
Ma grand-mère chérie.*

Enfant, j'étais partout, des deux côtés du mur, au fond du jardin au milieu des fleurs, dans le potager, dans les vignes, les chais, avec les vendangeurs, les pieds dans le lavoir. Parfois j'y tombais, emportée par des draps plus lourds que moi, parfois jouant à l'équilibriste sur les rebords en pierre.

Aujourd'hui que Sauman vit sans moi, sans nous, je me rends compte d'une chose, oui depuis le premier jour je me suis imprégnée de Sauman au plus profond de mon être, de mon cœur, de mon âme. Imprégnée à en suffoquer, à en pleurer, à en rire !

*Le cèdre du Liban, ce géant, avec sa corde à nœuds et sa résine qui colle aux vêtements.*

*Le bonheur de courir sous la pluie après l'écrasante chaleur d'août.  
Août toujours, l'inquiétude de mon père quand l'orage menaçait.  
Les premières odeurs de fermentation s'échappant des chais.*

Papa, bien sûr, c'est sa chair, il y est né. Maman en est tombée amoureuse à 20 ans, elle s'y est attachée jour après jour, saison après saison, année après année.

Et moi, j'ai tout photographié, tout mémorisé, tout imprimé de Sauman, je me suis laissée envahir par ses odeurs, ses couleurs, ses bruits, sa terre, ses bruissements, ses gémissements et ses personnages.

*Tante Jeanne, compagne de jeu, 89 ans d'écart.  
Gaston, ses moulins à eau et ses moulins à vent.  
Madeleine et ses fonds d'artichauts farcis, hummmmm quel bonheur !  
Babeth, l'apprentissage de la révérence et l'Histoire des Rois de France.  
Christian, monsieur mon cousin, ses facéties et son grand talent de photographe en prime.  
Philippe, l'aventurier de la famille, chercheur de trésors, déboulant l'été à l'improviste dans sa 4L.  
Marcel, mon grand-père, sa présence, son regard éternellement veillant sur moi.*

Elles et ils m'ont tout appris, modelée, couvée, et tout donné.  
Je n'ai cessé de penser à eux durant les 30 années passées à œuvrer avec mes parents sur cette propriété.  
Ils m'ont portée à chaque vendange, leur souvenir était là avec moi à chaque saison, chaque fois que je doutais, chaque fois que je pleurais, chaque fois que je réussissais. « Préparer et ne pas se lasser »

Tout a été si bien dit précédemment, tellement bien dit.  
C'est comme si tout était en place, à sa place, plus rien à toucher.  
[Le B, je l'aime tel qu'il est, le C, c'est tellement ça].

*La neige qui recouvre les vignes à Pâques, beauté, magie et angoisse pour la récolte à venir.*

*Les arbres fruitiers dans les rangs de vigne disparus dans les années 80, qui réapparaissent aujourd'hui sous la houlette de Jérôme.*

*Le regard interrogateur et l'impatience savamment dissimulée de Dominique et Didier attendant mon top départ pour le début des vendanges.*

*L'heure de vérité du tout nouveau millésime que je découvre avec Anne-Elyse et Greg.*

Et quelle joie de recevoir un coup de téléphone d'un journaliste, ou d'un client, qui dix ans après, se souvient du goût de notre vin, histoires de relations humaines, tiens tiens...

Voilà nous y sommes ! La décision est prise. Décision familiale, chacun se raccroche à ce qu'il veut, à ce qu'il peut pour justifier cette décision.

Mais nous sommes absolument d'accord sur un point : il nous faut « trouver la bonne personne » pour Sauman.

Comment s'y prendre ? « Préparer mais ne pas se précipiter », « penser à Sauman toujours ».

Qui sera « digne » de Sauman ? Qui comprendra Sauman ? Qui saura aimer Sauman ?

L'alchimie lors de notre première rencontre avec Dominique Bourguine, et les symbioses entre Adef Résidences et Sauman sont aujourd'hui bien au-delà de nos espérances.

