



N°1

8 GÉNÉRATIONS

DE HENNESSY

N°1

8 GÉNÉRATIONS DE HENNESSY



Richard, James, Maurice...

1724-1800 : Richard Hennessy

Le patriarche et le fondateur. Après avoir combattu dans l'armée de Louis XV, il s'installe à Cognac et crée l'entreprise Hennessy en 1765.

1765-1843 : James-Jacques Hennessy

Le visionnaire. Avec son associé Samuel Turner, le fils aîné de Richard structure la société et définit les critères de l'identité de la marque: savoir-faire, volonté de leadership, culture de l'excellence, de la qualité des barriques aux modes d'expédition.

1795-1845 : James Hennessy, puis 1800-1879 : Auguste Hennessy

Les fils de James « 1^{er} » sont les héritiers de valeurs qu'ils vont transmettre à la dynastie Hennessy. En particulier, cet esprit de conquête qui, dès le 19^{ème} siècle, emmène la Maison sur les cinq continents.

1835-1905 : Maurice Hennessy

Il est l'homme de l'innovation et forme avec son Maître Assemblée Emile Fillioux un binôme d'exception : classification par étoiles, révolution des modes d'expédition, création de X.O... A la fin des années 80, son action sera déterminante pour sortir la Maison de la crise du phylloxéra, qui a débuté dans les années 1870. Son fils James poursuivra son action, avec l'aide de scientifiques, sauvant ainsi l'ensemble de la filière.

1867-1945 : James Hennessy, puis 1874-1944 : Jean Hennessy

Ils vont tout faire pour accélérer la reconstitution du vignoble charentais décimé par le phylloxéra; et réorganiser la filière cognac pour qu'elle renaisse dans des conditions optimales. James sera sénateur de Charente, Jean deviendra député, ministre et ambassadeur de France.

1896-1990 : Maurice Hennessy, puis 1907-2010 : Kilian Hennessy

C'est le temps de l'affirmation du leadership de Hennessy dans le monde. Maurice Hennessy et Raymond Fillioux travaillent ensemble étroitement. Campagnes de publicité et de communication mondiales, clients prestigieux, la Maison met en valeur son savoir-faire et sa position de leader. Et reçoit, dès les années 20, grands artistes et personnalités du monde entier dans sa demeure de Bagnolet.

1949 : Gilles Hennessy

Après le rapprochement avec Moët & Chandon en 1971 et la création du groupe Moët Hennessy, celui-ci entre dans la constitution du groupe LVMH en 1987. Les binômes Gilles Hennessy / Maurice Fillioux, puis Gilles Hennessy/ Yann Fillioux produisent de nouveaux cognacs emblématiques : Paradis en 1979 et Richard Hennessy en 1996.

1950 : Maurice Richard Hennessy

L'arrière-arrière-arrière-petit-fils de Richard Hennessy - 8^{ème} génération du nom - est né au cœur du terroir charentais. Ingénieur agronome de formation, il a rejoint l'entreprise fondée par son ancêtre en 1975, devenant un grand « émissaire » de la Maison dans le monde entier. De l'élaboration du cognac il connaît tous les secrets, qu'il distille auprès des amateurs... Car ce grand voyageur est aussi, côté jardin, un propriétaire de vignes.





N°2

7 GÉNÉRATIONS

DE FILLIOUX

N°2

7 GÉNÉRATIONS DE FILLIOUX



Jean, Emile, Alfred... 7 Générations de Fillioux, Maîtres de Chais/Maîtres Assembleurs

1779 - 1852 : Jean Fillioux

Le premier à rejoindre le clan Hennessy. Il y entre peu avant 1800 et devient chef tonnelier en 1806. Il y restera jusqu'en 1838.

1801 - 1868 : Christophe Fillioux

Tonnelier comme son père, la famille Hennessy va l'envoyer se perfectionner à Paris. Il deviendra Maître Assembleur et travaillera pour Hennessy de 1838 à 1859.

