

Versailles⁺

"Quand je donne une place, je fais un ingrat et cent mécontents" Louis XIV

N°107 - AVRIL 2018



Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani
La table du 11

RÉSIDENCE VIRTUOSE à GUYANCOURT

DEVENEZ PROPRIÉTAIRE



Votre **APPARTEMENT** ou votre **MAISON**
dans un cadre exceptionnel, verdoyant et
proche de toutes les commodités.

ESPACE DE VENTE

3 rue Ambroise Croizat, à Guyancourt
Du mardi au Samedi, et sur RDV

03 20 93 11 05 - 07 67 39 48 65
www.groupe-sofim.com


GROUPE
SOFIM


groupe
GMB INVEST
ICM

Édito +

VERSAILLES+

Versailles, ville nature

C'est la devise qui orne le plan officiel de Versailles dans le bureau du maire. Car le mariage de la ville et de la nature est le problème du moment. L'augmentation de la pollution, le dérèglement climatique imposent une transformation de l'urbanisme pour retrouver un équilibre perdu. Il est devenu indispensable de raisonner autrement dans le domaine de la construction. Versailles se veut exemplaire dans ce domaine avec ses constructions basses, l'ampleur de ses espaces verts avec cette règle appliquée depuis une dizaine d'années en vertu de laquelle sur les parcelles non construites et susceptibles d'être loties, cinquante pour cent doivent être consacrés à des espaces verts. Un mouvement de bascule se produit dans le domaine de l'architecture, où les paysagistes, selon François de Mazières, retrouvent dans l'urbanisme des fonctions qu'ils avaient exercées au dix-neuvième siècle à l'époque de Napoléon III.

La nature reste un fil conducteur dont chaque époque fournit des exemples qui ont servi ensuite de modèles. La période de Louis XIV a été particulièrement riche à cet égard et un homme a joué un rôle considérable qui a été éclipsé un certain temps, parce qu'on ne voulait retenir que ses célèbres contes : Charles Perrault. Patricia Bouchenot-Déchin vient de le réhabiliter dans une étude magistrale, montrant à quel point il était un homme-orchestre sous la houlette de Colbert pour assurer les grands projets d'aménagement de Versailles en utilisant le progrès technique pour la mise en valeur des terres, l'acheminement de l'eau tout autant que la construction des bâtiments. (page 23).

A cet égard, le nouveau projet dévoilé récemment par le maire de Versailles s'inscrit dans cette évolution résolument moderne. Grâce à un espace suffisant d'une vingtaine d'hectares occupés précédemment par l'armée sera édifié à partir de 2019 un ensemble rappelant celui des cités jardins et dans lequel certains n'hésitent pas à voir un clin d'oeil au hameau de la Reine, mais avec les contingences du vingtième siècle. Un

cadre qui autorisera plusieurs types de maisons et logements s'articulant au centre d'une nature omniprésente, une plaine des sports où pourront se dérouler en 2024 les jeux olympiques, des pistes cyclables où l'on utilisera de vélos électriques une micro ferme, un quartier de jardins partagés, tout ceci visant à créer un climat apaisé. « On recrée l'histoire face au château », énonce François de Mazières, pour illustrer le modernisme de la ville. Car d'autres initiatives se multiplient (page 6). Le souci de la nature fertile est omniprésent. Dans le quartier des Chantiers, Nature et Découverte va s'adonner à la permaculture (dont Thibault Garreau de Labarre examine les atouts (page 30). La nouvelle star de la gastronomie versaillaise, Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani prospecte des espaces pour y faire ses recherches culinaires en matière de végétaux et de plantes (page 8). Le marché du centre ville où les producteurs locaux sont de plus en plus recherchés vient d'ailleurs d'obtenir le label de premier en Ile de France (page 7).

Mais Versailles ne collectionne pas les succès seulement dans le domaine du « vert ». Un classement récent témoigne de l'excellence de ses établissements d'enseignement, aussi bien privés que publics. Et le Lycée Hoche se hisse à la première place derrière les quatre grands parisiens. Versailles est réputée pour ses écoles, dont la notoriété pourrait encore s'accroître si l'on créait de nouvelles écoles bilingues pour se mettre à l'heure du temps et développer l'attraction d'un lieu emblématique grâce à des événements comme le brexit, d'autant qu'il serait opportun d'agir sur le volume d'une population qui connaît depuis quelques années un certain fléchissement au détriment de communes environnantes qui n'ont pourtant pas le même éclat, comme le montre Bernard Legendre (page 10). Au total, Versailles est toujours une ville en mouvement, où la nature joue l'arbitrage avec la modernité.

Michel Garibal

EST ÉDITÉ PAR LA SARL DE PRESSE
VERSAILLES + AU CAPITAL DE 5 000 €,
8, RUE SAINT LOUIS,
78000 VERSAILLES,

SIRET 498 062 041

FONDATEURS :
Jean-Baptiste Giraud
Versailles Press Club
et Versailles Club d'Affaires

WWW.VERSAILLESPLUS.FR

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
ET RESPONSABLE DE LA RÉDACTION
Guillaume Pahlawan

RÉDACTEUR EN CHEF
Michel Garibal

POUR ÉCRIRE À LA RÉDACTION
redaction@versaillesplus.fr

MAQUETTE ORIGINALE
Cithéa communication

MAQUETTE
Agence Even BD

RÉGIE PUBLICITAIRE :



PUBLICITÉ
Vous souhaitez figurer dans la prochaine
édition ?
Cithéa communication 01 80 49 51 85
julie@citheacommunication.fr

L'intégralité du journal que vous tenez entre
vos mains est financée grâce à la fidélité de ses
annonceurs (que nous remercions pour leurs
publicités). En aucun cas les fonds publics ne
sont utilisés.

TIRAGE
18 000 exemplaires

IMPRESSION : Rotimpres Espagne

NUMÉRO ISSN EN COURS.

DÉPÔT LÉGAL À PARUTION.

TOUS DROITS DE REPRODUCTION RÉSERVÉS.

DISTRIBUTION : CIBLÉO ET VERSAILLES PORTAGE



Devenez Ami
sur Facebook
@VersaillesPlus



Un message commercial ?
publicite@versaillesplus.fr



Une information à la rédaction ?
redaction@versaillesplus.fr

Disparition de Stéphane Audran, la muse de Claude Chabrol

A l'heure où nous bouclons ce numéro d'avril, nous apprenons le décès de l'actrice Stéphane Audran, née à Versailles le 8 novembre 1932. Versailles + tient à rendre hommage à cette comédienne qui a incarné la nouvelle vague du cinéma français.

Mariée tout d'abord à Jean-Louis Trintignant, elle épouse en secondes noces le réalisateur Claude Chabrol. Stéphane Audran fait un passage au théâtre Montansier où elle joue dans *Mac Beth* sous la direction de son mari. Stéphane devient sa muse, l'actrice fétiche de Chabrol.

Parmi plus de vingt films réalisés par Claude Chabrol, on retiendra « le boucher », « Violette Nozières » en 1978 film qui vaut à l'actrice le César de la meilleure actrice dans un second rôle. De nombreux autres réalisateurs repèrent son talent et lui offrent des rôles marquants, Luis Buñuel la dirige dans « Le charme discret de la bourgeoisie », où elle excelle dans ce rôle, froid, glacé.

Un rôle de servante dans le film « Le Festin de Babette » du Danois Gabriel Axel, lui vaut l'engouement du public et de la critique. On se souviendra aussi d'elle aux côtés de Marie Trintignant dans « Betty » de Claude Chabrol dont certaines scènes ont été tournées au Trianon Palace.

VI



Le programme de l'Académie

MARDI 10 AVRIL 2018 18 h 00 - Salle des mariages, Hôtel de Ville de Versailles, 4 av de Paris « **Etre juif en terre d'Islam** » par André AZOULAY.

De nombreux observateurs, notamment en Occident, sont souvent tentés de qualifier d'exception la réalité de la société marocaine aujourd'hui en contrepoint à une région qui connaît une profonde mutation et une instabilité récurrente. André AZOULAY, pour sa part, récuse cette qualification certes flatteuse mais qui suggère une certaine précarité. Il lui préfère celles de la spécificité et de la différence marocaine, spécificité et différence toutes deux enracinées dans un choix et un modèle de société dont les fondamentaux n'ont rien à voir

avec ceux mis en place et privilégiés par la quasi-totalité des pays arabomusulmans au sud de la Méditerranée, qui contrairement au Maroc, ont tous choisi la pensée unique et le parti unique. C'est dans la singularité de cet ADN marocain nourri par la diversité qu'il faut mettre en perspective la résilience du judaïsme en terre d'Islam, en terre marocaine. Une résilience inédite dans un monde et dans un temps qui sont trop souvent ceux de la fracture et du déni et qui nous dit que demeure en terre d'Islam un espace qui reste celui de tous les possibles.

Né à Essaouira, André AZOULAY a été Vice-Président de Paribas et conseiller du roi Hassan II. Il exerce toujours ces hautes fonctions auprès du roi



Mohammed VI. A ce titre il a joué un grand rôle au Maroc dans le domaine économique et financier. Très impliqué dans le dialogue israélo-palestinien, il a été Président de la Fondation Euro-méditerranéenne Anna Lindh pour le dialogue entre les cultures à Alexandrie. Il préside la Fondation des Trois Cultures et des Trois Religions à Séville et l'Institut Pierre Mendès-France à Paris. Il est membre de l'Académie Royale du Maroc.

Le renouveau touristique du Trianon

Lors de l'arrivée de trois prestigieuses gallinacées de la race Le Mans au Pavillon de Jussieu à Trianon le 16 février dernier, nous rencontrons la présidente du Domaine Catherine Pégard, l'occasion de faire le point avec elle sur les prochains événements à Trianon. Aujourd'hui le Trianon est visité par un million et demi de personnes alors qu'il n'y a pas si longtemps, seul le Château attirait la majorité des visiteurs.



Catherine Pégard

« Derrière le côté amusant de la venue de ces trois poules à Trianon, existe

la volonté de faire vivre ou revivre les jardins de Versailles, le passé s'inscrit ainsi dans le présent. La création d'un partenariat avec le chef Alain Ducasse permet de cultiver des légumes dans le potager voulu par Louis XV et de les servir à la table du Plaza Athénée. Dans le même esprit, des ruches qui produisent chaque année un millier de pots de miel ont été installées dans les jardins ».

La maison de la Reine au Hameau ouvrira ses portes au public au mois de mai après avoir été restaurée. « L'extérieur rustique décoré « en vétusté » contraste avec le raffinement de l'intérieur, remeublé par l'impératrice Marie-Louise sous Napoléon. On retrouvera également les dispositions paysagères du Hameau de la fin du XVIII^e siècle ».

Le Domaine de Trianon accueillera au mois de juin un autre événement d'importance avec l'exposition « Jean Cotelle, 1646-1708 », un peintre disparu des mémoires et à redécouvrir. L'artiste est, entre autres, célèbre pour ses peintures des bosquets du premier



Jean Cotelle, 1646-1708

jardin de Louis XIV conçu par André Le Nôtre, exposées dans la galerie qui porte son nom au Grand Trianon.

En même temps que l'exposition le public découvrira les massifs de Trianon plantés et donc à ce moment là fleuris à l'identique, un fidèle reflet des couleurs du peintre Cotelle. Une façon unique de revivre l'ambiance du temps jadis.

Véronique Ithurbide

Versailles portage a besoin de vous

Avec l'arrêt des contrats aidés, Versailles Portage doit trouver des solutions

Versailles portage est un service de livraison à domicile développé par les commerçants de Versailles avec le soutien de la municipalité. Aujourd'hui plus de 80 commerces sont réunis autour de trois objectifs :

Commerce Offrir à leur clientèle un service de livraison de proximité.

Emploi Favoriser l'accès au monde de l'emploi de personnes en situation économique et sociale difficile.

Solidarité Proposer aux personnes âgées ou à mobilité réduite une aide dans leur quotidien.

Véritable institution à Versailles depuis 17 ans, l'Association permet de tisser un lien social fort et assure

une relation originale entre les commerçants et leurs clients

En 2016, Versailles Portage c'est :

11 000 courses, fruits, viandes, poissons, fromages et médicaments mais aussi produits ménagers ou même meubles.

1157 accompagnements de personnes âgées ou à mobilité réduite pour leurs rendez-vous esthétique ou de santé

Un réel service à la collectivité qui emploie six salariés à temps complet, dont quatre sont en contrat aidé.

L'annonce de la fin de ces contrats met en péril son existence.

Pour le futur une réflexion est engagée afin de trouver de nouveaux financements indispensables à son

existence. Dans l'immédiat, il faut assurer sa survie. Si vous désirez soutenir cette association à la longévité exceptionnelle, vous pouvez faire un DON par chèque à l'ordre de Versailles Portage. Reconnue d'intérêt Général, l'association vous enverra un reçu fiscal vous déduisant 66% IRPP et 75% sur l'ISF.

**Versailles Portage - 80 rue de la Paroisse
78000 Versailles - 01 30 97 10 00**



Versailles s'agrandit avec un nouveau quartier d'avant-garde.

On croyait la ville enserrée dans ses limites imposées par l'histoire. Et voici que de nouveaux terrains ont pu être dégagés pour une expérience unique face aux défis de la ville de demain : la densité, la mixité, la mobilité et le développement durable.