Les valeurs d'Adef Résidences sont aussi les nôtres, les miennes, elles résonnent et raisonnent en nous trois avec force.

Nous ne pouvions imaginer mieux pour Sauman.

**« Les symbioses entre Adef Résidences et Sauman sont aujourd'hui bien au-delà de nos espérances.**

**Les valeurs d'Adef Résidences sont aussi les nôtres, les miennes, elles résonnent en nous trois avec force.**

**Nous ne pouvions imaginer mieux pour Sauman. »**

Mille merci pour cette rétrospective sur notre vie qui nous a fait réfléchir sur le sens de notre vie qui (du coup) me ferait positive.  
Ce fut une belle rencontre qui nous a apporté un bien précieux (une amitié sincère)

Claudine B.

Avril 2023

# DATA VIGNE

## 260 MILLIONS

D'HECTOLITRES DE VIN  
PRODUITS  
DANS LE MONDE :



LA FRANCE L'ITALIE L'ESPAGNE

RÉPARTITION DE LA  
CONSOMMATION  
DE VIN



Le Saviez-vous ?

Les Français et le vin  
en 10 points

L'Italie, la France et l'Espagne étaient les trois premiers producteurs de vin dans le monde en 2022. Cette année-là, la France a produit environ 45,6 millions d'hectolitres de vin. Dans ce top 10 des plus gros producteurs de vin, on retrouve également deux autres pays européens, l'Allemagne et le Portugal. Les États-Unis sont le quatrième plus gros producteur avec 22,4 millions d'hectolitres, juste devant l'Australie et le Chili.

Ce sont les États-Unis qui s'affirment comme premier pays consommateur, devant la France et l'Italie. L'Allemagne, le Royaume-Uni, l'Espagne, la Chine et la Russie sont les autres marchés les plus significatifs.

LA FRANCE A PRODUIT  
**3,7 MILLIARDS**  
DE LITRES DE VIN  
SOIT

**14%**

DU VIN DE LA PLANÈTE



LA FRANCE EST LE

**1<sup>er</sup>**

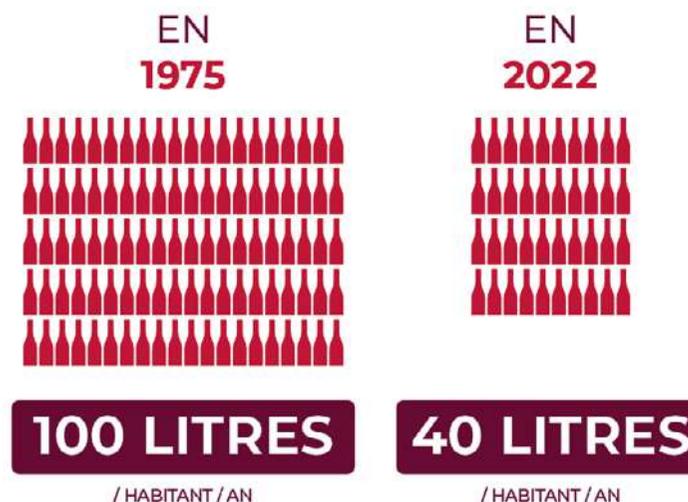
EXPORTATEUR MONDIAL  
DE VIN EN VALEUR



LES 3/4 DES VINS PRODUITS  
SONT DES VINS TRANQUILLES.



CONSOMMATION EN FRANCE



**96%**

des Français pensent que le vin fait partie de l'identité culturelle de la France.