1825 - 1900 : Emile Fillioux

Maître Assembleur de 1859 à 1890, Emile Fillioux a travaillé en étroite collaboration avec Maurice Hennessy. On lui doit en particulier la codification par étoiles, la culture des Assemblages et la création en 1870 du cognac X.O.

1862 - 1941 : Alfred Fillioux

Après la crise du phylloxéra qui a détruit le vignoble français, ce Maître Assembleur de 1890 à 1941 va peu à peu reconstituer l'un des plus grands stocks d'eaux-de-vie vieilles du monde que possède la Maison. Il est aussi l'homme de l'avenir et met au point un certain nombre d'assemblages uniques, « ancêtres » de cognacs Hennessy d'exception.

1888 - 1974 : Raymond Fillioux

Cet homme de réseaux et grand œnologue voyage beaucoup. De 1941 à 1958, il forme avec Maurice Hennessy, dont il est très proche, un « binôme » exemplaire Hennessy-Fillioux. C'est aussi lui qui formalisera le fonctionnement du comité de dégustation, ce comité d'experts unique en son genre.

1926 - 2006 : Maurice Fillioux

Maître Assembleur de 1958 à 1991, ce mélomane ne pouvait être qu'un Assembleur virtuose - comme en témoigne son œuvre, « Paradis ». Il sera aussi, avec Alain de Pracomtal - qui fut le directeur général de Hennessy - l'un des artisans du soutien de Hennessy au monde de la musique, tant classique que jazz.

1947: Yann Fillioux

Yann Fillioux est devenu le Maître Assembleur de la Maison en 1991. Il est aussi celui qui assure la continuité en termes de créativité et d'excellence. Cet amateur d'art éclairé a composé des cognacs hors du commun : « Richard Hennessy » et « Paradis Impérial ». Il vient de créer La Coupe Hennessy 250.



N°3

LES ÉTAPES

D'UNE CONQUÊTE

N°3

LES ÉTAPES D'UNE CONQUÊTE



Acte de Fondation
de la Société, 1765



Publicité
Hennessy
3 étoiles



Salon Hennessy au Mexique

Le mouvement perpétuel

- 1765** : Richard Hennessy crée la société Hennessy
- 1784** : Commande de la cour de Louis XVI
- 1794** : Le cognac Hennessy arrive en Amérique. Dès la fin du 18^{ème} siècle, il est présent dans les Caraïbes
- 1817** : Le prince de Galles, futur George IV d'Angleterre, passe commande d'une « Excellente vieille eau de vie de couleur pâle », devenue le V.S.O.P
- 1818** : L'impératrice douairière de Russie Maria Feodorovna passe une commande spéciale pour son fils, le Tsar Alexandre 1^{er}. En quelques années, Hennessy devient le fournisseur privilégié de la cour, jusqu'en 1914
- 1819** : Hennessy arrive en Inde, à Calcutta
- 1855** : Hennessy prend pied à Melbourne, en Australie
- 1856** : Le bras armé, tiré des armoiries familiales, devient le symbole de la Maison
- 1859** : Premières expéditions en Chine et au Pérou
- 1862-63** : Premières livraisons au Chili, au Panama et en Nouvelle Zélande
- 1865** : Codification des cognacs Hennessy en 1, 2, 3 étoiles. Lancement de V.S
- 1866** : Premier envoi au Japon et à Singapour. Hennessy s'implante en Afrique du sud
- 1867** : Implantation en Malaisie, à Hong-Kong
- 1870** : Création de l'appellation Hennessy X.O. Hennessy arrive au Brésil
- 1871** : Premières livraisons au Nicaragua, en Birmanie, au Porto Rico et au Pérou
- 1872** : Première livraison de la qualité Hennessy X.O à Shanghai
- 1878** : Première livraison en Indonésie
- Années 1890** : Arrivée au Mexique. Hennessy parmi les grands leaders mondiaux du marché des eaux-de-vie de cognac.
- 1902** : Grande tournée de James Hennessy - 5^{ème} génération du nom - de l'Inde à l'Australie
- 1905** : Hennessy lance ses premières campagnes de presse internationales de grande ampleur
- 1913** : X.O servi lors du grand bal du 300^{ème} anniversaire des Romanov
- 1928** : Voyage de Maurice Hennessy - 6^{ème} génération du nom - en Chine
- 1936** : Hennessy, seul cognac servi à bord du dîner inaugural du lancement du Queen Mary 1
- Années 40** : Les soldats et musiciens américains redécouvrent le cognac Hennessy en France
- 1947** : Gérald de Geoffre dessine le flacon de X.O
- 1971** : Création du groupe Moët Hennessy
- 1979** : Création de « Paradis »
- Années 80-90** : Hennessy devient leader sur le marché américain
- 1987** : Constitution du groupe LVMH
- 1992** : Les exportations reprennent vers la Russie. Le clipper « Spirit of Hennessy » célèbre en Chine le 120^{ème} anniversaire de l'arrivée de X.O
- 1994** : Voyage de Maurice-Richard Hennessy - 8^{ème} génération du nom - en Russie
- 1996** : Création de « Richard Hennessy », en hommage au fondateur de la Maison
- Années 2000-2015** : Hennessy est devenue une référence dans le monde du hip-hop, des Etats-Unis à l'Afrique anglophone. Les interventions de grands designers se multiplient, donnant naissance à des éditions limitées
- 2011** : Lancement de « Paradis Impérial » à Saint-Pétersbourg
- 2015** : Hennessy présent dans plus de 120 pays célèbre ses 250 ans de mouvement perpétuel