Une ancienne emprise de l'armée d'une vingtaine d'hectares entre le domaine du château et Saint-Cyr l'Ecole va permettre la naissance du « neuvième quartier » de Versailles selon une conception qui s'inspirera des anciennes cités jardins mais qui revêtera un caractère d'avant-garde en raison des nouveaux concepts d'urbanisme qui seront mis en œuvre. Ainsi, il y aura quatre typologies d'habitat pour les 514 logements prévus : maison de ville, maison jumelée, constructions individuelles en duplex et petits collectifs avec des espaces privés généreux, des ouvertures sur le paysage et un accès à des jardins partagés.

Cette démarche s'accompagnera d'ambitions environnementales et éducatives avec des activités alimentaires, un restaurant et un atelier de transformation, une micro-ferme, des lieux d'apprentissage traditionnels (crèche et école) et novateurs (écocentre, maison du bois, espace de recyclage, ainsi qu'un hôtel, un centre équestre et une plaine dédiée au sport. Une gare devrait être implantée par la suite pour faciliter les transports.

Le paysagiste Michel Desvignes a tenu compte de la mitoyenneté du site avec le



domaine du château pour favoriser les volumes de construction et développer le maximum de vues pour développer un « climat apaisant », en protégeant des nuisances sonores et en maîtrisant la place de la voiture.

La société Deyrolle, temple de l'observation de la nature et partenaire officiel de la COP 21 s'engage dans la conception d'écosystèmes « mettant la nature, l'art et l'éducation au centre du rapport entre l'homme et son environnement ». Par ailleurs, Louis Albert de Broglie, alias le Prince jardinier, fondateur du conservatoire de la tomate et adepte de la permaculture,

est partenaire de ce projet porté par l'Icade et la Caisse des Dépôts et Consignations.

Face aux réflexions qui ont donné lieu à la naissance de ce projet emblématique et particulièrement innovant, les historiens pourront affirmer qu'il s'inscrit dans une tradition dont la monarchie elle-même donnait l'exemple : à l'époque de Louis XIV, la créativité était à l'œuvre et le jardinier du Roi, Jean-Baptiste de la Quintinie n'était pas le dernier à promouvoir les découvertes nouvelles des sciences et techniques que chérissait le souverain.

Il reste une question essentielle qui intéressera les acquéreurs éventuels : celle des prix. Pour l'instant, les promoteurs considèrent qu'il est prématuré d'avancer des chiffres, car il existe encore des aménagements à préciser. On peut toutefois affirmer que cet ensemble haut de gamme ne sera pas bon marché. On laisse entendre qu'une fourchette entre 6500 et 7000 euros le mètre carré pourrait être une bonne hypothèse de départ, ce qui, pour une résidence périphérique rejoindrait les prix d'un centre ville de qualité.



Michel Garibal

Versailles, élu le plus beau marché d'Ile-de-France



Le marché de Versailles, place du marché, a de remporter le titre de « plus beau marché » de la région dans le cadre d'un vote lancé par nos confrères du Parisien en partenariat avec TF1. Il est maintenant en lice pour le trophée national. Il devance le marché de Fontainebleau (Seine-et-Marne) et celui du Plessis-Robinson (Hauts-de-Seine).

Ce marché a vu le jour en 1651, pour permettre aux nombreux ouvriers travaillant sur le chantier de la résidence des rois de France de se nourrir. Les halles sont apparues cent ans plus tard. Maintenant, 28 commerces y sont installés et sont ouverts du mardi au dimanche. Ils sont accompagnés les mardis, vendredis et dimanches

d'une soixantaine d'étals dédiés à l'alimentation sur la place.

La ville de Versailles est désormais qualifiée pour la suite de la compétition. Le vainqueur sera désigné mi mai. Chaque semaine TF1 proposera un reportage sur chaque marché en lice.


BOUCHERIE
Gaudin

ESCALOPES DE DINDES

aux petits légumes

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 25 mn

Ingédients :

- 4 escalopes de dinde
- 180 g de pois gourmands
- 5 carottes
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 2 gousses d'ail
- 50 g de beurre
- 25 cl de crème liquide
- 8 brins de cerfeuil
- Sel et poivre

Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Lavez les oignons avec un peu de leurs fanes. Pelez l'ail. Coupez les bouts des pois gourmands

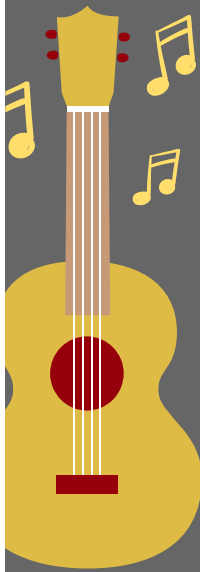
Chauffez la moitié du beurre et faites-y suer les légumes pendant 10 mn.

Ajoutez la crème, le sel et le poivre.

Laissez mijoter pendant 12 mn. Dans une poêle, faites revenir les escalopes avec le reste de beurre pendant 5 minutes par face.

Disposez-les sur les légumes, nappez de sauce, décorez avec le cerfeuil et servez.

WWW.BOUCHERIE-GAUDIN.FR
 CARRÉ AUX HERBES, PLACE DU MARCHÉ NOTRE-DAME
 78000 VERSAILLES 01 39 53 18 78
 LE MARDI, DU JEUDI AU SAMEDI DE 7H30 À 13H ET DE 16H À 19H
 ET LE MERCREDI ET DIMANCHE DE 7H30 À 13H



COURS DE GUITARE ENFANTS

Cours pour débutants, à domicile

Juliette Duchaine
 étudiante - Versailles / Le Chesnay

06 35 35 43 40

Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani, nouvelle star de la gastronomie versaillaise.



La gastronomie versaillaise, en pleine renaissance, a trouvé au sein de la jeune génération sa nouvelle star. Jean-Baptiste Lavergne Morazzani est devenu dans un temps éclair la coqueluche de tous les gourmands de la cité royale. Il brûle les étapes, puisqu'il est l'un des plus précoces étoilés du guide Michelin, distinction qu'il a reçue à 24 ans, seulement onze mois après l'ouverture de son restaurant. Et aujourd'hui, il faut s'armer de patience pour être admis à sa table : deux mois sont souvent requis. La question revient sur toutes les lèvres de façon lancinante : avez-vous eu accès à la Table du 11 ?

Originaire de la Corse du sud, sa famille est implantée en Ile de France avec une tradition culinaire depuis plusieurs générations. Le grand père de Jean Baptiste tenait un établissement réputé de Plaisir, la Maison des Bois, reprise par son père et aujourd'hui exploitée par un oncle. Jean-Baptiste en avait conçu un goût inné pour tout ce qui touchait au terroir et un attrait prononcé pour la cuisine. Ses parents tentaient pourtant de l'orienter vers des études supérieures pour embrasser une profession libérale, mais il savait que sa vocation était ailleurs, sans rompre avec la tradition familiale, mais en l'enrichissant et en défrichant de nouvelles pistes en harmonie avec notre époque et en satisfaisant une ambition que l'on voyait déjà poindre chez ce jeune homme particulièrement doué.

C'est ainsi qu'il se retrouve apprenti à l'Aubergade de Pontchartrain. Mais déjà il lorgne du côté de Versailles, une ville pour laquelle il nourrit une véritable passion, pas seulement parce qu'il y est né, mais parce qu'il y décèle le souffle d'un grand destin. Ses qualités personnelles, sa curiosité, son acharnement au travail, son esprit d'équipe, le font repérer tout de suite par les plus grands, et malgré son jeune âge, il entre au service d'une galerie de chefs de renom. D'abord au restaurant Gordon Ramsey du Trianon Palace, sous la houlette de Simone Zanoni. Puis, il fait escale au Meurice avec Yannick Aleno, pour lequel il participe à un projet de développement à Beyrouth. Enfin, il rejoint Philippe Bellissent au Cobéa, rue Raymond Losserand, dans le quatorzième arrondissement de Paris, auquel il rend un hommage particulier, car c'est lui qui forgera définitivement sa vocation et l'amènera à se jeter à l'eau en s'installant à son compte, alors qu'il a à peine vingt-trois ans.

Son père, qui a reconnu ses talents, s'associe avec lui et lui permet ainsi d'ouvrir son premier restaurant dont l'adresse deviendra le nom emblématique de Table du 11, qui le suivra désormais comme une sorte de porte bonheur. Plus tard, en février 2017, il ouvre une deuxième adresse rue de Satory, le Bistro du 11. Belle antichambre à la grande enseigne, devenue une première étape dans le pèlerinage gustatif.

La Table du 11, initialement ouverte au 11 rue Saint Honoré, déménage en février 2017 dans la Cour des Senteurs, 8 rue de la Chancellerie, endroit prestigieux cajolé par le maire de Versailles pour en faire un lieu d'excellence à l'entrée du château. Ici c'est le paradis des sens, où l'on flatte le goût avant de faire quelques pas dans le jardin voisin qui exhale les senteurs des fleurs.

L'endroit a un caractère minéral, avec ses pavés, ses couleurs imposées, mais qui sied bien à la culture japonaise, prisée par Jean-Baptiste comme l'atteste la décoration intérieure, au raffinement minimaliste, dans un ordonnancement impeccable, avec un petit bouquet sur chaque table qui évoque les produits du terroir cultivés par le chef.

Un voyage gustatif

Une table qui évoque la quintessence d'une cuisine résolument nature, avec des produits de la plus grande fraîcheur issus de l'agriculture durable, avec une carte courte, changée tous les quinze jours, qui multiplie les variations des saveurs et constitue un enchantement pour le palais, utilisant le thon, le chou rave, carotte et réglisse entre autres merveilles. Un itinéraire original avec les condiments les plus variés. Une clientèle volontairement limitée à vingt-six couverts par repas, pour assurer la meilleure qualité, où les Parisiens ne dédaignent pas de faire une incursion, une cave qui a déjà trois cents références et des prix qui demeurent raisonnables pour un établissement de cette catégorie.

Jean-Baptiste, on l'a compris, est un passionné. C'est un travailleur acharné, qui dort peu, qui parvient à faire un peu de sport : vélo et course à pied. Il est toujours en mouvement, en quête de découvertes nouvelles, auxquelles il associe son équipe d'une douzaine de personnes de sa génération. Il fourmille de projets. Il cherche des terrains pour avoir son potager. Il va publier en mai son premier ouvrage, dont le titre provisoire est son slogan fétiche « la Table du 11 » à la maison d'édition du groupe Fabre, avec le concours d'un botaniste de la célèbre enseigne. Le dimanche est un moment sacré consacré à la famille au sens large, ses parents, mais aussi ses amis du quartier Saint Louis, où il habite et qui est son lieu de ressourcement. C'est une sorte de village qui représente un excellent trait d'union entre Paris et la province, où tout le monde se connaît et où les relations sociales sont proches de la nature qu'il aime. Où son génie créatif se nourrit, mais va aussi apporter bien des surprises dans les années qui viennent en contribuant au rayonnement de la cité royale déjà si riche en talents.

Michel Garibal



Homard carotte réglisse

Quelle est la population de Versailles ?

On sait que le recensement exhaustif de la population française en 1999 fut le dernier du genre.



Pour le XXI^{ème} siècle, il a été remplacé, selon une loi du 27 février 2002, dite « démocratie de proximité », par un nouveau système. En effet, à compter de 2004, chaque année, on recense intégralement et par roulement les habitants d'une petite commune sur cinq. Pour les communes plus importantes, on opère un sondage portant sur 8% des logements par an (soit 40% de ceux-ci au terme du cycle de cinq ans). La publication des données selon ces nouveaux usages démarra en 2008 avec des résultats calés au 1^{er} janvier de chaque année à compter de 2006.

On rappellera aussi que la population d'une commune comporte deux catégories de personnes, celles ayant leur « résidence habituelle » sur place, y compris en logements précaires ou mobiles C'est la population dite « municipale » ou « sans doubles comptes ». On y adjoint les « comptés à part » qui logent habituellement hors de la commune à la date du dénombrement (ex : étudiants ayant quitté leurs parents, personnes âgées placées en maison de retraite éloignée, mission professionnelle longue hors région...) mais gardent néanmoins des attaches fortes dans la commune d'origine. La somme des deux catégories est dite population « totale » ou « légale » de la commune.

Ces précisions méthodologiques, dont on voudra bien excuser l'aridité, étaient indispensables afin d'éclairer le débat

en cours sur la baisse, selon l'INSEE, de la population à Versailles. La mairie s'est émue de cette baisse récente supposée, certes modérée, mais non dépourvue de conséquences, en particulier financières sur les concours et subventions d'État. Outre le doute introduit par le changement des modalités pratiques de recensement évoquées plus haut, l'argumentaire municipal repose sur le fait que le faisceau des données de gestion locale (logement, circulation, fiscalité, écoles, listes électorales) ne semble pas refléter la dynamique de repli traduite par les données démographiques de l'INSEE. Cependant celui-ci maintient ses chiffres antérieurs et détecte (enfin) début 2018 un mince mouvement positif (+ 220 habitants) sur

l'année 2015.

