

BISTROMATIK. Nestor le robot vous sert un verre !

Après avoir travaillé à la chaîne, Nestor le robot sert aujourd'hui à boire. Derrière cet étonnant Bistromatik, le rêve d'un homme : Jean-Marie Ollivier, ingénieur ingénieur.

Penvénan. Fascinant ballet, en juillet, à la Fête du Logelloù (*) à Penvénan : le Bistromatik, un bras articulé de 1,5 tonne, sert les commandes, verre sur verre. Nestor le robot jaune avait auparavant collé des pare-brise à la chaîne durant des années, avant d'être jeté au rebut...

Derrière sa reconversion, un ingénieur ingénieur. Jean-Marie Ollivier a toujours rêvé de fabriquer des machines et bricolé avec les objets qui traînaient à la ferme de ses parents, François et Anne-Marie Ollivier, agriculteurs à Penvénan. Ses débuts ? Le démontage de sa mobylette, jusqu'à plus de minuit dans le hangar pour leur prouver qu'il sait la remonter !

A la machine à patates, il se souvient avoir passé des journées à rechercher comment enlever les mottes de terre. Des après-midi entiers au volant du tracteur, il a aussi pu développer sa réflexion : comment automatiser la tâche pour s'en libérer et utiliser autrement son temps ?

C'est en 4^e, au collège Saint-Yves de Tréguier, qu'il a fait une rencontre essentielle. Christian Jezegou, son prof de technologie en 4^e. « Il s'intéressait à ce que je rapportais de la maison. Il m'expliquait les choses, notamment électroniques. J'étais fasciné ! » Et conforté dans le choix d'une orientation technique. « Ce passionné a su nous transmettre sa discipline avec enthousiasme ! Je me suis toujours dit que j'irais le remercier... »

Le lycée lui apporte la partie théorique sur l'électrotechnique. Bac F3 avec mention – actuellement STI génie électrotechnique –, BTS régulation et automatisme industriel, diplôme d'ingénieur, il peut enfin commencer à travailler.

« Ces machines étaient vivantes »

Entré chez PSA au tournant des années 2000, il découvre les robots. « Je pouvais rester caché une heure durant derrière les armoires électriques pour les observer ! Ces machines étaient vivantes, elles avaient une âme. C'était il y a 15 ans mais je pensais déjà : « Celui-là, je vais le sortir de là et lui apprendre autre chose que ce qu'il fait à l'usine. Ce jour est arrivé en 2010... Ça a mis 10 ans ! »

Ce soir d'hiver, en sortant de son entreprise d'ingénierie en machines robotiques, Jean-Marie aperçoit un robot orange, dehors, sous la pluie. A la poubelle ! « J'ai tout de suite appelé un transporteur et je l'ai ramené chez mes parents. D'où l'intérêt d'avoir des parents possédant une ferme avec des hangars et... l'esprit ouvert au point d'accueillir un robot au pied levé ! » Dès le week-end suivant il vient le voir, puis tous les autres, et finit par lui consacrer une partie de ses vacances. « J'ai passé 6 mois à 1 an à le dépanner. C'était très dur d'avoir devant moi cette machine qui ne bougeait pas... En 2012, j'ai réussi à le mettre en route. Je programme alors le geste simple de lui faire servir un verre de vin. Sacrée étape ! Kuka, du nom de son fabricant, fait rire les copains ! »

« 30 ans de passion »

Les allers-retours, entre Penvénan et Rennes où il travaille, sont fatigants. Jean-Marie Ollivier, qui vit alors en appartement, achète une maison en fonction de Kuka. « En fait, je visite le hangar, un ancien poulailler, et je décide de prendre la maison sans l'avoir vue ! Je suis déjà avec Jeanie. Je lui dois beaucoup pour avoir toujours accepté mon rêve d'enfant, comme elle dit... Je rêve depuis l'âge de 10 ans, c'est 30 ans de passion avec lesquels il a fallu que les uns et les autres composent, dont ma petite Alda de 3 ans et demi... »



Le Bistromatik dans ses œuvres. Assis à droite sur le comptoir, son créateur, Jean-Marie Ollivier (photo : Philippe Ollivier).

Depuis, Kuka est retombé en panne. Mais l'aventure a repris début 2015 : chez Clemessy, où ses collègues connaissent l'existence de son robot qui sert à boire, son patron lui propose de récupérer un robot jaune qui gêne. Si grand qu'il faudra agrandir la porte du poulailler pour le tracer à l'intérieur ! « Là, je me suis empressé de voir ce qu'il avait dans le ventre et j'ai tout de suite compris que c'était lui ! Technologie plus récente. Meilleur entretien et plus grande robustesse. Lui et moi allions faire du chemin ensemble ! »

Motivé, pendant un an, seul dans le froid, Jean-Marie Ollivier a passé ses soirées avec son nouveau compagnon de marque japonaise (Fanuc), bientôt nommé Nestor. « J'avais parfois le moral dans les chaussettes. En même temps, j'aime bien quand ça me résiste ! Et lorsque j'arrive à ce que les ordinateurs se parlent, là je danse dans mon jardin ! »

Ainsi, servir du vin à la bouteille a pris un mois. Et cet hiver, dans son poulailler, Nestor a fait bien d'autres choses encore secrètes...

Sans compter la page de cahier, pleine d'idées à programmer pour la suite !