N°4

QUATRE GRANDS CRUS

N°4

QUATRE GRANDS CRUS



Le cœur d'un *terroir*

Choisis pour leur exposition à flanc de coteaux et les qualités de leurs sols et sous-sols, Hennessy crée ses cognacs à partir des quatre premiers grands crus du terroir de Cognac – qui en compte six éligibles à l'AOC, dont les Bons Bois et les Bois Ordinaires qui n'entrent pas dans l'approvisionnement de la Maison. Le pays de Cognac s'étend des marches du Limousin aux côtes de l'Océan et couvre deux départements : la Charente et la Charente Maritime. Les vendanges commencent à la mi-septembre.

Grande Champagne : 13.600 hectares de vignes. Des sous-sols calcaires donnant des eaux-de-vie puissantes aux notes florales, qui vieillissent bien.

Petite Champagne : 15.700 hectares de vignes. Un sous-sol calcaire plus « compact », aux notes un peu moins florales.

Borderies : un « petit » cru de 4.200 hectares, dont les sous-sols argilo-calcaires apportent aux eaux-de-vie subtilité et élégance.

Fins Bois : 32.000 hectares de vignes et des sous-sols argilo-calcaires qui amènent de la rondeur, parfaite pour l'élaboration de cognacs jeunes.

Qu'est-ce que l'ugni blanc ?

Un vieux cépage qui représente 95% de l'appellation AOC Cognac. Extrêmement résistant et fertile, son raisin donne un vin blanc acide et léger, idéal pour la distillation.

1500 viticulteurs

Sur les 4500 viticulteurs que comptent les 75.000 hectares du vignoble cognaçais, Hennessy travaille avec 1500 viticulteurs indépendants – tous partenaires privilégiés de la Maison – et leur achète 99,9% de l'eau-de-vie dont elle a besoin. La Maison possède et exploite également 180 hectares de vignobles, qui constituent ses « territoires d'expérimentation » en matière de développement durable, d'agriculture raisonnée et d'amélioration de nombreux critères qualitatifs.



N°5

SECRETS DE FABRICATION

N°5

SECRETS DE FABRICATION

250 ans de *savoir-faire*

Les 3 Piliers :

La sélection : Au-delà de leur appartenance à des crus reconnus – Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois – la qualité et l'origine des eaux-de-vie sont essentielles, car c'est le « potentiel d'avenir » de chacune d'elles qui détermine la sélection.