On observera que la mise en cause des outils de collecte d'informations sur les ménages utilisés depuis 2004 ne saurait à elle seule rendre compte de la situation. En effet, la fin de la croissance de la population versaillaise était déjà perceptible bien avant cette date. De 50 000 habitants (sans doubles comptes) en 1886, 60 000 en 1911, le pic fut atteint au recensement de 1975 avec un peu plus de 94 000 h pour la population dite municipale. Puis le recul s'amorça : 91 500 en 1982, 87 800 en 1990, 85 700 en 1999. Depuis lors c'est plutôt une sorte de stabilisation, après ce franc repli, que l'on peut observer. Ainsi la population de 2015 **calculé** début 2018 est quasi identique à celle de 1999 :



	1999	2015
Population municipale	85 726	85 771
Comptés à part		2 043
Population légale (totale)		87 814

La fin de la dynamique de long terme ne fait en réalité guère de doute sans qu'il soit besoin de s'en prendre aux instruments de mesure. On ajoutera que cette stagnation démographique est assez générale dans l'environnement proche puisqu'on la retrouve notamment à Buc, à Viroflay, au Chesnay, à Rocquencourt ou à Bailly. En revanche sur les quinze dernières années, l'ensemble constitué par St Cyr l'Ecole, Fontenay le Fleury et Bois d'Arcy a gagné 6 800 habitants soit une hausse de 17 %.

Pour revenir à Versailles, c'est bel et bien un changement d'époque qui est en cours et cela depuis deux décennies au moins, dans la cité royale, avec sans doute également une nouvelle sociologie de la population locale, assez éloignée des idées reçues.

Bernard Legendre

La population de Versailles, selon les données rapportées à 2014 et publiées en 2017, est plutôt jeune avec 39% de moins de 30 ans, 19% de moins de 15 ans. Les personnes âgées (plus de 60 ans) ne représentent que le cinquième de l'ensemble.

Sur les 36 500 ménages, on compte 14 800 isolés (y compris accueillis en collectivité) et 21 700 familles. Parmi ces dernières 12 % de monoparentalité, 40 % de couples sans enfants. Pour les familles pourvues d'enfants, la taille des fratries est la suivante :

Un seul enfant	39 %
Deux	37 %
Trois	16 %
Quatre ou plus	8 %

Parmi les actifs, la part des cadres et professions intellectuelles atteint 41%, pour 25 % de professions intermédiaires et d'indépendants, 34 % d'employés et d'ouvriers.

Les revenus de la moitié des ménages dépassent 39 000 euros par an et même 65 000 euros dans un quart des cas.



Avec des partenaires qui cultivent leur blé en île de France et des farines issues d'un moulin francilien, la maison Guinon s'est engagée dans une vision qualitative de la boulangerie et s'inscrit dans une démarche éco-responsable où le bio occupe une place extrêmement importante.

En vente les mercredis et vendredis, **la Tourte Auvergnate, faite à base de pure seigle noir bio**, est un grand classique de la maison Guinon. Cette tourte, riche en fibre et forte en goût, est idéale pour accompagner tous les plats en sauce.

Le + : Ce pain charpenté se conserve très bien.

Maison Guinon 60, rue de la Paroisse - Tél. 01 39 50 01 84
Mardi-Samedi 7h/20h – Dimanche 7h/13h30



**Plus de 60 ans
d'expérience et d'innovation
en hydromassage**



Venez découvrir nos produits au showroom de JACUZZI® France, Stéphane DIERCKX se fera un plaisir de vous y accueillir, de vous conseiller et de vous présenter nos 3 espaces :

- un espace SPA avec plusieurs modèles de notre gamme,
- un espace BAIN avec des baignoires îlots et balnéo,
- un espace WELLNESS avec SASHA, notre combiné sauna/douche émotionnelle/hammam.

**► Réservez votre
essai gratuit**

Showroom Jacuzzi® France
62 bis, avenue du Gal Leclerc
78230 Le Pecq
Tél : 01 34 34 30 02
sdierckx@jacuzzi.eu



www.jacuzzi.fr/jacuzzi-paris

Le ru de Gally, maillon essentiel de la gestion de l'eau

La gestion de l'eau est soumise à des schémas directeurs en application de la Directive cadre européenne sur l'eau (DCE) établie en l'an 2000.

En application de la DCE, la France a institué les Schémas directeurs d'aménagement et de gestion des eaux (SDAGE) pour les bassins hydrographiques et les Schémas d'aménagement et de gestion des eaux (SAGE) pour la déclinaison locale (affluents et sous-affluents des fleuves ou nappes). Ils définissent les orientations, fixent les objectifs qualitatifs et quantitatifs et déterminent les aménagements et dispositions nécessaires en termes de prévention, de protection et d'amélioration avec les acteurs du territoire (collectivités territoriales, usagers et services publics). Chaque État membre doit rendre compte du respect de la DCE et de la mise en œuvre de ses plans de gestion.



Notre département est rattaché au SDAGE Seine-Normandie et deux SAGE ont été établis pour le bassin de la Mauldre et celui de la Bièvre.

Le SAGE du bassin de la Mauldre, géré par le Comité du bassin hydrographique de la Mauldre et de ses affluents (COBAHMA), couvre une superficie de 403 km² (dont Les Clayes-sous-Bois, Élancourt, Plaisir, Épône, Maurepas, Coignières, Versailles) et assure la gestion des affluents et sous-affluents de la Mauldre, dont le Ru de Gally.

Long de 21,9 km, le Ru de Gally prend sa source dans le parc du Château de Versailles, à l'angle intérieur Nord de la croisée du Grand Canal. Il en sort par la ferme de Gally et traverse

13 communes avant de rejoindre la Mauldre à Beynes au lieu-dit la Maladrerie.



Ru de Gally Rennemoulin

Il est également appelé Ru des Moulins de Galie (1679), en raison de la présence de 17 moulins dont l'activité principale portait sur la farine ou le papier. Au milieu du 19^e siècle, il y eut une petite usine électrique à Villepreux qui fonctionna jusqu'en 1910.

Petit cours d'eau poissonneux avec un faible débit du temps de Louis XIV (moins de 2m³ par seconde à Beynes), il fut réputé pour ses truites et ses écrevisses.

Dans les années 60, il était devenu l'égout collecteur des eaux usées d'une population de plus en plus importante provoquant la disparition de l'écosystème. L'envasement et les inondations fréquentes qui en ont résulté entraînent de nombreux dégâts dans les communes et les terres agricoles attenantes.

La création d'un Syndicat intercommunal regroupant 17 communes a permis d'assurer son entretien et son aménagement pour maintenir l'écoulement des eaux drainées et collectées sur l'ensemble du bassin par la mise en œuvre de techniques à caractère conservatoire.

Devenu le Syndicat mixte d'aménagement et d'entretien du Ru de Gally (SMAERG), il poursuit aujourd'hui ses missions conformément à la législation avec pour objectif de :

- Protéger les habitants des crues et des inondations ;
- Restaurer la qualité de l'eau, de la végétation et des berges ;
- Aménager des chemins rivulaires paysagers pour améliorer le cadre de vie et les milieux naturels aquatiques ;
- Retrouver une biodiversité naturelle.

Sophie Maurice

Sources : www.gesteau.fr - www.mauldre.fr - services.sandre.eaudefrance.fr - www.etaso.fr

Chronique des années de guerre : janvier-mars 1918

Ce sont des temps difficiles. Au début 1918, à la lassitude de la guerre, au souhait de la paix, s'ajoute l'inquiétude de nouveaux dangers.

Dans la nuit du 30 au 31 janvier 1918, les versaillais sont secoués par de fortes détonations et certains aperçoivent l'éclair de bouches à feu de la défense anti-aérienne. Paris a été bombardée.

Le lendemain, ils apprennent que quatre escadrilles d'avions allemands ont largué des bombes torpilles sur la proche banlieue Est et la rive droite de Paris, faisant 55 morts et 207 blessés. Des immeubles, des rues, des hôpitaux et des écoles ont été touchés. La « barbarie boche » s'est encore exprimée. Si la population parisienne éprouve une certaine panique, malgré les préconisations de ne plus demeurer dans les étages supérieurs ni au rez-de-chaussée des habitations, et de se rendre dans les caves, les abris (ou pour les parisiens certaines stations de métro), à Versailles on s'affole également. Et si l'ennemi lançait des gaz ?

Le 17 février une canonnade nourrie met la ville en émoi. Tous aux caves....A 23 heures, la « berloque », sonnerie de fin d'alerte, ramène le calme.

Des versaillais se plaignent de la négligence des autorités ; ils ne sont plus en sécurité : la sonnerie des clairons arrive trop tard, alors que le canon de défense retentit déjà. Il leur est répondu que c'est le Gouvernement militaire de Paris et lui seul qui donne l'alerte.

Pour remédier à l'imprécision de l'annonce de survols ennemis, un essai d'une nouvelle sirène est fait le 12 février. Essai concluant. Les 22 février et 8 mars, nouvelles alertes.

A l'Hôtel de ville, une « cellule de crise » est installée, incluant des pompiers et des soldats ; le maire peut compter sur la pompe-auto et le matériel d'incendie. Un service de secours se tiendra prêt à chaque alerte ; et la voiture d'ambulance avec un interne de l'hôpital sera disposée à partir. La municipalité fait connaître par voie d'affiches les emplacements des abris et recommande l'équipement de caves ; on lui fait remarquer qu'il n'y a pas d'abri à Porchefontaine.



Mais le 29 mars, nouveaux bombardements sur Paris. Cette fois, deux versaillais y perdent la vie.

« Versailles en tenue de guerre »

Le 1er mars, l'Echo de Versailles titre « Versailles en tenue de guerre » et fait un panorama des spectacles nouveaux. Des militaires, des voitures de l'Armée partout. Un nouvel uniforme est apparu, celui des Américains. Dans trois lieux du centre ville, des postes-vigies sont prêtes à tout signalement ; des postes spéciaux contre les gaz asphyxiants sont installés à l'hôpital Dominique Larrey et dans trois hôpitaux auxiliaires.

Au Château, on est sur la défensive et le parc ressemble à un camp retranché : « Vases et statues sont camouflées de sacs de sable. Le parterre d'eau est devenu un chantier où rondins et sacs de terre sont éparés ; dans les taillis la main d'œuvre militaire assure le remplissage des sacs et les baies du château elles-mêmes reçoivent un épais capitonnage ».

Des Américains à Versailles

La population versaillaise a trouvé un réconfort depuis l'arrivée des soldats américains. La presse locale suit l'arrivée de leurs troupes. Le 30 janvier 1918, une des écoles de formation des officiers de l'Oncle Sam est transférée à Versailles. Trois cents élèves sont réunis pour deux mois en vue d'un perfectionnement. Toutes les instructions ont débuté fin 1917 à Langres, où les autorités américaines ont choisi de fixer leurs bases. Arrivées par milliers à Saint-Nazaire en bateau, puis à Langres en train, les jeunes recrues ne sont pas

préparées au type de guerre qui les attend. Les Officiers français sont prêts à offrir leur expérience. Mais les américains ne veulent pas de contact avec les unités françaises et préfèrent ne dépendre que d'eux-mêmes. Ce qui sera coûteux en vies : les premiers « sammies » tombent sur le sol français dès la fin octobre 1917.

La conférence interalliée au Trianon Palace

Le 29 janvier, pour quatre jours, se tient une réunion des chefs de gouvernement de l'Entente (les Alliés) et des généraux, sous la présidence de Clémenceau. Il s'agit de décider en commun d'un plan de campagne pour l'année 1918. Le mercredi 30 janvier, à 10 heures, les versaillais voient passer à grande vitesse des limousines noires suivies par des side-cars transportant les officiers subalternes. Deux cents curieux tentent de s'approcher mais sont tenus à l'écart par des militaires.



Clémenceau et le général Weygand devant le Trianon Palace le 14 mars 1918

Le 14 mars 1918, nouvelle réunion. Le Conseil supérieur de guerre interallié renonce à exiger des Britanniques de participer à la réserve générale interalliée, à laquelle le maréchal Douglas Haig est particulièrement hostile. Il ne faut pas créer de tensions inutiles entre partenaires alors que le conflit est loin d'être terminé et que les positions françaises et britanniques restent menacées par une attaque ennemie d'envergure. A l'Est, le traité de paix entre la Russie bolchevique et les Empires centraux laisse à ces derniers les mains libres pour se consacrer au front de l'Ouest....

Marie-Louise Mercier-Jouve

Sources : presse locale de Seine-et-Oise et divers

La Collette, la maison du Sieur Collin, fidèle intendant de Madame de Pompadour.



La Collette, la chambre et ses panneaux de Pillement.

Au 20 rue Saint-Louis, au coin avec la rue Royale, cachée de hauts murs qui s'étendent jusqu'à la rue Bognis-Desbordes, dont les grands arbres signalent un vaste jardin, se trouve une ravissante « maison de plaisance » que les habitants du quartier nomment LA COLLETTE, en souvenir de celui qui la fit bâtir, Charles-Jacques Collin, le fidèle intendant de madame de Pompadour.

Le sieur Collin, homme de loi, était en 1745 un procureur au Chatelet, sorte de conseiller juridique plaidant déjà depuis treize ans pour de nombreux clients. Jeanne-Antoinette Poisson, future marquise de Pompadour, était depuis peu la nouvelle maîtresse du Bien-Aimé. Louis XV en était follement amoureux. Mariée depuis quatre ans à Charles-Guillaume Lenormant d'Etioles, il lui fallait divorcer. C'est ainsi que tout naturellement elle demanda à Collin, qui avait conseillé son oncle dans les sombres démêlés de son père, de défendre ses intérêts. Celui-ci le fit avec une telle compétence et habileté qu'elle lui fit vendre sa charge en 1748 et entrer entièrement à son service. Il devint ainsi, non seulement l'intendant de tous ses biens, mais aussi son conseiller privé et son homme de confiance.

