

## ILS ONT INVENTÉ L'EAU CHAUDE

→ Le centre hospitalier de Saint-Junien a été l'un des premiers établissements de santé à mettre en place la solution de prévention des risques liés aux légionelles proposée par JRI Maxant, qui conçoit et fabrique des systèmes de contrôle et de traçabilité des mesures depuis... 1845 (70 salariés, siège social à Argenteuil). Pascal Hyvernaud, ingénieur, responsable des services techniques de l'hôpital, explique : « L'arrêté du 1<sup>er</sup> février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les réseaux d'eau chaude sanitaire indique clairement une obligation de surveillance et de traçabilité de l'eau chaude en circulation. Sa température doit être contrôlée au minimum une fois par jour, au départ et au retour de boucle, au point de puisage le plus éloigné de la production d'eau chaude sanitaire, et éventuellement au point de puisage à risques ». Les enregistreurs de température permettent une cartographie et une traçabilité en continu de toutes les installations. En outre, au sein du centre hospitalier, la gestion au quotidien est très simple d'utilisation : les alarmes sont gérées via le Widget, affiché en permanence sur l'écran du poste du responsable de la maintenance.

05 55 43 50 04

## SECOUER LES PUCES

→ Quatre étudiants en dernière année de licence informatique à la faculté des Sciences de Limoges, Bastien Nouhant, Bruno Dorsemaine, Arnaud Reynaud et Alexandre Magloire, ont proposé une solution pour détecter et déjouer des attaques sur les cartes à puce. Ils devaient présenter leurs recherches le mois dernier à la conférence sur la sécurité des architectures réseaux et des systèmes d'information, à Cabourg. Une belle satisfaction pour le responsable du projet, Jean-Louis Lanet.



## promotion

# CANTAUT AU ROYAUME HACHÉMITE



L'association Euro-toques France a été sollicitée par l'Institut français de Jordanie pour participer à la semaine de la gastronomie française du 1<sup>er</sup> au 7 avril. Pour la deuxième édition de cette manifestation, six chefs français ont été accueillis dans des hôtels de chaînes internationales pour partager leur savoir-faire tout en découvrant les différents aspects de la gastronomie régionale. L'Institut français de Jordanie, à Amman, est l'opérateur culturel de l'ambassade de France. Situé dans l'un des plus anciens quartiers de la capitale du royaume hachémite, au sommet de Jabal Webdeh, et ce, depuis sa création en 1963, il propose plusieurs activités (des cours de français et d'arabe, des examens en langue française, une médiathèque, un bureau Campus France pour renseigner les Jordaniens désireux d'étudier en France) et organise des événements culturels tout au long de l'année comme cette semaine de la gastronomie. Patrice Cantaut, propriétaire-chef perspicace et tenace depuis une trentaine d'années de l'hôtel-restaurant de La Providence (45 couverts, 14 chambres), à Pierre-Buffière, après avoir travaillé au prestigieux Crillon, à Paris, et aimanté les gourmets dans les profondeurs du Cantaut, à Limoges, défend une cuisine vive et agile, basée sur l'émotion, avec son flan de cèpes, son lapin aux aromates, sa charlotte aux châtaignes ou son parmentier de foie gras au coulis

de poivron... Un travail ouaté, mais des traditions réveillées avec ferveur. La longue façade de l'établissement abrite une cuisine au charme discret qui aiguise l'appétit et dans laquelle s'active un artisan aux gestes justes et répétés. De l'amuse-bouche au dessert, les menus sont conçus autour de produits malins et bien tournés. La cave est riche de plusieurs centaines de références. En Jordanie, Patrice Cantaut a opéré derrière les fourneaux du Crowne Plaza Hotel, à Amman. « C'était formidable », dit-il, habitué de ce genre de démonstrations comme lors du Sirha 2011, dans le cadre du restaurant gastronomique éphémère de l'eau de Perrier. Patrice Cantaut a beaucoup apprécié les échanges avec les professionnels jordaniens et cette campagne de promotion du patrimoine culinaire français. De retour dans son établissement, il ne verrait pas d'un mauvais œil la venue d'un repreneur potentiel...

0555 00 60 16