Le vieillissement : C'est l'élevage des eaux-de-vie. L'âge d'une eau-de-vie est calculé d'après son temps de vieillissement en fûts. Avec 370.000 barriques en bois du Limousin, Hennessy détient l'un des stocks de cognac les plus importants au monde. Il est aussi le seul à posséder un atelier intégré de 18 artisans – la tonnellerie de la Sarrazine – où les fûts qui ne sont pas achetés à l'extérieur sont entièrement assemblés à la main.

L'assemblage : Un véritable « métier d'art » qui consiste, pour le Maître Assembleur avec l'aide des experts du Comité de Dégustation, à associer jusqu'à 100 nuances différentes d'arômes dans un seul cognac. Quelle que soit la complexité des coupes, un seul but : garantir dans le temps la continuité du goût. En dehors de ses séances de dégustation quotidiennes, le Comité se réunit chaque année durant un mois pour évaluer plusieurs dizaines de millésimes d'eaux-de-vie appartenant au stock de la Maison. Afin de décider de leur avenir : les laisser vieillir dans les fûts ou les faire entrer, plus ou moins rapidement, dans un assemblage. L'âge d'une eau-de-vie n'est pas le critère plus important de la sélection, c'est son degré de maturité. On appelle le moment où elle l'atteint « l'apogée ».

Une affaire de bois...

Parce qu'il n'y a pas de bons cognacs sans bons fûts, le bois figure au premier rang des préoccupations d'excellence de Hennessy. D'où la recherche d'une maîtrise absolue dans son approvisionnement : dans le cadre de forêts désormais éco gérées, la Maison utilise du chêne originaire du Limousin, qui doit avoir entre 100 et 150 ans d'âge. Un bois à gros grains aux facettes vanillées, grillées et torréfiées : autant d'arômes dont les eaux-de-vie vont se gorger. C'est aussi là où elles vont prendre leurs couleurs, du jaune mordoré au brun miel.

La distillation et ses mystères

Hennessy travaille avec des bouilleurs de cru et vingt distillateurs sur la région, et possède trois distilleries en propre. Deux distillations dans le même alambic charentais en 2 cycles de 12 heures : c'est ce qui permet d'obtenir l'appellation « eau-de-vie de Cognac ». Lors de la première distillation, on obtient un « brouillis » qui deviendra une eau-de-vie claire comme du cristal lors de la seconde, dont on ne garde que le « cœur ». Chez Hennessy, on distille avec la lie du vin pour optimiser son côté fruité. Il faut en moyenne 9 litres de vin pour obtenir 1 litre d'eau-de-vie à 70° : cette concentration par la distillation relève des mystères de l'élaboration du cognac où alcool, feu, eau, cuivre et brique « interagissent »...

Les "dame-jeanne"

Ces bonbonnes de 30 à 35 litres de verre et d'osier (qui protège de la lumière) abritent, dans plusieurs chais dont celui du Fondateur, les eaux-de-vie de la Maison parvenues à leur pleine maturité.

Un Ange passe...

Environ 2% de précieuses réserves s'évaporent du stock chaque année. On appelle cela « la part des anges ». Pour Hennessy, ce volume perdu représenterait un total de plus de 4 millions de bouteilles de 70cl par an.

« Métiers d'art »

Ils sont tous membres d'une même chaîne de l'excellence : viticulteurs, distillateurs, tonneliers, agents de chai et même calligraphes... Des calligraphies dans les chais, pratiquées à la craie sur les fûts ou à la plume sur les étiquettes des commandes spéciales permettent l'identification des eaux-de-vie... voisinant avec de très modernes codes-barres. Quatre spécialistes formés par la Maison assurent la continuité de ce « savoir écrire le beau », avec une graphie de l'alphabet qui lui est propre. L'une des facettes de la « philosophie de l'élégance » selon Hennessy.