La marquise de Pompadour menait grand train et ses dépenses dépassaient régulièrement ses revenus. Il appartenait donc à Collin de tenir les comptes, d'assurer les paiements, d'emprunter si nécessaire, en un mot d'ôter à la marquise ces soucis matériels pour qu'elle n'ait plus qu'à assumer son rôle de maîtresse en titre. Déjà les gages de la nuée de ses serviteurs absorbaient la plus grande part de sa dotation : cinquante-cinq personnes rien que pour son Hôtel des Réservoirs, depuis son médecin jusqu'à ses deux nègres porteurs de flambeaux. A ces dépenses ordinaires, s'ajoutaient les frais des demeures ou hôtels qu'elle bâtissait, décorait ou achetait, l'hôtel de Bellevue à Meudon, l'Ermitage à Versailles, la décoration de l'hôtel d'Evreux – l'Elysée – et son hôtel rue des Réservoirs. Collin se déplaçait de l'un à l'autre, vérifiait

les comptes et discutait les chiffres. Il avait aussi à assumer les générosités de Jeanne-Antoinette qui s'étendaient autant aux grands qu'aux petits. Tous les ans, elle remettait à son intendant douze à treize mille livres pour être distribuées dans « les greniers de Versailles », tant l'indigence et la misère en ville lui paraissaient indignes. Il en notait soigneusement le montant. Ses générosités furent évaluées, durant ses vingt ans de règne, à 1.566.504 livres. Pour sa part, le sieur Collin ne s'attribuait que six mille livres annuelles, auxquelles venaient s'ajouter la charge bien rémunérée de contrôleur de l'Ordre de Saint Louis. Il habitait à Paris et ne vint s'installer à l'Hôtel des Réservoirs que lorsque celui-ci fut terminé en 1752. Depuis 1751, la marquise n'était plus la maîtresse du roi mais en conservait toute son amitié, sa confiance et son



20 rue St Louis

appartement au château. Il s'ensuivit une certaine baisse de ses revenus. A partir de cette date, on note dans les compte de l'intendant plusieurs mentions de ventes discrètes de diamants, de perles et de bijoux de sa maîtresse. Pour assurer son train de vie, Mme de Pompadour liquidait ses bijoux ou sa vaisselle d'argent. Collin s'évertuait à équilibrer les comptes, empruntant pour la marquise. En 1754, il lui arriva même de lui prêter 4800 livres, ce qu'il renouvela encore un peu plus tard. Ses dernières années, la marquise devenue duchesse, demeurait toujours au rez-de-chaussée du château, toujours proche du souverain, mais sa santé déclinait, affaiblie par la maladie, sans doute la tuberculose. Collin l'accompagna fidèlement jusqu'à la fin. Quand elle fit rédiger ses dernières volontés, elle dicta les derniers mots : « ... ce codicille que mon amitié me dicte et que j'ai fait écrire par M. Collin, n'ayant plus que la force de signer. A Versailles, ce 15 avril 1764 ». Dans le tiroir de la table de nuit, il trouva

encore trente-sept louis d'or destinés aux pauvres. Lorsque, devenu trésorier général de la Venerie, Fauconnerie et Chasse de sa Majesté, vint le temps de rédiger à son tour son testament, il n'oublia pas de noter un don « à madame Delisle, ma concierge de ma maison du Parc-aux-Cerfs, 500 livres de pension ».

Une maison de plaisance

Ce délicieux logis de la Collette, il l'avait fait bâtir en 1751, sur des terrains reçus par héritage et don du roi. Collin l'avait alors conçue avec tout le confort et la décoration, raffinée et exquise de ce milieu du 18^e siècle. Elle était le parfait exemple de ces « petites maisons » de plaisance sans étage, dévolues plus au délassement qu'à l'habitat. Il semble qu'il n'y vécu pas, ce qui ne veut pas dire qu'il n'en usa pas. Passé le porche surmonté d'un masque de faune, on pénétrait dans une cour composée d'un pavillon central en rez-de-chaussée encadré de deux ailes en retour aux combles mansardées. Chacune était reliée au pavillon par un passage couvert. A son centre, le salon s'ouvrait par de grandes portes-fenêtres sur la cour au nord, sur le grand jardin à la française au sud. Entièrement lambrissé, il était décoré de miroirs et de dessus de portes peint de pastorales par François Boucher. A gauche, la salle à manger, chauffée par un poêle prussien en faïence dans sa niche, communiquait



Charles-Jacques Collin, pastel, musée Lécuyer de Saint Quentin

par le passage avec l'aile gauche réservée au personnel, à la cuisine, l'office et un poulailler. A droite du salon, était la chambre à coucher avec son alcôve était décorée de boiseries ornées de panneaux de Pillement représentant des chinoïseries dans une délicate harmonie de bleus et de « gris de lin ». Avec sa petite cheminée de marbre brèche, elle formait un des plus ravissants exemples du style rocaille auquel la marquise de Pompadour avait attaché son nom. L'aile droite donnant sur la rue Royale, qui sert maintenant d'habitation communiquait avec la chambre maintenant transformée en petit salon.

Ce petit hôtel, d'une discrète élégance, admirablement conservé dans son état initial depuis deux siècles et demie, constitue maintenant encore un admirable témoin de l'art de vivre sous Louis XV. Heureusement ses différents propriétaires ont su le conserver et l'entretenir. Il fut un temps dénommé l'hôtel de Schonen au début du vingtième siècle, du nom de la baronne, sa propriétaire d'alors. Il a été soigneusement restauré sous les auspices des Monuments Historiques par ses actuels propriétaires.

Claude Sentilhes

Sources : A.M. Royer-Pantin, Revue du Patrimoine, VMF, n°277, janvier 2018, pp 46-49./ Jacques Levron, Les inconnus de Versailles, Charles Collin. Ed. Perrin. 1968, pp 116-137./ M.A. de Helle, Le vieux Versailles, Ed. Lefebvre, 1970, T2, pp 95-102.



La Collette, la cour d'entrée.

Votre entreprise est-elle à l'abri de la fraude ?

Si la fraude externe fait souvent la une de la presse et a même récemment trouvé son heure de gloire au cinéma dans le film « Je compte sur vous », la fraude interne, ne prend que rarement place dans les colonnes des journaux. Pourtant, à en croire les derniers chiffres de la très sérieuse Association of Certified Fraud Examiners (ACFE) elle causerait, chaque année aux entreprises une perte de l'ordre de 5 % de leur chiffre d'affaires.



La fraude interne est un acte intentionnel commis par une ou plusieurs personnes de l'entreprise – salariés ou dirigeants –, dans le but d'en tirer directement ou indirectement un avantage indu ou illégal. Dans les faits, la fraude interne peut prendre la forme d'un détournement d'actifs non monétaires, d'un vol d'argent liquide, de ventes non comptabilisées, de notes de frais surestimées ou indues, d'une manipulation des états financiers, d'une vente d'informations confidentielles, ou encore d'une fausse feuille de paie. Malheureusement, les exemples ne manquent pas.

Dans plus de 39 % des cas, la découverte d'une fraude interne fait suite à un signalement et, dans 10 %, à un heureux hasard... Se reposer sur la chance n'est pas une fatalité, le contrôle de gestion et les audits internes sont de bonnes pistes pour prévenir et identifier les cas de fraude. L'analyse de données peut être mise à contribution pour relever des anomalies et creuser le sujet...

En moyenne, note l'ACFE, les fraudes perpétrées par les employés sont

découvertes un an après avoir été initiées. Deux ans lorsqu'elles ont été montées par des dirigeants.

Lorsque les soupçons sont là, il est nécessaire de lancer des investigations. Pour cela, il faut matérialiser et mesurer l'étendue de la fraude. On pourra s'appuyer sur les pièces comptables, les documents commerciaux, ou encore les échanges de courriels, les fadettes téléphoniques, les relevés de connexions Internet et les contenus des disques durs. Outre le fait de découvrir si l'incident à l'origine du déclenchement des investigations est vraiment significatif, toutes ces données permettront de répondre à d'autres questions fondamentales : un tel incident s'est-il déjà produit ? Si oui, est-il intervenu dans le même contexte, en impliquant, par exemple, les mêmes employés ou les mêmes fournisseurs ? Combien a coûté cette fraude ? Une nouvelle tentative de fraude est-elle en cours ?

Le recueil des preuves est nécessaire pour comprendre le fonctionnement de la fraude, définir son périmètre et bien sûr y mettre fin. Mais cette action permet

également d'identifier les fraudeurs et de mesurer leurs responsabilités afin de les sanctionner et, le cas échéant, de les livrer à la justice pénale ou de légitimer leur licenciement devant les prud'hommes.

Une fois les preuves recueillies, il faut agir sans tarder : pour mettre fin à la fraude si elle est en cours mais aussi pour régler la situation des fraudeurs (attention au délai de prescription des faits fautifs). Le dépôt de plainte peut arriver plus tard pour ménager une période de négociation.

Enfin, il faut tirer les leçons de la fraude : expliquer la situation, communiquer, et surtout mettre en place les outils de contrôle interne pour éviter la répétition de ce type d'événements.

Romain MAILLARD, Senior Manager, BDO.

BDO, cabinet d'audit et de conseil leader à Versailles, et présent dans 40 bureaux en France et 162 pays dans le monde. Pour en savoir plus : contact@bdo.fr et www.bdo.fr.

L'actualité de Versailles club d'affaires

Testez votre concept de création !

De multiples formations existent pour les créateurs. Pourtant, un écart important existe entre le théorique et la pratique. Le président de Versailles Club d'Affaires, Arnaud MERCIER, l'a constaté pour ses propres entreprises et pour celles des adhérents de Versailles Club d'Affaires (450 depuis la création du club). Fort de son expérience, il réalisera un atelier pour les créateurs ou futurs créateurs d'entreprise le Samedi 26 mai 2018, de 9h00 à 12h00, dans les locaux de Versailles Club d'Affaires (Gare de VERSAILLES RIVE-DROITE). Les créateurs seront également mis à contribution pour se faire les « avocats du diable » des projets de créations des futurs entrepreneurs présents mais aussi de leur propre projet ! Arnaud MERCIER ponctuera ses commentaires par des exemples très concrets issus de son expérience.

Pour plus de renseignements : arnaud.mercier@affairesversailles.com 06.62.23.52.80

Les prochains événements de Versailles Club d'Affaires

Pour rappel, chaque lundi, nous vous accueillons à la permanence de Versailles Club d'Affaires dans la gare de Versailles Rive Droite. Chaque premier jeudi de chaque mois, nous nous réunissons au Château de Versailles. Des réunions thématiques se font aussi régulièrement mais se programment généralement moins d'un mois avant l'événement pour coller à l'actualité. N'hésitez pas à regarder le site internet www.affairesversailles.com pour connaître ces futures réunions.

Renseignements & Réservations : contact@affairesversailles.com - 06.62.23.52.80 - www.affairesversailles.com

Date	Type d'événement	Titre	Lieu	Horaires	Tarifs
Lundi 09/04/18	PERMANENCE	Versailles Club d'Affaires vous reçoit dans ses locaux pour toutes demandes d'information sur le club	Gare de Versailles Rive-Droite – Accès par les quais	9h00 à 12h00	Gratuit. Réservation recommandée.
Jeudi 12/04/18	FORMATION	Maîtriser la comptabilité de base pour les chefs d'entreprise	Gare de Versailles Rive-Droite – Accès par les quais	9h00 à 12h00	72 euros TTC pour les adhérents. 120 euros TTC pour les non-adhérents.
Lundi 16/11/17	PERMANENCE	Versailles Club d'Affaires vous reçoit dans ses locaux pour toutes demandes d'information sur le club	Gare de Versailles Rive-Droite – Accès par les quais	9h00 à 12h00	Gratuit. Réservation recommandée.
9/04/18	FORMATION	Référencer son site internet sans être informaticien – Trucs & astuces	Gare de Versailles Rive-Droite – Accès par les quais	9h00 à 12h00	72 euros TTC pour les adhérents. 120 euros TTC pour les non-adhérents.
Lundi 23/04/18	PERMANENCE	Versailles Club d'Affaires vous reçoit dans ses locaux pour toutes demandes d'information sur le club	Gare de Versailles Rive-Droite – Accès par les quais	9h00 à 12h00	Gratuit. Réservation recommandée.
Jeudi 26/04/18	FORMATION	Savoir gérer sa trésorerie sans être trésorier	Gare de Versailles Rive-Droite – Accès par les quais	9h00 à 12h00	72 euros TTC pour les adhérents. 120 euros TTC pour les non-adhérents.
Lundi 30/04/18	PAS DE PERMANENCE				
Jeudi 03/05/18	PETIT DEJEUNER D'AFFAIRES	Vous devrez vous présenter à chacune des tables en deux minutes. Vous changerez de tables et verrez de nouvelles entreprises toutes les demi-heures. 3 tours.	ORE Ducasse Château de Versailles Pavillon Dufour – 1er étage Place d'Armes 78 000 Versailles	9h à 10h30	36 euros TTC pour les adhérents 72 euros TTC pour les non-adhérents
Lundi 07/05/18	PAS DE PERMANENCE				
Lundi 14/05/18	PERMANENCE	Versailles Club d'Affaires vous reçoit dans ses locaux pour toutes demandes d'information sur le club	Gare de Versailles Rive-Droite – Accès par les quais	9h00 à 12h00	Gratuit. Réservation recommandée.
Lundi 21/05/18	PAS DE PERMANENCE				
Samedi 26/05/18	ATELIER	Testez votre concept de création d'entreprise : soyez l'avocat du diable des autres créateurs... et de votre propre création.	Gare de Versailles Rive-Droite – Accès par les quais	9h00 à 12h00	72 euros TTC pour les adhérents 120 euros TTC pour les non-adhérents

Avril, le mois du poisson

Un jeune artisan fumeur se lance sur le marché Notre Dame à Versailles.