« Je les incite à rêver »

Nestor prêt à servir des bières, restait à peaufiner la conception d'un incroyable Bistromatik, dont Jean-Marie avait fait les plans. Il naît dans l'atelier de Guillaume Roudot, scénographe constructeur, à Rospez. Puis Jean-Marie programme les autres machines, les petits personnages, le monnayeur, et effectue les différents réglages.

La machine à boire est là, et c'est une belle histoire humaine qui s'écrit. Car ce qu'il aime, Jean-Marie, ce sont les lieux où se mêlent les gens, à commencer par les bars. A la Fête du Logelloù, à Penvénan, ou au festival Temps Fête, à Douarnenez, des milliers de personnes ont défilé devant Le Bistromatik. Et dans leurs yeux, de l'enfant au vieillard, il a vu du rêve, de la curiosité, « quasiment de l'émotion. Et là c'est gagné ! Je les renvoie à ce qui me touche le plus : je les incite à rêver. C'est de plus en plus dur de rêver aujourd'hui. Tous

les soirs, je m'endors en rêvant de mes machines. »

Des robots musiciens ?

Un troisième robot, un Kuka de 2 tonnes, a récemment rejoint les précédents et d'autres acquisitions ne sont pas exclues, puisque sa passion commence à être connue. « Jeanie dit que je fais un élevage de robots ! »

Prochainement, il reprendra le chemin de son entreprise, se garera près des poubelles, comme à son habitude, et discrètement soulèvera le couvercle pour y découvrir peut-être une merveille. Elle rejoindra les récupérations entassées dans un des poulaillers, qui pour beaucoup revivent dans Le Bistromatik... « Les idées me viennent en fonction de ce que je trouve mais déjà, je pense qu'il y a moyen de construire

un manège que j'associerai au Bistromatik. Comme je joue de la musique depuis trente ans, j'aimerais créer des robots musiciens qui jouent entre eux. Et pourquoi pas les accompagner avec mon violon ! » A la poursuite de son éternel rêve d'enfant.

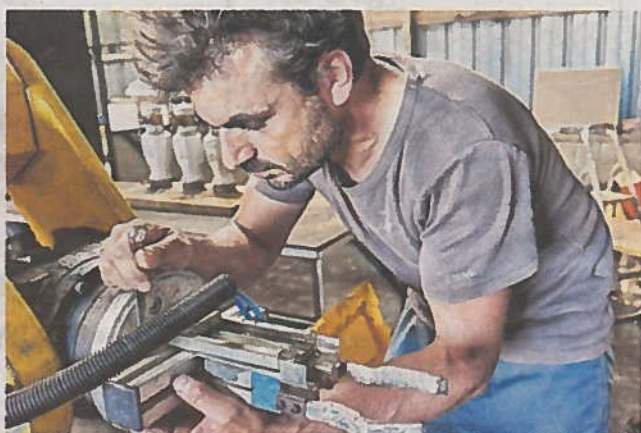
Prochaine sortie du Bistromatik samedi 24 septembre au Cocktail noz à Confort Paillettes, à partir de 19h, dans la cour de la salle des fêtes de Confort Berhet. Informations : cdfberhet.blogspot.fr

Odile Lehmann

■ (*) Fur Ha Foll/Le Logelloù est le producteur officiel du Bistromatik : www.logellou.com. Informations : www.facebook.com/Bistromatik?fbref=ts, ollivier.jm@gmail.com, tél. 06 11 11 10 56.

→ Deux ordis à la manœuvre

Dès qu'on introduit une pièce dans le monnayeur du Bistromatik, une ventouse se met en route pour assurer la stabilité du verre en plastique en cas de vent ! Le robot le prend délicatement, le dirige vers les pompes et le remplit, avant de le servir. Deux ordinateurs sont en fonction. L'un gère le robot, l'autre les petits personnages, le monnayeur et ce qu'il y a autour. Quand le public met un jeton, un ordinateur dit à l'autre : « Bon le public a payé. Il a posé son verre. Allez, tu peux te rendre à la tireuse et servir la bière. »



Jean-Marie Ollivier a toujours rêvé de fabriquer des machines et bricolé avec les objets qui traînaient à la ferme de ses parents. Depuis, il en pince pour les robots (photo : Philippe Ollivier).



Le Bistromatik a été accueilli vendredi à Tréguier par la brasserie Philomenn. A l'occasion de cette soirée, une équipe de France 3 Bretagne est venue réaliser un reportage.

Il débouche même les bouteilles !

« On ne se rend pas compte combien le cerveau humain fait des calculs de fou pour arriver à servir un verre de vin ! » Selon la quantité de liquide dans la bouteille, on n'amène pas le goulot ouvert de la même façon au-dessus du verre. Du coup, lors des essais, il a fallu utiliser des artifices de poids. Ensuite, un nouveau mois pour déboucher une bouteille de vin : « Il faut en même temps tourner et enfoncer le tire-bouchon. Mais pas trop. Car tenir compte de la forme de la spirale, du nombre de tours parcouru lorsqu'elle s'enfonce, est une clef... Je me suis retrouvé avec un paquet de bouchons dans la bouteille et j'ai cassé un nombre incalculable de tire-bouchons ! Et puis, un jour, je suis arrivé dans la maison et j'ai dansé sur le canapé en hurlant : « Jeanie, j'ai réussi, Nestor sait déboucher les bouteilles de vin ! » Ça arrivera donc prochainement dans le Bistromatik. »