N°6

LIEUX EMBLÉMATIQUES

N°6

LIEUX EMBLÉMATIQUES



Le Souffle de l'Histoire

Rue de La Richonne : Le siège social de La Richonne, en bordure de Charente, date du 18^{ème} siècle. Son Grand bureau de Dégustation, où se réunit chaque matin à 11h sous la direction du Maître Assembleur un comité de six experts, est unique au monde. Chacun d'entre eux représente l'une des facettes du travail des eaux-de-vie. À partir de ce siège social situé au cœur de Cognac, Hennessy rayonne dans le monde entier.

Les Quais : C'est l'architecte Jean-Michel Wilmotte qui a conçu et réalisé, en 1996, cet espace culturel qui jouxte la Richonne, à l'emplacement d'un ancien site de production de la Maison. Pierre blanche, verre et bois de chêne s'y répondent, avec une toiture en cuivre qui évoque les alambics.

Le Chai du Fondateur : Ainsi baptisé en hommage à Richard Hennessy ce chai, construit en 1774, devenu chai de vieillissement à partir de son rachat en 1850, est aujourd'hui le plus vieux Chai de la Maison dont il renferme l'ADN: des eaux-de-vie très anciennes dont certaines datent de 1800, conservées dans des «dame-jeanne». Leur inventaire et leur contrôle, tout comme l'ensemble du stock, a lieu une fois par an.

Le Château de Bagnolet : Construit en 1801, il est devenu la propriété de la famille Hennessy en 1840. Des invités venus du monde entier sont reçus chaque année dans ses salons pétris d'histoire, où l'on épelle l'art de vivre à la française.

la Distillerie du Peu : L'une des trois distilleries charentaises traditionnelles que Hennessy possède et exploite, avec ses alambics en cuivre aujourd'hui chauffés au gaz. Lieu de transmission par excellence, on y forme les partenaires bouilleurs de crus et bouilleurs de profession de la Maison. Lieu d'expérimentation, on y analyse chaque année les données du nouveau millésime afin d'ajuster les paramètres de la distillation aux spécificités du vin, qui varient chaque année. Un savoir-faire spécifique pour chaque terroir et chaque millésime.



N°7

RAYON COGNACS

N°7

RAYON COGNACS



Une dynastie de produits

V.S Very Superior 3 étoiles - 1865 : Le plus « jeune » de la gamme, fruit d'un assemblage où les eaux-de-vie sont âgées de deux ans minimum. Le cognac Hennessy le plus apprécié des Américains.

V.S.O.P (Very Superior Old Pale) - 1817 : C'est le cognac de l'équilibre naturel entre caractère et souplesse, composé d'eaux-de-vie de 4 ans minimum. Des parfums épicés qui rappellent la vanille et la cannelle, auxquelles s'ajoutent des nuances grillées de torréfaction provenant d'une lente maturation. Traditionnellement coupé d'eau, de soda ou parfois de thé (en Chine), certains préfèrent le consommer sec.

X.O - 1870 : Cet « extra old » cognac est l'emblème intemporel de la Maison. Ce cognac est doté d'un assemblage complexe qui garantit la continuité de son goût : des arômes puissants de chêne, de vieux cuir et de poivre noir, équilibrés et adoucis par du clou de girofle, de la cannelle et de la vanille... Très apprécié en Russie et en Asie - où on le consomme même au cours des repas - X.O commence aussi à plaire aux palais américains et africains. Son flacon actuel a été dessiné par Gérald de Geoffre en 1947.

Pour moments d'exception...

Comme le dit Maurice Hennessy lorsqu'il voyage, « toute l'histoire de la famille Hennessy » est enfermée dans ces cognacs haut de gamme.

D'abord le bouquet de fleurs sèches, les arômes épicés, très légers de **Paradis**, créé en 1979. Son flacon, taillé avec des facettes comme tous ceux de cette gamme « ultra prestige », a été conçu comme une variation de la carafe X.O.

- Puis **Paradis Impérial**, synonyme d'élégance, imaginé en 2010 pour les amateurs de rareté, à la couleur ambrée très prononcée. Un travail minutieux, fruit de 7 générations de talents, qui associe plus d'une centaine d'eaux-de-vie âgées d'au moins 40 ans. Ses arômes fleuris évoluent vers le jasmin et la fleur d'oranger, épicés d'accents fumés. Chaque carafe, unique et numérotée, est coiffée d'un bouchon de cristal bagué d'or 18 carats.