Eric Barnoud, natif de Buc, la trentaine, fumeur de poissons, a eu une vie avant celle-ci. Au sortir d'une école de commerce lilloise il rejoint le monde de l'entreprise pour un premier job en conformité avec sa formation. Cinq ans plus tard il décide de faire une pause et voyage avec son amie un an et demi sac au dos dans toute l'Asie. De retour de ce séjour riche en rencontres et découvertes, il lui semble impossible de réintégrer le monde de l'entreprise.

Oui mais que faire ?

Adolescent il s'était amusé à construire un fumoir dans le jardin de ses parents à Buc. Ses saumons fumés ont eu du succès, famille et amis lui en réclament de plus en plus. C'est ainsi qu'Eric Barnoud qui adore cuisiner de bons produits a l'idée d'utiliser de façon professionnelle son expérience de « fumeur du dimanche ». Il complète donc un stage d'artisan fumeur par un stage à Rungis dans un laboratoire de découpe et tranchage au couteau. Le tranchage étant un des savoir-faire les plus compliqué à acquérir, « on a vite fait de rater une tranche » ! Et s'installe non loin de Versailles, à Jouy en Josas.

Son souhait : sublimer le produit

De nos jours on entend tout et n'importe quoi sur le saumon, certains consommateurs ont peur d'en manger sans avoir une garantie précise de sa provenance et de son élevage. Bien conscient du problème Eric sélectionne quatre élevages en différents lieux, bio ou label rouge pour deux d'entre eux et deux élevages « indépendants des labels » mais à l'éthique et au cahier des charges extrêmement strictes, travaillant en toute transparence, l'un au nord de l'Ecosse et l'autre à Isigny sur Mer, ce dernier étant d'ailleurs coopté par les plus grands chefs français. Pour chacun des élevages la couleur de la chair du saumon provient de colorants alimentaires soit naturels soit complètement inoffensifs. On repère tout de suite qu'un saumon a été élevé de façon respectueuse, pêché à 24 mois et ayant bénéficié de suffisamment d'espace pour nager, à sa taille et à l'aspect musclé de sa chair.

Un savoir-faire artisanal

Le poisson arrive à l'atelier entier et sorti de l'eau depuis 3 à 5 jours. La première étape consiste à lever les filets et à les parer (on enlève le blanc et les arêtes). Ensuite on le sale au sel de Noirmoutier pendant quelques heures, il est séché et passe une nuit en chambre froide. Le lendemain les filets sont fumés au bois de hêtre « à la ficelle » (technique artisanale ancestrale) entre 5 et 10 heures. Une fois stocké en chambre de maturation entre 5 et 7 jours, le poisson s'affine et perd alors entre 10 et 15% de son poids. Ces différentes étapes dans le respect du temps nécessaire donnent un goût très concentré et une texture particulièrement fondante à des saumons assez



peu salés, de ce fait la DLC (date limite de consommation) est assez courte (3 semaines) mais l'authenticité des saveurs est ainsi préservée.

Sur le marché depuis novembre

Eric Barnoud a effectué sa première fumaison en novembre 2017 et vend sur le marché de Versailles les vendredis et dimanches matins ou dans son atelier sur rendez-vous. Les amateurs de produits raffinés et de qualité lui ont fait bon accueil. Mais notre artisan ne limite pas sa gamme au saumon fumé, il propose aussi d'excellentes rillettes faites d'un mélange de saumon cru et fumé et des coquilles Saint-Jacques fumées (en saison). Eric teste actuellement d'autres poissons au coût moins élevé de façon à proposer à sa clientèle des produits à la fois originaux et plus abordables.

Victor Delaporte

contact@lafumerieducoin.com ZA du Pont Colbert 271 B rue Charles de Gaulle 78350 Jouy en Josas,
www.lafumerieducoin.com
Stand de La Fumerie du Coin en extérieur, sur le Carré « bio » du Marché vendredi et dimanche matin (côté Iaconelli)
Boucherie Pitel à Jouy en Josas

SPARTE RH, l'allié du dirigeant

SPARTE RH est la première solution française de sécurisation RH. Cette société accompagne les entreprises dans le développement et la sécurisation des ressources humaines depuis 2009.

Recruter, former, organiser protéger, une chaîne d'expertise unique au service de la croissance de l'entreprise.

La société SPARTE RH renforce la stratégie des entreprises avec son expertise en ressources humaines et assure toute la chaîne de valeurs de la fonction RH.

SPARTE RH est l'interlocuteur des dirigeants sur la gestion de leurs ressources humaines. Les entrepreneurs avaient l'habitude de s'appuyer sur un expert-comptable pour leur comptabilité, aujourd'hui de nouvelles attentes amènent les PME et START UP à s'appuyer sur un expert RH pour gérer leurs équipes. SPARTE RH propose d'accompagner les dirigeants au travers de solutions sur mesure avec un responsable des Ressources Humaines ou Directeur RH à temps partagé.

Quelles sont les principales difficultés que rencontrent les entreprises et comment pouvez-vous les aider ?

Une des difficultés croissantes des entreprises est de trouver des candidats qualifiés et motivés, cela conduit les dirigeants à devoir entamer une vraie réflexion sur leur image de marque employeur, c'est une stratégie marketing et commerciale à part entière non plus sur leur offre produits ou services mais sur leurs ressources humaines. Le coût même du travail qui ne cesse d'augmenter du fait des charges sociales n'autorise plus les erreurs de casting. Le fonctionnement de l'entreprise doit s'adapter en permanence ; les modes de management évoluent face aux problématiques de générations, de motivation et d'implication des collaborateurs. L'aspect légal ne doit



pas être ignoré sous peine d'une prise de risques inutiles et passer à côté de vraies opportunités.

C'est pourquoi s'adjoindre les services tant opérationnels que stratégiques d'un professionnel des ressources humaines est devenu un vrai facteur pour les dirigeants de Start Up et de PME pour assurer la pérennité de leur activité.

Comment voyez-vous le futur pour les ressources humaines en PME ?

Les évolutions technologiques vont impacter le quotidien y compris dans notre relation au travail. Le Big Data, l'Intelligence Artificielle et la Blockchain vont transformer nombre de métiers. Le marché du travail va donc complètement évoluer dans la décennie à venir, que ce soit au regard du contrat qui lie l'entreprise au collaborateur mais aussi

au regard de la notion même de travail. Le collaborateur de demain sera tout à la fois un client, un porteur de projet et un professionnel voir un compétiteur aux compétences reconnues.

Il appartient donc à l'entreprise de s'adapter et d'anticiper ces changements afin de prendre l'avantage dans un univers concurrentiel toujours plus affûté. Et l'expertise en gestion des ressources humaines sera demain un réel levier de réussite pour les TPE-PME.

SPARTE RH
SÉCURISATION RH

12 place de la Défense
Maison de la Défense
92974 Paris la Défense cedex
www.sparte-rh.fr

Coup de Cœur

L'atelier des sorciers

Kamome SHIRAHAMA

Editions PIKA

7,5€ - prix éditeur

Coco est une jeune fille fascinée par la magie. Elle va devenir une sorcière... pour réparer une erreur. La loi de l'échange équivalent s'appliquerait-elle aussi dans le domaine de la magie ? Nul besoin de formule magique pour apprécier l'Atelier des Sorciers !

Ce premier volume pose méthodiquement les bases pour la suite et propose un récit qui mérite qu'on s'arrête sur certaines planches, pour profiter du trait de l'auteur. Un ensemble plus qu'appréciable qui ne demande qu'à être approfondi début juin avec le second tome !



GIBERT ✨ JOSEPH



Coup de coeur de
Roman

(Rayon BD-MANGAS)

Coup de Cœur

La femme qui tuait les hommes

Jean-Luc SEIGLE

Editions Robert FLAMMARION

19 € - prix éditeur

Un portrait sensible d'une femme qui lutte avec courage contre l'adversité, une mère de famille qui rêve d'une vie meilleure alors qu'elle est oubliée par la société. Sa vie est un vrai chaos. Grâce à une mobylette bleue trouvée dans les débris de son jardin, une route d'espoir s'ouvre à elle.

Un roman juste bouleversant.



GIBERT ✨ JOSEPH



Coup de coeur de
Fernanda

(Rayon Littérature)

Coup de Cœur

Les bijoux bleus

Katarina WINKLER

Editions Jacqueline CHAMBON

21 € - prix éditeur

Le quotidien terrible de Filiz, turque qui va braver l'interdiction familiale et s'enfuir de la ferme familiale pour se marier avec le beau Yunus. Elle a treize ans et pense faire un mariage d'amour romantique. Mais le conte de fées se transforme en cauchemar : sa belle mère la considère comme une domestique, Yunus est un époux violent, jaloux, dominateur, qui la bat et va lui laisser sur la peau des bijoux bleus.

Ce court roman basé sur une histoire vécue se lit d'une traite et marque le lecteur de part son intensité, sa langue sèche et poétique.



GIBERT ✨ JOSEPH



Coup de coeur de
Dominique

(Rayon Littérature)

Coup de Cœur

Le jour d'avant

Sorj CHALANDON

Editions GRASSET

20,90 € - prix éditeur

Michel Flavent fils d'agriculteur natif de la ville minière de Liévin-Lens, est hanté par la mort de son frère Jojo survenue lors de l'accident de la fosse Saint-Amé en 1974 qui a ôté la vie à 42 mineurs. Accident dû à la volonté d'exploiter jusqu'au bout la mine, sans contrôle de sécurité préalable (le fond n'avait pas été arrosé).

Jojo était le grand frère aimé et admiré par Michel. Toute sa vie, il collectionne tout ce qui a trait au monde minier et aussi les articles de presse ayant couvert l'accident. Dravelle le contremaître de l'époque focalise toute sa rancœur. Un grand hommage sur la dureté du métier de mineur. La mine tue soit par accident, soit par maladie (silicose). Un ton intense pour suivre l'obsession et le mal être de Michel Flavent.



GIBERT ✨ JOSEPH



Coup de coeur de
Dominique

(Rayon Littérature)

Le Rallye du Cœur – Le samedi 23 juin prochain

Les entreprises et commerçants de Versailles, au cœur du projet pour cette deuxième édition.

Il y avait 40 en 2017 et vont être 80, peut-être même 100, cette année. Qui ? Nous parlons bien sûr des entreprises et des commerçants, de Versailles et de ses environs, qui ont décidé de soutenir le Rallye du Cœur en sponsorisant des voitures.



Les organisateurs le martèlent : « sans tous ces sponsors versaillais à l'immense générosité, le projet n'existerait pas. Finalement ce projet est *made in*, mais surtout *made by* Versailles ».

Plusieurs d'entre eux ont ainsi accepté de participer au film de lancement de l'opération qui rencontre un vrai succès sur les réseaux sociaux.

D'autres ont décidé de témoigner par ces quelques lignes



L'Espadon et l'Ecrevisse - Partenaire

L'Espadon et l'Ecrevisse de Versailles soutiennent pour la 2e année consécutive le Rallye du Cœur. Cette œuvre caritative locale permet aux enfants malades de

passer une journée magique, en les emmenant se promener dans de sublimes voitures. Cet engagement nous permet ainsi de venir en aide, d'une manière différente, à ces enfants hospitalisés au quotidien.

Notre entreprise familiale apprécie et soutient les efforts de l'association Imagine For Margo pour améliorer le quotidien de ces enfants.

Famille MATEUS. Carré à la marée Halles de Versailles

L'Eclat de Verre - Sponsors

L'engagement de l'Eclat de Verre aux côtés des organisateurs du Rallye du Cœur répond à deux objectifs : offrir un moment d'évasion tant mérité à ces enfants en soins souvent lourds, participer en tant qu'acteur local engagé aux activités et à la vie de la commune et à ces magnifiques initiatives où le cœur s'exprime pour donner de la joie autour de nous.

Emmanuel TEILLET, PDG. L'Eclat de Verre 8 Avenue du Dr Schweitzer, 78150 Le Chesnay



Café Marion - Sponsors

Lorsqu'on nous a présenté le projet du Rallye du Cœur - Donnons des jours à la vie - nous n'avons pas hésité très longtemps. Nous avons décidé de sponsoriser cette opération par notre modeste contribution à l'association « Imagine For Margo » pour qu'elle

continue toujours avec la même ferveur à soutenir cette belle et grande cause.

Dans cet esprit, et en soutenant ce bel événement associatif, nous souhaitons souligner notre engagement auprès du grand public.