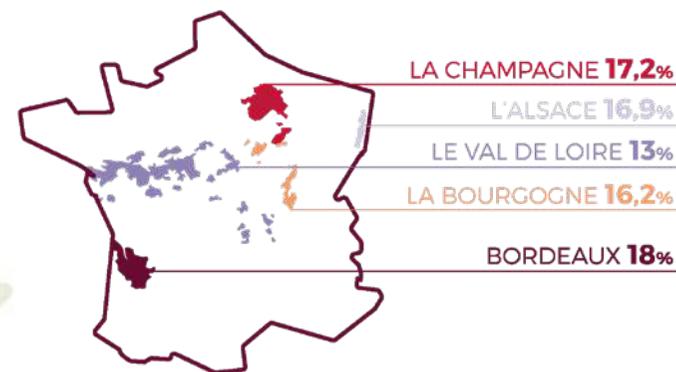


**92%**

des Français associent l'image du vin au repas.

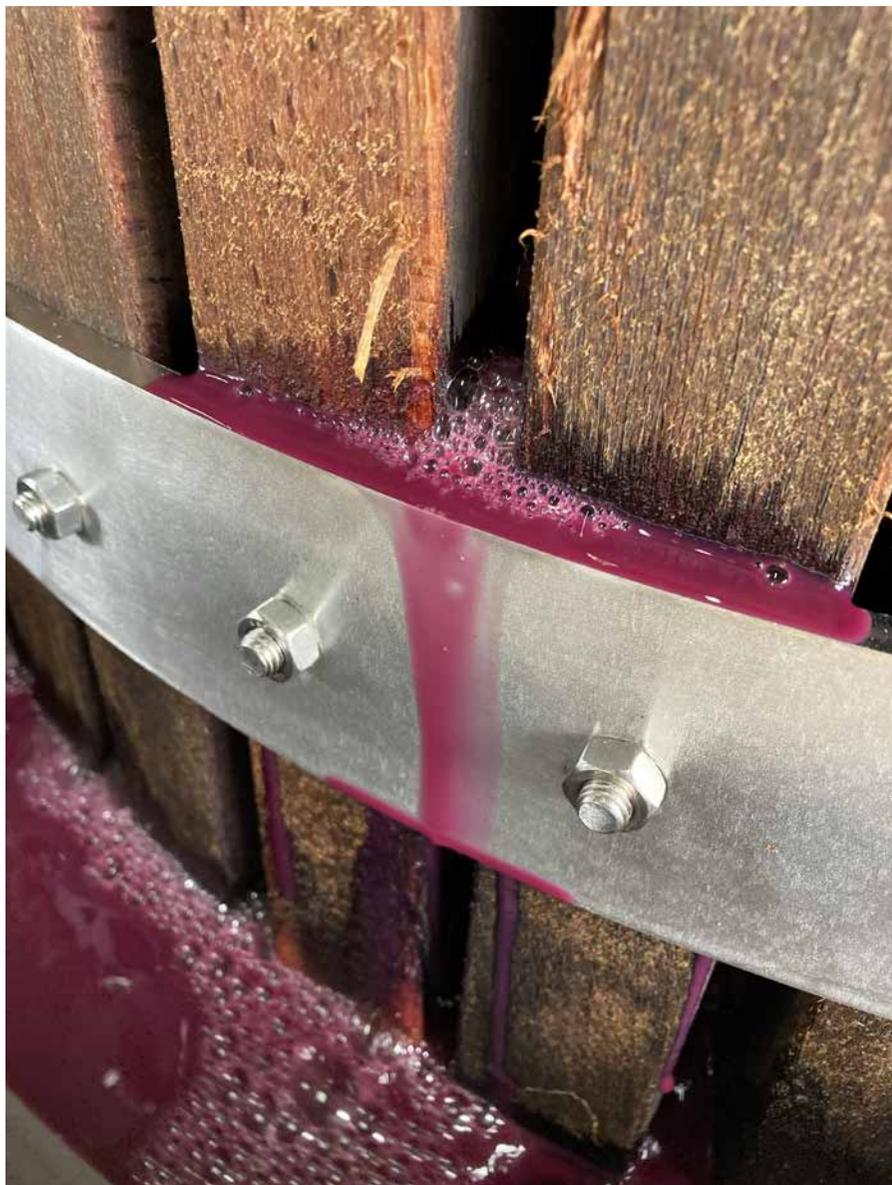


LES CENOTOURISTES VISITENT ESSENTIELLEMENT :