- Enfin **Richard Hennessy**, créé en 1996, en hommage au fondateur de la Maison. Le nombre de ses composants, très nombreux, garantit la pérennité des eaux-de-vie exceptionnelles qui entrent dans son assemblage.





N°8

DESIGNERS

ET CRÉATEURS

N°8

DESIGNERS ET CRÉATEURS



Accords contemporains

Jean-Michel Wilmotte

En 1996, l'architecte construit les Quais Hennessy à Cognac, centre culturel et lieu d'expositions ouvert sur le monde de l'art, également dédié à la découverte de l'histoire et des savoir-faire de la Maison.

Jean-Michel Othoniel

En 2007, l'artiste signe l'œuvre « Beauté du Siècle », dont un exemplaire est exposé au musée des arts décoratifs de Paris. Elle célèbre le centenaire de Kilian Hennessy – en collaboration avec Salviati, Guerlain, Saint-Just et Baccarat.

Olga Berluti

En 2009, Olga Berluti crée une série limitée de 150 malles pour X.O dans sa version Mathusalem.

Arik Levy

Pour l'édition limitée de la carafe X.O 2012 Mathusalem, lancée à la foire d'art internationale de Maastricht, le designer crée une bouteille inspirée de sa collection de sculptures « Rock ».

Futura

En 2012, l'artiste phare de la scène graffiti new-yorkaise dessine pour V.S une nouvelle édition limitée.

Pininfarina pour V.S, Os Gemeos pour V.S, Tom Dixon pour X.O, Shepard Fairey pour V.S, Peter Saville pour V.S.O.P

De 2012 à 2014, tous ces artistes ou designers de renommée mondiale ont créé des séries limitées pour Hennessy.

Stéphanie Balini

En 2015 cette designer, qui a remporté les Young Designers Awards parrainés par le Comité Colbert, crée le coffret collector et la carafe de la Coupe Hennessy 250.

Zoom sur...

L'univers des photographes Marc Riboud et Jonathan Mannion que Hennessy a exposés en 2011 et 2012. En 2013, c'est Todd Selby qui a posé son regard et ses objectifs sur la Maison.





N°9

E... COMME

ENVIRONNEMENT

N°9

E... COMME ENVIRONNEMENT



Performances environnementales

C'est une véritable « chaîne » qui intègre, depuis de nombreuses années et à toutes les étapes de la production, la dimension environnementale comme clé du futur de Hennessy. Empirique et naturelle, cette prise de conscience collective a peu à peu été poussée à son plus haut niveau d'exigence : de nouveaux enjeux auxquels la Maison, fidèle à ses valeurs de pérennité et de transmission, a peu à peu sensibilisé l'ensemble de ses collaborateurs. Sous la conduite d'une équipe de 5 personnes, principalement des experts, et de 35 contributeurs clés non dédiés – auditeurs environnementaux, techniciens – cette quête énergétique et qualitative « tout terrain » concerne aussi bien les employés de la Maison que ses nombreux partenaires – viticulteurs, distillateurs et fournisseurs. Donnant naissance à une véritable politique du management environnemental, avec de nouveaux métiers, des formations intergénérationnelles et nombre d'innovations. Au total, ce sont 147 étapes du processus de fabrication qui se trouvent placés sous haute surveillance pour la sécurité des consommateurs.

Un engagement pionnier et transversal

Années 1970 : Hennessy devient cogérant de Revico, une association entre les différentes maisons de cognac visant à traiter les effluents de la distillation.

1991 : Création chez Hennessy d'une Commission Environnement.

1998 : Obtention de la certification 14001 – une première mondiale dans l'univers des spiritueux – renouvelée, depuis, tous les trois ans. Complétée en 2007 par l'ISO 22000 – renouvelée en 2010 et 2013 – qui témoigne d'une démarche au plus haut niveau dans le domaine de la sécurité alimentaire.