Annie KAIDI, Gérante. Café Marion 3 rue Georges Clemenceau, 78000 Versailles

Le Studio Géhin soutient Rallye du Cœur - Sponsors

Toutes les semaines, nous avons la chance de photographier des familles dans notre studio, de capter les sourires des plus petits et de donner du bonheur aux plus grands. Malheureusement, la vie n'est pas toujours tendre et la maladie vient toucher de plein fouet la vie de famille. Alors quand une cause peut apporter un peu de soutien à ce combat, nous la soutenons. Le Rallye du Cœur permet à la fois de récolter des fonds pour la recherche contre le cancer des enfants et permet de faire pétiller de joie les yeux de quelques enfants malades en les sortant de leur quotidien.

C'est ce qui nous a naturellement touché par cette initiative au grand cœur.

Sophie et Marc Géhin. Studio Géhin - 26 rue de la paroisse 78000 Versailles



Pour découvrir tous les partenaires et sponsors, pour sponsoriser une voiture ou pour proposer une voiture, rendez-vous sur le site **www.lerallyeducoeur.com**.

Guillaume Pahlawan

Lucia Mamos-Moreaux artiste, fondatrice et commissaire de la Biennale Versaillaise

Pour sa troisième édition la Biennale Versaillaise expose de multiples talents.

Lucia Mamos-Moreaux est versaillaise, d'origine brésilienne, de Rio précisément. Elle a suivi les cours de l'Ecole d'Architecture de Versailles, en 1998 elle est diplômée architecte DPLG. Plusieurs passions l'animent. Toute petite déjà elle aimait dessiner, vers 13 ans elle découvre la peinture à l'huile et l'histoire de l'art à travers les livres. Ainsi Lucia mènera-t-elle deux carrières de front, celle d'architecte et celle de professeur d'art plastique. Elle dit s'être formée et perfectionnée en enseignant à ses élèves, auxquels elle transmet son amour de l'art pictural.



Lucia Mamos-Moreaux

En 2009 l'artiste se sent prête pour une exposition personnelle et loue à cet effet le Carré à la Farine place du Marché Notre Dame.

Entre temps Lucia a fait une rencontre marquante dans son parcours de peintre en la personne de Philippe Lejeune, fondateur de l'Ecole d'Etampes. Le peintre y encadre des élèves, les conseille autour d'un modèle vivant, d'une nature morte, peints au chevalet, dans le respect des proportions, de la perspective, des couleurs, un enseignement académique et un accompagnement personnel. Une profonde amitié naît entre le maître et son élève.

Ainsi lorsque Lucia Mamos-Moreaux décide d'exposer à nouveau en 2014 et voyant son vieil ami décliner, elle lui propose d'exposer avec elle et d'inviter ses plus fidèles élèves de l'Ecole à les rejoindre.



Lucia Mamos-Moreaux Poussière-Huile sur Toile

Malheureusement le peintre décédera avant l'ouverture de l'exposition. Depuis, tous les deux ans, Lucia pérennise le principe d'exposition collective baptisée « Biennale Versaillaise d'art contemporain », une œuvre de Philippe Lejeune est exposée.

Cette année, et pour la troisième édition, 79 artistes participent à la Biennale du 3 au 8 avril. Créatrice et commissaire de l'événement Lucia bouillonne d'idées et d'énergie, parcourt les salons les plus

importants et propose ainsi aux peintres et sculpteurs qu'elle repère d'exposer avec elle. Ce sont donc des artistes professionnels venant du Brésil, Japon, Tunisie et France et Versailles, avec notamment la peintre laquiste Nicole Agius-Maurel. Cette fois ci les deux invités d'honneur sont la peintre Marie-Angèle Castillo et le sculpteur Christophe Charbonnel, venant en voisin car vivant dans les Yvelines. On peut d'ailleurs voir une de ses œuvres, un Christ, dans l'église de Saint-Rémy-lès-Chevreuse. Ses sculptures sont principalement monumentales, des colosses inspirés par l'Antiquité grecque, peuplant autrefois son imaginaire d'enfant.

Et pour laisser le mot de la fin à Madame le commissaire, citons la : « Le monde est ce qu'il est... L'art a la capacité de le transformer ».

Véronique Ithurbide

Du 3 au 8 avril 2018 de 12h à 19h Carré à la Farine Place du Marché Notre Dame Versailles

www.biennale-versaillaise.fr

Pour plus d'informations sur Christophe Charbonnel voir l'émission VYP sur TV78.



Christophe Charbonnel

Patricia Bouchenot Dechin : Perrault, l'inspirateur du Grand Siècle

Il a bercé notre enfance et celle de la plupart des peuples. Ses célèbres contes charment ou effrayent la fois, mais continuent d'être publiés avec le même succès, tandis qu'ils ont inspiré cinéastes et metteurs en scène.

Et pourtant leur auteur, Charles Perrault, est mal connu. Ses portraits sont rares, une partie de ses écrits reste à redécouvrir. Les archives recèlent des documents le concernant qui n'avaient pas été exploités. Car, au fil du temps, il a été occulté par quelques grands ténors comme Racine ou Boileau qui tiennent toujours le haut du pavé dans les livres d'histoire.

Patricia Bouchenot-Déchin a voulu percer ce mystère d'un homme dont l'influence sur chacun de nous, même si nous n'en avons pas toujours conscience, a été finalement plus forte que beaucoup de grands noms que nous a transmis la postérité. Pendant des années, elle a écumé tous les lieux où se réfugiaient la connaissance littéraire, pour aboutir au livre qu'elle offre aujourd'hui au public, la destinée du bras droit de Colbert qui a orchestré la gloire de Louis XIV et s'est illustré sur tous les fronts entre autres en tant que héraut des Modernes contre les Anciens. Un homme qui n'a pas signé ses Contes mais les a laissés paraître dans des circonstances étranges sous la signature de son fils. « Un homme qui n'a jamais cessé d'être baroque au cœur d'un siècle devenu classique » grâce à ses talents.

Car Patricia a la passion de l'écriture et de l'enquête chevillée au corps depuis son enfance. Elle écrivait ses premiers romans alors qu'elle n'était pas encore adolescente et aimait raconter des histoires avec cet esprit ouvert sur le monde hérité d'une famille cosmopolite dispersée à travers le monde. Le destin a voulu qu'elle atterrisse à Versailles, au moment où elle découvrait les contes de la mère L'Oye, et suivait sa scolarité dans les institutions réputées de la ville, à Dudouit et à Hulst. Avant Sciences Po, la faculté de Droit, tout en gardant des relations étroites avec Versailles, dont elle devenait l'attachée parlementaire du député-maire Etienne Pinte pendant cinq ans. La préparation aux travaux de l'Assemblée nationale était aussi une ouverture sur les problèmes de la société, et développait son goût inné pour la recherche et la quête de solutions pour les innombrables problèmes qui se posent dans la vie politique. A côté des affaires contemporaines, il y avait l'Histoire, source de questionnement permanent, parce qu'elle est à l'origine des défis contemporains. Avec sur son piédestal, le Château qui l'a fascinée et dont elle a voulu

explorer les labyrinthes et dévoiler au public certains de ses secrets mal connus.

Elle a été chercheur associé au château de Versailles puis au Centre de Recherche pendant vingt ans. Elle a été appelée à participer à de nombreuses expositions ayant connu un grand renom comme celle sur les Sciences et Curiosités à la Cour dont elle a été responsable de la partie dédiée au multimédia ou encore celles sur les Splendeurs de la Cour de Saxe, intimement liée à ses origines, ou encore André Le Nôtre en perspectives dont elle a assuré un commissariat d'autant plus pertinent qu'elle apportait toute la nouveauté de ses recherches inédites et son goût pour la mise en scène. Commissariat d'expositions à Versailles mais aussi et entre autres à Monaco au moment du mariage du prince Albert, une autre façon de raconter l'histoire, en 3D, aime-t-elle à préciser, avec Fastes et splendeur des Cours en Europe au Grimaldi Forum où 800 œuvres d'art retraçaient les grands moments de l'histoire européenne dans une scénographie qui offrait au visiteur un voyage unique à travers le temps.

Parallèlement sa fringale d'écriture la tourne vers le roman, comme « Au nom de la Reine » ou encore « L'Absente », avec un goût aussi pour les biographies concernant notamment La Montansier et Le Nôtre. Sa biographie consacrée à André Le Nôtre et l'ouvrage collectif qu'elle a dirigé ont remporté une dizaine de prix prestigieux tant en France qu'à l'étranger parmi lesquels le Prix d'Académie de l'Académie française. Et récemment, elle a eu la joie de voir représentée au théâtre de la ville La Montansier intime, interprétée par Catherine Salviat, sociétaire honoraire de la Comédie française, une pièce qu'elle a écrite pour cette occasion.

Aujourd'hui, sa dernière biographie parue chez Fayard est consacré à Charles Perrault, dernier d'une fratrie aux multiples talents, cet homme inclassable, aux dons multiples et éclatants, qui a passé toute sa vie à se métamorphoser, tel un caméléon ou un Frégoli, s'apparentant selon Patricia Bouchenot-Déchin à un « Petit Poucet devenu tour à tour Chat botté, prince charmant et Barbe bleue ». Il avait su se rendre indispensable, avec le don d'anticiper tout ce



que pouvait désirer le Roi, en suivant Colbert dans son ascension jusqu'à sa disgrâce, en utilisant ses dons exceptionnels pour s'occuper de tout et favoriser l'avènement de la monarchie absolue, capable de faire oublier les prédécesseurs du souverain parce qu'il avait senti en Louis XIV la personnalité d'exception qui « avait endossé l'habit taillé à sa mesure ».

C'est un don pour la notoriété de Perrault d'avoir trouvé en Patricia Bouchenot Déchin une biographe de talent. Car le lecteur découvre entre eux une complicité certaine qui explique pourquoi celle-ci a percé l'âme de son auteur et mis à jour des secrets qui n'avaient pas été révélés jusqu'ici, en contribuant du même coup à une réhabilitation justifiée. Elle vient d'ailleurs d'obtenir un grand sujet de satisfaction puisque le fameux pastel disparu de l'auteur dessiné par son ami Charles Le Brun qui ouvre le riche cahier photos illustrant son ouvrage vient d'être préempté par le château de Versailles lors d'une vente chez Artcurial qui risquait de le voir tomber dans des mains privées ou étrangères. Ainsi le grand public aura à son tour l'émotion de le découvrir.

Au total, un ouvrage que l'on dévore avec autant d'enthousiasme que l'on avait pu s'initier autrefois aux célèbres contes. En découvrant que l'enchantement de notre enfance avait bien d'autres talents de séduction, révélés par la plume alerte, incisive et chaleureuse de Patricia Bouchenot-Déchin.

Michel Garibal

Perrault, Editions Fayard, 2018, 342 p., 18 illustrations, 21,90 €.

La formation des avocats : une exigence d'excellence et une garantie de compétence

L'avocat est, de par la Loi, un auxiliaire de justice (même si la profession préfère l'expression de partenaire de justice) en ce qu'il concourt, au côté du juge, chacun à sa place et chacun avec son propre rôle, à l'administration de la justice.

Il est un acteur majeur de notre démocratie, défenseur des droits fondamentaux et des libertés publiques ainsi que des droits et des libertés de ses clients.

A côté de sa mission d'assistance ou de représentation en justice l'avocat a également un rôle primordial de conseil de ses clients, personnes morales et physiques.

A ces deux missions traditionnelles se sont ajoutées de nouvelles missions (arbitre, expert, médiateur, séquestre, correspondant à la protection des données à caractère personnel, correspondant informatique et libertés, lobbyiste, intermédiaire en assurances, mandataire d'artistes et d'auteurs, en transaction immobilière, en gestion de portefeuille ou d'immeubles, mandataire sportif, fiduciaire...).

En raison de sa fonction sociale et de ces missions la profession d'avocat est

Avocat : un professionnel sous serment

« Les avocats prêtent serment en ces termes :

« Je jure, comme avocat, d'exercer mes fonctions avec dignité, conscience, indépendance, probité et humanité ».

Ils revêtent dans l'exercice de leurs fonctions judiciaires, le costume de leur profession ».

Loi n°90-1259 du 31 décembre 1990

une profession libérale, indépendante et réglementée.

Les avocats doivent respecter notamment leur déontologie, les termes de leur serment (dignité, conscience, indépendance, probité et humanité), les principes essentiels de la profession (honneur, loyauté, désintéressement, confraternité, délicatesse, modération, courtoisie, compétence, dévouement, diligence et prudence) et le secret professionnel.

A cette fin, les avocats doivent être formés tant avant d'accéder à leur profession que tout au long de leur exercice professionnel.

Pour les Barreaux du ressort de la Cour d'appel de Versailles cette fonction est dévolue, en partenariat avec les Ordres, à l'HEDAC (Haute Ecole Des Avocats Conseils), deuxième école d'avocats de France (400 élèves-avocats en moyenne par promotion et plus de 3.600 confrères en exercice dont près de 800 inscrits au Barreau de Versailles).

Tant au titre de la formation initiale que continue le Barreau de Versailles et l'HEDAC ont fait le choix de l'exigence au service de l'excellence.

