

DE SAINT-NAZAIRE AU MEXIQUE

## Les Class 40 ne seront pas chocolat

Dans un mois, le 18 octobre, les 24 tandems inscrits sur Class 40 à la Solidaire du Chocolat ne seront déçus ni par le parcours – qui les conduira de Saint-Nazaire à Progreso sur la presqu'île du Yucatán (Mexique), – ni par le plateau, qui est de grande qualité. Dans une nouvelle course en... solidaire.



Giovanni Soldini domine le circuit des Class 40 au grand large. Après sa victoire de cet été avec Karine Fauconnier, il sera cette fois accompagné de l'excellent Pietro d'Alì à bord de Telecom Italia. (Cliquez sur l'image pour l'agrandir comme pour toutes les suivantes).  
Photo © Carlo Borlenghi (Solidaire du chocolat)

Solidaire, mais pas solitaire ! La nouvelle course en double mobilise en effet beaucoup de monde autour de chaque bateau. La Solidaire du Chocolat partira le 18 octobre à 17 heures devant Saint-Nazaire. Auparavant, une parade aura réuni sur la Loire les skippers, leur sponsor et le représentant de l'association dont ils soutiennent le projet. Étant entendu que le mécène en question s'était aussi engagé à financer une association à but non lucratif et d'intérêt général à hauteur de 25 000 euros par an. Pas mal, même si 15 000 euros sont déductibles des impôts de l'entreprise.



Vainqueurs des 1 000 milles Brittany Ferries il y a quelques jours, Bernard Stamm et Bruno Jourden sont les hommes en forme à bord de Cheminées Poujoulat. Ils seront à surveiller de près.  
Photo © Benoît Stichelbaut (Cheminées Poujoulat)

Le parcours de 5 000 milles sans escale en fait une très longue transat. De Saint-Nazaire aux Açores (l'île de Florès devant être laissée à tribord), la course pourrait rencontrer aussi bien des conditions calmes, si l'anticyclone des Açores est haut en latitude et décalé vers les îles Britanniques, que du mauvais temps si les perturbations circulent entre 40° et 60° Nord, comme c'est souvent le cas à l'automne. La route est ensuite libre jusqu'à Saint-Barthélemy (Antilles), avec ou sans alizés selon la position du même anticyclone. Une marque de parcours y sera mouillée à 3 milles au Sud de Gustavia afin de pouvoir pointer concrètement les passages et y permettre une neutralisation.

Car le risque d'un cyclone est réel à cette saison, que ce soit à l'Est des Antilles ou dans la mer des Caraïbes que la flotte va parcourir sur 1 500 milles dans des vents probablement assez faibles, en laissant Haïti et Saint-Domingue puis Cuba à tribord, avant l'arrivée devant Progreso, sur la presqu'île du Yucatán au Mexique. Une trajectoire inédite alors que la Transat Jacques Vabre arrivait autrefois en Colombie plus au Sud. C'est justement pour ne pas télescoper la date de la Route du Café que la Solidaire du Chocolat a dû choisir une date tôt en saison.



Nombre de ténors du circuit Class 40 sont présents sur la Solidaire du chocolat, à l'image d'Yvan Noblet et Damien Guillou sur Appart City.  
Photo © Olivier Blanchet (DPPI)

Comme on le verra dans la liste des inscrits, le plateau compte une bonne partie des ténors de la Class 40, à commencer par Giovanni Soldini, qui domine le circuit des Class 40 au grand large et qui a remporté cet été Les Sables-d'Olonne/Horta/Les Sables-d'Olonne avec Karine Fauconnier. Il sera cette fois accompagné de son excellent compatriote, Pietro d'Alì, à bord de *Telecom Italia*.

Ils auront fort à faire avec nombre d'autres tandems, à l'image de Bernard Stamm et Bruno Jourden (*Cheminées Poujoulat*), vainqueurs des 1 000 Milles Brittany Ferries il y a quelques jours, ou de l'Allemand Boris Herrmann (*Beluga Racer*), qui a gagné la Portimão Global Ocean Race. Enfin, les budgets raisonnables de la Class 40 permettent à des amateurs de venir se mesurer à ces professionnels de haut niveau d'où le nombre d'engagés plutôt élevé sur une transat – par les temps qui courent – et une assez large variété de nationalités.



À l'instar des Anglais Richard Tolkien et Neal Brewer (*Orca*), la Solidaire du Chocolat est ouverte aux amateurs éclairés, les budgets de la Class 40 restant raisonnables.  
Photo © D.R (Solidaire du chocolat)