2002 : Établissement du premier bilan carbone – visant à quantifier les émissions de gaz à effets de serre. Ce qui a très rapidement permis d'économiser 20% des gaz provenant des chaudières de distillation.

2009 : 2^{ème} bilan carbone et mise en place du plan d'action « Transport Durable », avec l'acquisition des premières voitures électriques et l'élaboration d'un programme de formation interne à l'éco-conduite. Premier projet d'éco-conception pour une bouteille fine de cognac.

2011 : Sodepa, la filiale viticole de Hennessy, est choisie comme ferme-référence dans le cadre du plan Ecophyto 2018 (viticulture durable). Déclaration de politique de Sécurité alimentaire.

2012 : 3^{ème} bilan carbone et mise en place d'un système de management de l'énergie.

2013 : Lancement du bateau électro-solaire pour les visiteurs et reprise du ferroutage au départ de Cognac.

2014 : Poursuite des actions en faveur de la viticulture durable et de la biodiversité (jachères fleuries mellifères, haies ...).

Une action énergétique pilote et globale

Traitement des déchets : Une dépollution à 98,6% des résidus de la distillation, qui a également généré une production de « biogaz » – une énergie verte qui chauffe les serres de la ville de Cognac. Par ailleurs, 100% des déchets sont aujourd'hui triés et surtout, valorisés à 92% : verre ou bondes de tonneaux, barriques, liège ou cartons sont retraités dans des filières spécialisées.

Consommation d'eau : Entre 2002 et 2013, Hennessy a baissé de 35% sa consommation d'eau. Côté distilleries, sa consommation a chuté de 90%, grâce à l'utilisation de circuits fermés.

Transports durables : 90% des expéditions de produits finis sont désormais assurées par rail ou par fret maritime. Bientôt, 82% des voitures utilisées sur ses différents sites de production seront 100% électriques.

Energies : Depuis 2002, réduction de 30% de la consommation de gaz. En adéquation avec les enjeux écologiques de demain, de nombreuses recherches sont menées en matière d'énergies alternatives, propres et renouvelables.

Eco-Conception : La création des emballages Hennessy rime avec éco-conception, sans que les critères de très haute qualité de ses packagings aient été abaissés.



N°10

CRÉDITS

N°10 CRÉDITS

CONCEPTION ET CRÉATION

Conception éditoriale et textes : Marie-Clémence Barbé-Conti

Traductrice : Lucy Laederich

Direction artistique: Romain Morel - Atelier Casanova

Mise en page : Atelier Casanova

Imprimeur : Arteprint

CRÉDITS PHOTOS

PARTIE 1 : L'ANNIVERSAIRE

P19 a. © SCHROEDER, Richard - Agence IMBERT H Consulting / b. © Eric Morin / c. © Jas Hennessy & Co P20 a/b/c/d/e. © Eric MORIN

PARTIE 2 : SAGA

P06 a. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / b. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy P07 a. Boilly, Louis Leopold, peintre / Bridgeman Images / b. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy P08 a. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / b. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / c. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy P13 a. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / b. © Jas Hennessy & Co, Collection Archives Hennessy / c. © Jas Hennessy collection historique Hennessy & Co, collection historique Hennessy P14/15 a. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / b. © Jas Hennessy & Co, Todd SELBY P16/17 a. Jas Hennessy & Co, Gérard MARTRON - Les Ateliers Martron / b/d. Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / c. Jas Hennessy & Co P20 a. © Jas Hennessy, collection historique Hennessy & Co, P22/23 a. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / b/c/d/e © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / P24/25 a/b. © Richard SCHROEDER - Agence Imbert H Consulting / c/d. © Jas Hennessy & Co P26/27 a. © Jas Hennessy & Co, Julia HASSE / b. Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy P31 a. © Bibliothèque Nationale de France P34/35 a. © Pierre BELHASSEN / b. © Jas Hennessy & Co, Richard SCHROEDER - Agence Imbert H Consulting / c. @Tom Dixon / d. © Robin - robin-photo.com P38 a. © Jas Hennessy & Co, FILMOGRAPHY Production P40/41 a/c/d © Thierry GROMIK / b/e © Jas Hennessy & Co, Antoine BAGOT