Les futurs confrères sont formés à la déontologie de la profession, au conseil, à la consultation, aux contentieux, à l'expression orale et écrite, à la gestion d'un Cabinet, suivent des modules approfondis de pratique professionnelle et effectuent 12 mois de stage avant de passer le Certificat d'aptitude à la profession d'avocat (CAPA).

Les confrères en exercice ont quant à eux une obligation de formation continue.

Loin d'être une contrainte, les avocats du Barreau de Versailles en ont fait une



force, une garantie de compétence et de professionnalisme au service de leurs clients.

L'Ordre des avocats de Versailles a donc instauré depuis des années des formations spécifiques, intitulées « cafés législatifs » et « avocat'ateliers », relatives aux actualités législatives, réglementaires et jurisprudentielles ainsi qu'aux évolutions de la pratique professionnelle, en complément des formations continues dispensées par l'HEDAC tout au long de l'année et lors de ses Universités d'été.

Ainsi, les avocats du Barreau de Versailles se forment pour cultiver l'excellence et offrir à tous les justiciables, personnes physiques et morales, une assistance de proximité de très grande qualité sur l'ensemble des territoires (urbains, ruraux, zones d'activités...) du département.

Benoît DUMONTET
Directeur des études de l'HEDAC

La proximité des compétences :
www.barreaudeversailles.com

Château contre Clochers

Chaque saison à la même période, à la fin des matches de poule, c'est le retour des plans sur la comète. Le printemps apporte avec lui dans sa valise bucolique un certain nombre d'espoirs, une volonté farouche de percer la neige autant que les défenses.

Entraînés sur terrain synthétique, plus rapides que lourds, plus agiles que puissants, les Versaillais retrouvent également des conditions qui correspondent à leur jeu. Éviter plutôt qu'emplâtrer, contourner plutôt que de concasser, courir plus que détruire. Compte tenu des deux matches en retard, les Seniors du RCV vont utiliser leurs trois derniers matches de poule comme une montée en puissance, de véritables tests, des stages de préparation. Actuellement 3ème de la poule 2 et qualifiés pour les phases finales du Championnat de France Honneur, les Bleus et Blancs vont pouvoir voir venir. Pour mémoire, ayant raté la première place et la montée directe en Fédérale 3, le RCV est toujours en course pour monter, à condition de passer les 1/8 de finale du Championnat de France.



Parlons-en justement de ces phases finales : un repère, une institution, le sel et l'histoire de l'ovale en France. A leur évocation, c'est les trompettes, les chants, les 3èmes mi-temps, les voyages en car, les stations service, les tribunes et les bords de terrain sous le soleil, et qui viennent fleurir l'agenda d'un printemps enfin arrivé. La synthèse d'une saison, le début d'une belle aventure d'hommes et de copains, pourvu qu'elle dure. Les régions parlent aux régions, pour se disputer le Graal et la suprématie nationale après les joutes régionales. Dans le journal, au gré du tableau, les jolis noms de village fleurissent aussi, on ressort les atlas (ou Google Maps !) pour situer sur une carte le nom de l'adversaire du dimanche. C'est à qui gagnera la bataille de clochers en plantant les plus belles cathédrales, qui gagnera le concours du plus beau village de France en gagnant le plébiscite des urnes, sans b.

Plus on avance, plus les voyages s'allongent, plus les accents des adversaires se font chantant, la Loire, telle le Rubicon, est passée. Il fait chaud, l'heure n'est plus à la théorie, il s'agit de répéter son rugby. Généralement, le mental prend le pas sur le



physique, l'envie sur la répétition, et les valeurs de solidarité, de combat, d'intelligence de jeu sortent du rang. Matches serrés, matches disputés, c'est à qui a le mieux vécu et préparé sa saison.



Versailles devra donc passer trois tours pour prétendre à remonter en Fédérale 3. Pas facile, le Club n'ayant jamais passé le stade des ¼ de Finale dans son Histoire (pour l'équipe Première) mais pas impossible, compte tenu de ses effectifs et de son envie, et de la superbe ½ finale de la Réserve qui promettait tellement plus l'an dernier.

Les jeux étant faits de longue date dans la Poule 2, le Club s'est assez vite tourné vers cet objectif. Tout un Club, toutes les catégories disputant leurs phases finales, au diapason des Seniors, pour faire briller le Château au milieu des Clochers, faire rayonner le jeu à la versaillaise sur les terrains de France. Rien que ça !

L'ART AU JARDIN

Le rendez-vous des amateurs et des professionnels du jardin et du paysage devient un événement incontournable de la ville au cœur du quartier Saint Louis

Visites guidées du Potager du Roi en entrée libre, création d'un jardin écologique éphémère de 300 m², conférences, visites, ferme pédagogique, spectacles, ateliers... Plus de 25 000 visiteurs et plus de 80 exposants sont attendus les samedi **5** et dimanche **6 mai 2018** au cœur du quartier Saint-Louis pour la 10^e édition d'Esprit Jardin, qui aura pour thématique l'art au jardin.



Shopping horticole, créations végétales, stands conseils, ateliers ludiques et artistiques pour enfants et adultes, spectacles... Manifestation conviviale, Esprit jardin valorise chaque année le patrimoine architectural et urbain et le potentiel vert de la Cité royale et vise à placer l'art du jardin à la portée de tous. Pépiniéristes, fleuristes, paysagistes et décorateurs se retrouveront autour d'un jardin éphémère de 300m² reconstitué pour l'occasion par les jardiniers de la Ville, place de la cathédrale Saint-Louis, édifiée par Jacques Hardouin-Mansart de Sagonne, au XVIII^e siècle. Calme et un peu secret, le quartier Saint-Louis a conservé des rues entières dont le décor architectural n'a pas changé depuis le XVIII^e siècle. Esprit Jardin s'étend d'année en année en créant un véritable parcours piétonnier autour de la cathédrale et du Potager du Roi.

AU PROGRAMME

Création d'un jardin écologique éphémère autour de la thématique des Jardins urbains, par les jardiniers de la Ville de Versailles. Plus de 80 stands (pépiniéristes, paysagistes, artisans-fleuristes, décoration, meubles de jardin et objets insolites, gourmandises artisanales). Exposition des dernières tendances en matière d'horticulture et d'aménagement du jardin. Ateliers, visites, projection, spectacle.



Les nouveautés cette année

OUVERTURE DU CARRÉ À L'AVOINE ET DE LA RUE ST HONORÉ
Espace récréatif et ludique, visite d'une ferme pédagogique.

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE DU PARC BALBI
L'association Naturez-Vous en partenariat avec Persefone vous propose une expérience inédite : une promenade nature & sonore au cœur du quartier historique de Versailles. De la cathédrale St Louis, jusqu'au parc Balbi, les visiteurs seront invités à découvrir la faune et la flore de la ville et à participer à une création sonore inspirée par la nature. Visite guidée de la grotte.

LA COUR DES SENTEURS

Dans une ambiance et un décor jardin la Cour des senteurs proposera de nombreuses activités et moments de rencontre pour amateurs gourmands et gourmets, amateurs de parfum et d'histoire, amateur de mise en scène du jardin, amateurs de produits made in France (dégustations, ateliers, séances de dédicaces...)

CATHÉDRALE SAINT LOUIS

Pour la première fois, une visite exceptionnelle du presbytère de la cathédrale est organisée.

ESPACE DÉTENTE À LA PIÈCE D'EAU DES SUISSES

Différents espaces de restauration et de détente.

Le combat d'Alain Baraton pour protéger les vieux arbres remarquables

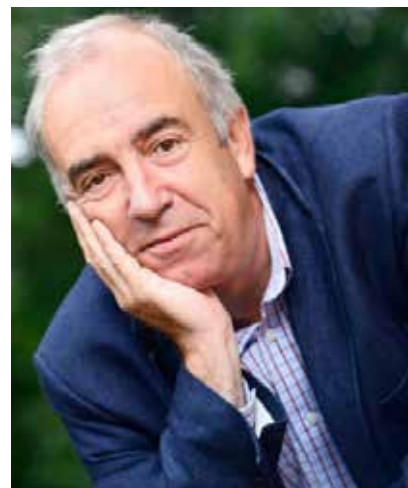
L'épaisse couche de neige de cet hiver a permis de tuer de nombreuses vermines et la terre très humide en ce début de printemps n'empêchera pas les jardiniers de préparer les bosquets de Trianon en vue de l'exposition consacrée au peintre Jean Cotelle.

Alain Baraton est à l'initiative de l'arrivée des poules de la race Le Mans à Versailles, ceci en mémoire de son ami Jean-Pierre Coffe étant avec d'autres à l'origine de cette « renaissance ». Il leur a fait construire un poulailler en bois, à l'ancienne, elles pourront s'ébattre et se nourrir de vers de terre et de fourmis dans le champ attenant et le soir rentreront se mettre à l'abri des prédateurs en tout genre peuplant le parc et chassant la nuit. Le jardinier se réjouit d'être réveillé au chant du coq, « l'idée que le coq vous rappelle que le jour est arrivé est un plaisir immense, je ne comprends pas ceux qui s'en plaignent.... »

La présence de ces trois poules de la race Le Mans, race autrefois éteinte et à la souche aujourd'hui reconstituée, participe à ce désir d'associer le patrimoine et la vie

d'aujourd'hui. Nous souhaitons qu'elles s'acclimatent et se reproduisent afin de développer l'élevage et de les rendre visibles au public. Il faut savoir que Louis XV affectionnait les gallinacées et ces magnifiques volatiles au plumage d'un noir de jais et aux reflets verts ornaient ses poulaillers tout comme plus tard la ferme du Hameau de la reine Marie-Antoinette. Jean Racine et Jean de La Fontaine citent la poularde ou le chapon du Mans dans leurs écrits. Ainsi le passé éclaire-t-il le présent comme lui-même s'alimente du passé.

Le « jardinier écrivain » avait publié en 2013 un manifeste : « La Haine de l'Arbre », depuis il n'a pas abandonné son combat en faveur des vieux arbres remarquables. Selon lui les végétaux, les arbres en particulier, sont les grands oubliés du siècle. Aujourd'hui on a beaucoup trop tendance à abattre sans nécessité un arbre un peu âgé, sans aucun respect pour sa longévité. Près du Grand Trianon, se trouve un chêne germé en 1670, il est le doyen du Parc, en toute discrétion, aucun panneau ne le signale...



Mais tous n'ont pas la chance d'être préservés aussi Alain Baraton et Yann Werling (conseiller général d'Ile de France) sont actuellement à l'œuvre afin de proposer un projet de texte visant à protéger au mieux les vieux arbres remarquables, ceci sous l'autorité de la présidente de la région Ile de France : Valérie Pécresse. Qui mieux qu'un jardinier pour les défendre ?

jusqu'à
80%
de DÉCHETS
D'EMBALLAGES
en moins

jusqu'à
30%
d'ÉCONOMIES

Dites stop au gâchis, stop aux poubelles qui débordent !

Épicerie saine et sucrée, hygiène, entretien, produits pour chats et chiens : faites vos courses en quantité à la demande et sans emballage superflu grâce à plus de 750 produits majoritairement français.

Avec vos propres contenants, pour tous les produits alimentaires, ou en utilisant les sachets et divers bocaux mis à disposition gratuitement sur place, le vrac c'est si simple chez day by day !

day by day

Mon épicerie en vrac

9 rue de Montreuil • 78000 Versailles

@ www.daybyday-shop.com [NathaliededaybydayVersailles](https://www.facebook.com/NathaliededaybydayVersailles)

Maison Guinon
60, rue de la Paroisse
Versailles
Tél. : 01.39.60.01.84

Précurseurs dans l'univers de la boulangerie depuis plus de 20 ans, Céline et Frédéric Charpentier de la maison Guinon se sont lancés un nouveau défi en passant l'ensemble de leur production de pain en BIO. Le duo Charpentier a voulu apporter à sa clientèle du naturel, des produits sains, sans pesticides, dans la plus pure des traditions et s'engagent à se procurer le meilleur des matières premières rigoureusement contrôlées. Depuis septembre 2017, ils vous proposent une gamme de pains bio faits maison avec passion et un savoir-faire artisanal !

Maison Guinon
60, rue de la Paroisse
Versailles
Tél. : 01.39.60.01.84

BIO

LE GÔUT EST TOUJOURS LÀ, LES CLIENTS NE SONT PAS PERDUS ET SURTOUT LE PRIX N'A PAS BOUGÉ !