# VINS CONSOMMÉS EN FRANCE

---



## LE VIN BIO

Le marché du vin bio dans le monde est en pleine mutation. Les goûts des consommateurs évoluent au profit de vins plus légers jugés plus facilement consommables. Le vin bio qui s'inscrit dans une volonté de "consommer moins, mais mieux" semble tirer son épingle du jeu partout dans le monde. En Europe, c'est l'Espagne et l'Italie qui occupent les premières places devant la France. La surface certifiée AB du vignoble Français a doublé depuis 2007. En 2021, la France a consommé deux fois plus de vin bio qu'en 2013. La consommation de vin bio augmente en valeur et en volume, et s'ancre de plus en plus dans les habitudes des consommateurs.

# NOS SENIORS ET LE VIN EN FRANCE

---

## L'amour du vin attend souvent le nombre des années

Le vin séduit davantage les générations les plus âgées. Ainsi, si les jeunes générations apprécient de varier les boissons consommées, les seniors ont un attachement marqué pour le vin. Alors que seuls 25 % des 18-24 ans consomment du vin au moins une fois par semaine, cette part augmente de manière continue avec l'âge. Dès 40 ans, près d'un adulte sur deux consomme du vin au moins une fois par semaine ; ils sont plus de 60 % chez les 75 ans et plus. Les 40-60 ans sont la tranche d'âge où le taux de consommateurs s'est le plus significativement réduit depuis 2003, tandis que les 75 ans et plus ont très peu modifié leurs habitudes.

## Une baisse de la consommation de vin dans toutes les tranches d'âge

Ces évolutions ne doivent cependant pas occulter le fait que dans toutes les tranches d'âge le nombre de consommateurs hebdomadaires est en diminution depuis 2003. Reflet de l'évolution des modes de vie et des représentations, la baisse de la consommation concerne toute la population, y compris les seniors.

## Les seniors privilégient la modération

D'avantage amateurs de vin, les seniors prennent aussi le pas sur les plus jeunes quant aux quantités consommées. En moyenne, chez les seuls consommateurs de vin, les seniors consomment 16 cl de vin par jour. Parmi eux, les 60-74 ans consomment les plus grandes quantités, avec une moyenne de 17 cl par jour, soit l'équivalent d'un grand verre de vin ou de deux petits. Des quantités qui reflètent les habitudes de consommation de cette génération, pour qui le verre de vin accompagne les repas quotidiens.

## Les seniors, consommateurs plus réguliers

Les seniors dégustent du vin plus régulièrement que les plus jeunes. Les occasions de consommation augmentent elles aussi de manière progressive avec l'âge. Chez les seuls consommateurs de vin, les 18-29 ans consomment en moyenne du vin 3,2 fois par semaine. Pour les 75 ans et plus, la moyenne est de 7,7 fois par semaine.