PARTIE 3 : INTERNATIONAL

P05 a. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy P06/07 a/b/c © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / d. © Jas Hennessy & Co P08 a. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / b. © collection historique Hennessy P10 a. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy P12/13 a/b/d © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / c. © Jas Hennessy & Co, Pierre BELHASSEN P16 a. © Agence 360°- Chiara SANTARELLI P18 a. © KOERNER, Alexander P20 a. © Jas Hennessy & Co, Pierre BELHASSEN / b/c. © Jas Hennessy & Co / d. Erwin CHARRIER / Jean-Pacôme DEDIEU / e. © Jas Hennessy & Co / f. ©Thomas DUVAL P24/25 a. © Volodymyr KOBZARENKO / Shutterstock P26/27 a. © Association L'Hermione - La Fayette / F. Latreille / b. © Château de Versailles, France / Bridgeman Images P28 a. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy P30 a. © Imagno / Collection Hulton / Getty Images / b. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / P34 a/b. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy P38 a. © Bibliothèque nationale de France, département Cartes et plans, GE D-934 P40/41 a. © Heritage Images / Hulton Fine Art Collection / Getty Images / b. © Gerard, Francois Pascal SIMON / Musée National du Château de Malmaison / Bridgeman Images / c/d. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy e. © Jas Hennessy & Co P42/43 a/d © Ch. Chusseau-Flaviens / George Eastman House / b. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / c. © Private Collection / Calmann & King Ltd / Bridgeman Images / P44 a. © Ch. Chusseau-Flaviens / George Eastman House / b. © Private Collection / Bridgeman Images P46 a/c/e/g. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / b. © Jas Hennessy & Co / d. © Albert HARLINGUE / Roger-Viollet / f. © Jas Hennessy & Co, Gérard MARTRON P52/53 a/b/d. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / c. © Onest Mystic / The Image Bank / Getty Images P54 a/b/c/d. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy P56/57 a. © TAO Images Limited / Getty Images P58/59 a/c/e. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / b. © Getty Images / d. © Jas Hennessy & Co, Gilles de BEAUCHENE / f. © Royal Geographical Society, London, UK / Bridgeman Images P62 a. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy P64/65 a. © Jas Hennessy & Co / b. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / c. © MUTHIVHI, Nduvho P.66 a. © MUTHIVHI, Nduvh

PARTIE 4 : FICHES FOCUS

N°1 a. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / Gérard MARTRON / b/c/d. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy e. © Richard SCHROEDER

N°2 a/b/c. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / d. © Jas Hennessy & Co, Richard SCHROEDER - Agence IMBERT H Consulting

N°3 a/b/d. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / c. © Vatican Museums and Galleries / Bridgeman Images /

N°4 a/b. © Thierry GROMIK

N°5 a/c. © Jas Hennessy & Co, collection historique Hennessy / b. © Jas Hennessy & Co, Todd SELBY

N°6 a. © Jas Hennessy & Co / Julia HASSE / b. © Jas Hennessy & Co / Robert CESAR / c. © Jas Hennessy & Co, Olivier COLAIRO / d. © Jas Hennessy & Co / Julia HASSE / e. © Thierry GROMIK

N°7 a. © Dimitri COSTE / b. © Jas Hennessy & Co, Todd SELBY

N°8 a. © Jas Hennessy & Co / b. © Jas Hennessy & Co, Erwin CHARRIER (fond) et Jean-Pacôme DEDIEU (carafe)

N°9 a. © Thierry GROMIK, / b. © Jas Hennessy & Co, Julia HASSE

Les images ne peuvent être reproduites sans l'autorisation de Jas HENNESSY & Co et de leurs bénéficiaires de droit.
Dossier de presse exclusivement destiné à l'usage des professionnels.