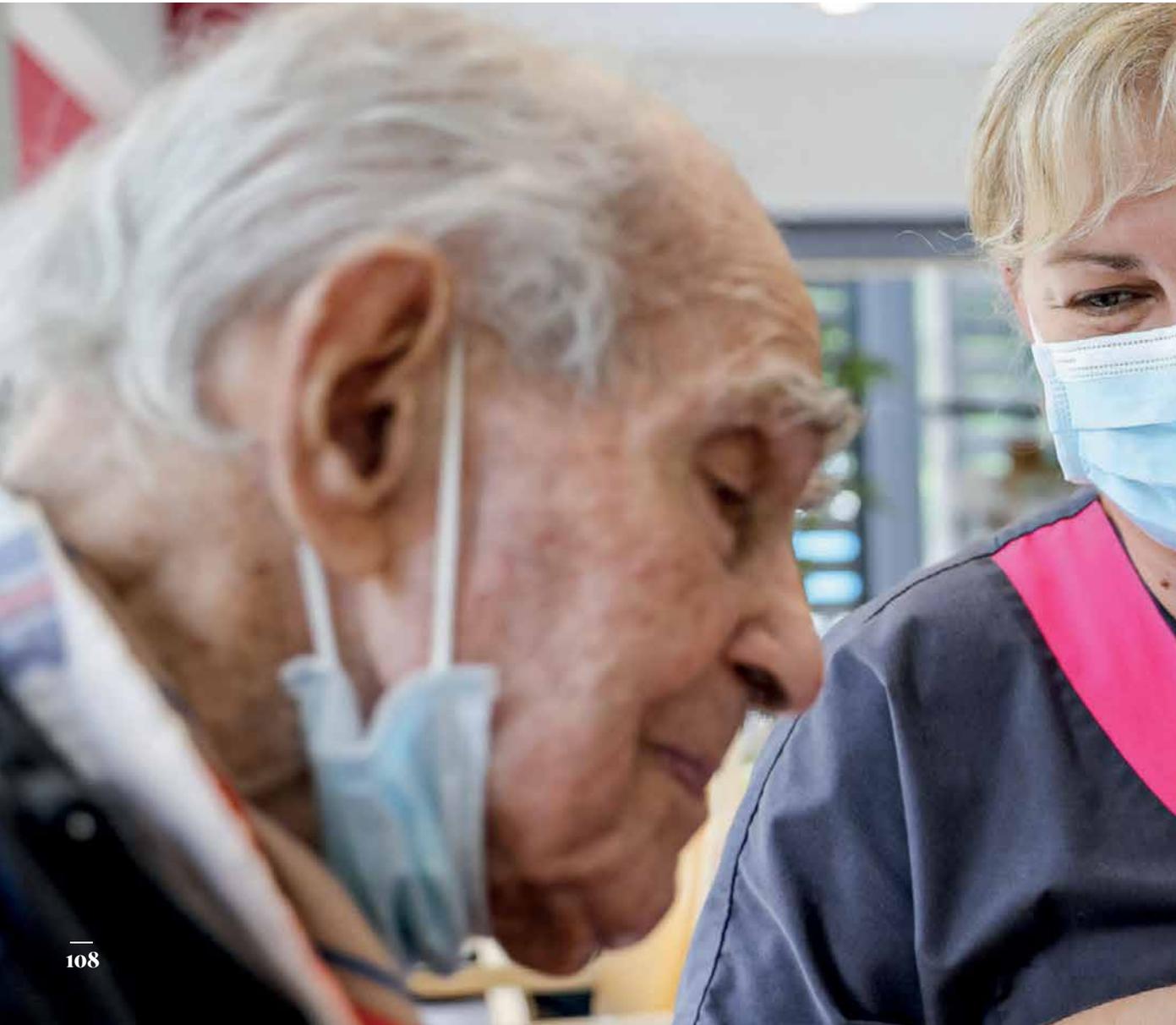
## La place privilégiée du vin : à table, lors du déjeuner quotidien

Si 45 % des 18-29 ans sont d'accord avec l'idée « un bon repas va de pair avec un bon vin », les seniors plébiscitent cette affirmation à 71 % chez les 50-59 ans, 81 % chez les 60-74 ans, 82 % chez les 75 ans et plus.

Le déjeuner est le moment de la journée privilégié par les seniors pour boire du vin. C'est particulièrement vrai pour les 60 ans et plus. Le dîner constitue la deuxième occasion. Ce rapport dîner/déjeuner s'inverse avec l'âge : les jeunes générations ne consomment quasiment pas de vin au déjeuner, mais en consomment majoritairement au dîner et à l'apéritif.

# LE SAVIEZ-VOUS ?

---



## LA GALAXIE ADEF RESIDENCES

L'Association développe sur l'ensemble du territoire six types de structures pour l'accompagnement de personnes dépendantes.

- ◆ Les maisons de retraite médicalisées (EHPAD)
- ◆ Les Foyers d'Accueil Médicalisés (FAM)
- ◆ Les Maisons d'Accueil Spécialisées (MAS)
- ◆ Les Foyers de Vie (FV)
- ◆ Les Centres de vacances adaptées
- ◆ Les Établissements sanitaires

# NOS FILIALES

---

Adef Résidences s'est diversifié à travers plusieurs filiales, détenues à 100 % par le groupe associatif.



## **Restonis, filiale restauration**

Investie particulièrement dans les sujets tels que le plaisir de manger, la qualité des repas, la lutte contre la dénutrition et le gaspillage alimentaire. Elle expérimente les « chariots connectés » pour mieux comprendre le profil nutritionnel des Résidents et réduire par ailleurs le gaspillage alimentaire.

**Plus de 3 millions de repas annuels** en 2022 intra et hors Adef Résidences - projection 2023

**50** restaurants en France

**170** salariés - **99 / 100** index égalité professionnelle

[www.restonis.fr](http://www.restonis.fr)



## **Armonis, filiale formation, conseil, audit**

**Une soixantaine** de formateurs, près de **5 000** stagiaires formés, et près de **40** clients hors Adef Résidences

[www.armonis.fr](http://www.armonis.fr)



## **Le Département Vacances adaptées**

**500** séjours en 2022 dans les trois centres de vacances, dans la Sarthe, en Gironde et en Corrèze.

[www.vacances-handicap.com](http://www.vacances-handicap.com)



## **Algonis et 4MS**

Algonis, filiale informatique pour la digitalisation des établissements.

4MS (Maintenance Matériel Multi-technique Médico-social), filiale maintenance, gère les interventions des prestataires.

# MON DICO

---

## **CENTRES DE VACANCES ADAPTÉES**

Ouverts aux adultes handicapés, les centres de vacances offrent des séjours adaptés à chaque saison ainsi qu'aux besoins, aux capacités et aux envies de chacun. L'occasion de découvrir une région et de s'épanouir lors d'activités culturelles et sportives.

## **EHPAD**

Les Établissements d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes accueillent des Résidents auxquels on propose une aide pour les actes de la vie quotidienne ainsi que des soins médicaux et paramédicaux si nécessaire. Lieux d'accueil et d'accompagnement médicalisé, ils sont avant tout des lieux de vie (sociale, affective, culturelle...).

## **FAM**

Les Foyers d'Accueil Médicalisés accueillent des personnes atteintes d'un handicap moyen, ne nécessitant pas ou plus de soins lourds. L'accueil et l'accompagnement portent majoritairement sur la réadaptation et la resocialisation.

## **FV**

Les Foyers de Vie accueillent des personnes disposant d'une certaine autonomie, mais ne pouvant cependant pas, ou plus, exercer une activité professionnelle, y compris en milieu protégé. Ces personnes bénéficient de capacités suffisantes pour accomplir les actes simples de la vie quotidienne et se livrer à des occupations quotidiennes, activités telles que la musique, la cuisine, les activités manuelles, le sport adapté... Il n'y a pas de prise en charge médicale particulière.

## **MAS**

Les Maisons d'Accueil Spécialisées sont conçues pour des personnes dont le handicap sévère relève d'une surveillance quasi constante. L'absence totale ou partielle d'autonomie nécessite une assistance et des soins quotidiens. L'accompagnement est majoritairement orienté autour d'activités de réadaptation cognitive, d'animation et de resocialisation.

## **RÉSIDENCE AUTONOMIE**

Les Résidences Autonomie accueillent des personnes âgées autonomes qui pour autant ne peuvent ou ne veulent plus vivre chez elles. Elles intègrent des services collectifs pour faciliter le quotidien, mais ne sont pas médicalisées.

# BIBLIO

---

*Les Français et le vin*, Vins et société, Baromètre IFOP. Sources : IFOP - OIV - CNIV - Santé Publique France - FEVS - Statista, France Atout, 2017 à 2022

*Les seniors et le vin : à table ! Analyse de la consommation de vin chez les plus de 50 ans* / Credoc & Vin & Société - 2020

*Côtes de Bourg, Le Grand Bernard des Vins de France*, Bernard Ginestet, 1984

*La situation du marché des vins biologiques en France*, Sarah LE DOUARIN (Agence bio, chargée de mission observatoire et vin), 2021

## Articles - Presse & vidéo

Le Point n°2651 du 25 mai 2023, *Vins de Bordeaux, Le Millésime 2022*, le Guide de Jacques Dupont et Olivier Bompas

*Haute Gironde, Bourg et ses environs, Sauman, son vignoble et son habitat inclusif*, Yoan Denéchau, 29 avril 2022

*Château Sauman fournit le vin des EHPAD*, Martial Maury, 15 avril 2022, journal Sud-Ouest

Sud-Ouest, *Viticulture en Gironde*, Le Guide Hachette, c'est forcément de la visibilité, Linda Douifi, 16 mars 2022

Revue des Vins de France numéro 657, Février 2022

Centre Presse, Cuvée Emotion Château Sauman, Côtes de Bourg 2020

Haute Gironde, *Du succès et du soleil pour les portes ouvertes viticoles*, Côtes de Bourg, Jean-Luc Duclos, 17 mai 2019

Sud-Ouest, Gironde, *Dans ces EHPAD, on boit du vin fait maison*, César Compadre, 17 janvier 2019

Le Point n°1708 du 9 juin 2005, *Vins de Bordeaux, Le Millésime 2004*, le Guide de Jacques Dupont

## Évasions poétiques, télévisées et radiophoniques

*Enivrez-vous*. Baudelaire, Le Spleen de Paris, XXXIII

Extrait INA, Reggiani récitant Baudelaire, ORTF, 12 novembre 1968

Paul Eluard - *"Au hasard"*, in *Capitale de la douleur*

François Morel, billet d'humeur du 9 janvier 2015, France Inter

Molière, *Le Bourgeois gentilhomme*, 1660



# Adef Résidences



19/21 rue Baudin 94207 Ivry-sur-Seine cedex

Tél. : 01 46 70 16 02

Mail : [communication@adefresidences.com](mailto:communication@adefresidences.com)

[www.adef-residences.com](http://www.adef-residences.com)



Un merci chaleureux aux amicaux relecteurs  
Francis Massé, Lénéaïc Ansquer-Peeters,  
Aurélié Adrubal et Louis A.

Achévé d'imprimer en décembre 2023  
dans les ateliers Chirat.

Dépôt légal : 202312xxxx

ISBN : 978-2-9591461-0-7

*Imprimé en France*

## Le vin, c'est la vie !

Une vie avec ou sans modération. Une vie de vigne fragile comme celle des milliers de personnes que le groupe associatif ADEF accompagne et soutient dans ses Résidences, partout en France.

Une vie donnée par la nature et protégée par les Hommes. Un écho à l'engagement de trente ans du Groupe, avec ses 4 500 salariés.

Une vie, fruit du travail, de la passion et de l'innovation de plusieurs générations. De la famille Sinan-Braud à ADEF Résidences, le vin, c'est le lien ; c'est la fraternité.

Placé sous le double signe du soleil et de l'eau vive de la Gironde, le vin de Château Sauman est un grand cœur : il bat pour la vie des autres.



Groupe associatif

*Adef Résidences*

Crédit Photos :  
Véronique Braud, Jérôme Donzeaud,  
Communication Adef Résidences, Thierry David,  
Philippe Maltête - Syndicat des Côtes de Bourg