Vos commerçants vous livrent & vous accompagnent

Versailles Portage

Association loi 1901 à but non lucratif d'intérêt général

80 rue de la Paroisse – 78000 Versailles / Tél. 01 30 97 10 00

versailles.portage@wanadoo.fr



LES COMMERÇANTS ADHERENTS À VERSAILLES PORTAGE

OPTIQUE

■ KRYS OPTIQUE

20 av de Saint Cloud
01 39 50 24 07

■ MALLET OPTIQUE

4 Passage Saint-Pierre
01 39 50 05 75

BANQUES

■ SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

49-51 rue de la Paroisse
01 30 97 58 00



AUDIO-PROTHÈSES

■ LABORATOIRE AMPLIFON

100 rue de la Paroisse
01 30 83 14 98

■ AUDITION SANTÉ

1-3 rue Saint Simon
01 30 21 13 30

■ AUDITION CONSEIL

9 rue de la Paroisse
01 39 51 00 21

EPICERIE FINE

■ HEDIARD OLIVES&TENTATIONS

1 rue Ducis Carré à la Marée
01 39 51 89 27 01 30 21 73 16

FLEURS

■ AU NOM DE LA ROSE

21 rue de la Paroisse
01 39 51 88 74

■ L'ARBRE A PIVOINE

19 rue Hoche
01 39 50 23 84

■ SYMPHONIE FLORALE

42 rue des Chantiers
01 39 50 20 22

■ FLEURS de LYS

12 Esplanade Grand Siècle
01 39 50 94 51

PHARMACIE Service ouvert à toutes les pharmacies PHARMACIE

■ CLEMENCEAU

10 rue Georges Clemenceau
01 39 50 12 89

■ GRAND SIÈCLE

21 Esplanade
Grand Siècle
01 39 50 80 81

■ PASSAGE SAINT PIERRE

22 av de Saint Cloud
01 39 50 02 91

■ DU THEATRE

5 rue de la paroisse
01 39 50 06 20

■ DUPONT

68 rue de la Paroisse
01 39 50 26 14

■ KUOCH

45 rue Carnot
01 39 50 27 30

■ PRINCIPALE

18 rue du Maréchal Foch
01 39 50 09 23

■ FLOCH DENIAU

68 rue Albert Sarraut
01 39 50 66 43

■ MARTIN GERBAULT

33 rue de Satory
01 39 50 01 93

■ PORCHEFONTAINE

4 rue Coste
01 39 50 04 02

■ GARE RIVE DROITE

53 rue du Maréchal Foch
01 39 50 08 48

■ PASSEMENT PERILLEUX

1 Bld de Lesseps
01 30 21 70 80

■ PONT COLBERT

68 rue des Chantiers
01 39 51 00 29

■ PUIT D'ANGLES

41 Av. Lucien René Duchesne
01 39 69 52 40
La Celle St Cloud



PHARMACIE Service ouvert à toutes les pharmacies PHARMACIE

PRESSING

■ JM PRESSING

80 rue Yves Le Coz
01 30 21 61 29

JOAILLERIE/HORLOGERIE

■ LARROUTIS

14 rue du Maréchal Foch
01 39 50 23 41

CONFISEURS

■ AUX COLONNES

14 rue Hoche
01 39 50 30 74



**BOUCHERIE
CHARCUTIER
TRAITEUR**

■ **LES DELICES DU PALAIS**
4 rue du Maréchal Foch
01 39 50 01 11

■ **BOUCHERIE BOUGEARD**
Carré à la Marée
01 39 66 87 40

■ **BOUCHERIE COEURET**
10 rue de Montreuil
01 30 21 55 41

BOUCHERIE FOCH
36 rue du Maréchal Foch
01 39 50 09 89

■ **GENTELET VOLAILLES**
Carré à la Marée
01 39 50 01 46

■ **CHARCUTERIE SEPHAIRE**
17 rue des Deux Portes
01 39 50 30 25

■ **CHARCUTERIE PINAULT**
Carré aux Herbes
01 30 21 11 42

POISSONNERIE

■ **L'ESPADON**
Carré à la Marée
01 39 53 82 14

FROMAGERIE

■ **FROMAGERIE LE GALL**

Carré à la Marée
01 39 50 01 28
DIETETIQUE-BIO

**COIFFURE
ESTHETIQUE**

■ **ERIC COIFFURE**
11 bis place Hoche
01 39 51 55 57

■ **CORINNE RAIMBAULT**
Coiffure institut de beauté
8 Place Charost
01 39 02 22 64

■ **SYLVIE COQUET COIFFURE**
Esplanade Grand Siècle
01 39 50 98 48

**FRUITS LEGUMES
LEGUMES
TRAITEUR**

■ **IACONELLI**
Carré à la viande
01 39 49 95 93

■ **GARRY GUETTE**
Carré aux herbes
01 39 50 19 35

■ **AU PETIT MARCHÉ**
Carré à la Farine
01 30 21 99 22

■ **ESSENTIEL BIO**
Marché Notre Dame
(MARDI & VENDREDI)
06 26 07 34 74

DIETETIQUE-BIO

■ **NATURALIA**
88-90 rue de la Paroisse
01 30 21 72 43

■ **ESSENTIEL BIO**
Marché Notre Dame
(MARDI & VENDREDI)
06 26 07 34 74

**PATISserie
BOULANGERIE
TRAITEUR**

■ **GUINON**
60 rue de la Paroisse
01 39 50 01 84

■ **LE FOURNIL
DU ROI**
19 rue de Satory
01 39 50 40 58

■ **MAISON AKOE**
94 rue Yves Le Coz
01 39 51 20 32

**VINS
SPIRITUEUX**

■ **CAVES LIEU DIT**
19 av de Saint Cloud
01 39 50 53 40

■ **CAVES DU CHATEAU**
9 place Hoche
01 39 50 02 49

■ **CAVES LIEU DIT MAREE**
Carré à la Marée
01 30 21 86 01

**ELECTROMENAGER
BRICOLAGE**

■ **BOUCHON D'ETAIN**
Droguerie Vannerie
17 rue des deux Portes
01 39 50 55 58

■ **GIBOURY**
Pièces détachées
Electroménager
26 rue Carnot
01 39 50 05 50

■ **REVERT S.A**
Matériel Pro
12 rue Carnot
01 39 20 15 15

■ **REVERT S.A**
Quincaillerie électricité
outillage
53 rue de la Paroisse
01 39 07 29 29

■ **REVERT S.A**
Bricolage
Petit électroménager
3 rue Rameau
01 39 07 29 20

**IMPRIMERIE
LIBRAIRIE**

■ **IMPRESSION
DES HALLES**
Imprimerie Traditionnelle
& numérique
7 rue de la
Pourvoirie
01 39 53 17 52

■ **IMPRIMERIE
COPIE SERVICES**
55 av de Saint Cloud
01 39 53 77 47

■ **SIGNARAMA**
31 rue de l'Orangerie
01 39 24 09 37

■ **IMPRIMERIE
COPIE SERVICES**
33 Esplanade
Grand Siècle
09 81 83 55 95

■ **GIBERT JOSEPH**
62 rue de la Paroisse
01 39 20 12 00

**CADEAUX
DÉCORS**

■ **L'ECLAT
DE VERRE**
Beaux-arts-Encadrements
8Av. du Dr Albert
Schweitzer
Le Chesnay
01 30 83 27 70

■ **LE TANNEUR**
Maroquinerie
7 place Hoche
01 39 67 07 37

■ **BOUCHARA**
Prêt à porter
2 rue du Maréchal Foch
01 39 50 18 00

Pour vos déplacements habituels, veuillez
contacter les compagnies de taxi de Versailles
ainsi que les transports en communs

ou le service seniors vie à domicile
de la ville de Versailles au **01 30 97 83 40**



Les atouts de la permaculture

La Permaculture est une philosophie de vie où animaux, insectes, êtres humains, plantes et micro-organismes vivent en harmonie dans un environnement sain et auto-suffisant



Le mot est la contraction de « (agri) culture permanente ». Il fut inventé par Bill Mollison et David Holmgren dans les années 1970. Il regroupe des principes et des techniques d'aménagement et de culture, à la fois ancestraux et novateurs, dans un concept global. Il vise à faire du lieu de vie un écosystème harmonieux, productif, autonome, naturellement régénéré et respectueux de la nature et de ses habitants ! Créer un jardin en permaculture permet de répondre à nos besoins humains tout en améliorant notre environnement (développement de la biodiversité, création d'habitats pour la faune et les insectes utiles, enrichissement de la terre).

Un jardin en permaculture a vocation à remplir plusieurs fonctions : outre les fruits et les légumes, il peut servir à la production de plantes médicinales, d'herbes aromatiques, de matières végétales pour l'artisanat, ou encore la création d'espaces de vie relaxants ou romantiques.

Quelques techniques de bases du jardin en permaculture :

- Ne pas laisser le sol nu, toujours utiliser du « mulch » (ou paillage) pour garder l'humidité dans le sol. Ce mulch peut être vivant (espèces couvre sol, densité élevée de plantations), minéral (pierre, ardoise...), végétal (paillis, bois broyé, etc.).

- L'eau doit être recyclée au maximum. Non seulement elle conserve le sol et les plantes hydratées, mais elle attire

également la faune. Des barils de récupération d'eau de pluie sont souvent utilisés au niveau des descentes de gouttières. L'eau de pluie, chargée d'éléments nutritifs est particulièrement favorable au jardin. On peut donc imaginer qu'une eau ayant servi au bain des canards, infiltrée près des plate-bandes de culture, puisse être une aubaine pour certains légumes. Pour économiser de l'énergie et du temps, notamment pour les débutants, choisissez correctement votre support de culture afin qu'il soit réellement adapté à vos objectifs et votre contexte (humain, environnemental, climatique). Vous éviterez ainsi bien des échecs dus à des supports de culture inadaptés. Cultivez avec un maximum de diversité dans un minimum d'espace, par exemple sur des buttes, ou des planches permanentes, qui prennent peu de place et sont facilement accessibles ou encore à la verticale sur des treillis ou des paniers suspendus !



- Utiliser la technique de la « lasagne » représente une autre solution, en particulier pour les plantations annuelles. Plutôt que de labourer le sol, prenez du papier journal ou du carton humide comme barrière contre les mauvaises herbes sur la future zone de culture. Cela permettra à l'eau et aux racines des plantes de pénétrer dans le sol et contribuera même à l'enrichir (les vers de terre raffolent du carton !). Mettez ensuite une autre couche de paille ou de paillis organique approprié, puis une couche de compost et de terre pour les plantations. Enfin recouvrez de mulch pour retenir l'humidité. Prenez soin du sol en attirant les vers de terre qui sont essentiels car ils aident à garder le sol meuble et en bonne santé. Evitez les pesticides et autres fongicides chimiques qui détruiraient la vie de votre culture.

Rien ne doit jamais être perdu dans un jardin en permaculture. Tous les matériaux pour la fertilisation et le paillage seront produits sur place : les déchets du jardin seront utilisés pour le compostage, qui à son tour, permettra l'amendement du sol.

Thibault Garreau de Labarre

Le grand essor des toitures végétalisées

Très à la mode aujourd'hui, les toitures végétalisées ont toujours existé pourtant à travers les siècles. Elles consistent à recouvrir d'un substrat et de végétation un toit plat ou en pente.

Outre l'aspect esthétique, elles permettent d'améliorer la biodiversité et l'environnement en milieu urbain, notamment en matière de qualité de l'air et des îlots de chaleur urbaine, avec des coûts relativement modérés.



Avoir une toiture verte valorise l'habitat urbain ou rural en offrant un bout de verdure naturel. Un toit végétal protège contre les intempéries, rayons ultra-violet ou températures élevées ou très basses. Il permet de gagner en confort thermique et acoustique. Avec en conséquence, un gain sur les factures énergétiques ! Les toitures végétalisées permettent aux villes de respirer. Elles filtrent de nombreux polluants atmosphériques et créent un apport d'oxygène constant et sain. Un toit végétal favorise également la diversité de la faune et de la flore et engendre une baisse des risques d'inondation.

Précautions d'utilisation.

Une toiture végétalisée est constituée de plusieurs couches : un support porteur, un isolant thermique, des complexes d'étanchéité et de végétalisation. Il faut s'assurer que la

charpente soit capable de supporter une charge de 80 à 250 kg/m², pour choisir ensuite les matériaux utilisés (bois, acier, etc) et tenir compte du poids des végétaux. Le toit peut être plat ou incliné, (jusqu'à vingt pour cent dans un cas standard). Des pentes allant jusqu'à 100 % sont possibles, mais requièrent une étude particulière. Il est recommandé de construire des terrasses avec une pente minimale de 1 à 2 %, pour diminuer l'épaisseur de la couche drainante et donc le poids général de la structure, et pour éviter les eaux stagnantes.

Selon la pente de la toiture, la résistance de la structure portante et l'épaisseur et la nature du substrat, une couche drainante peut être mise en œuvre pour diriger l'eau de pluie vers les orifices d'évacuation pluviale ou vers les gouttières extérieures. La terre naturelle présentant des caractéristiques très variables, les spécialistes des toitures végétales préfèrent utiliser des substrats spécifiques. Ces derniers, qui doivent être légers et résistants à la compaction tout en retenant l'eau, sont généralement constitués d'un mélange de roches volcaniques, agrégats de pierres légères et absorbantes matériaux expansés, associés à des composants organiques tels que la tourbe, le compost d'écorce... L'épaisseur totale du substrat peut être réduite à 2 cm d'épaisseur.

La végétation dépendra de la région d'implantation. On privilégiera les plantes vivaces très résistantes aux températures extrêmes et qui s'implanteront rapidement pour couvrir les surfaces de sol afin de réduire le dessèchement par le soleil et le vent. Les plantes couvre-sols, dont certaines plantes alpines, ont par ailleurs l'avantage de laisser peu de place aux herbes sauvages ou indésirables et de réduire ainsi l'entretien de la toiture.

Thibault Garreau de Labarre

L'AIL POUR LES OURS MAIS PAS QUE



Raphaële Bernard-Bacot
www.rbernardbacot.com
auteur du « Potager du Roy »
chez Glénat

Avec ses longues feuilles lancéolées vert clair, l'ail des ours ressemble à s'y méprendre au muguet mais contrairement à ce dernier hautement toxique, il est très utilisé dans la médecine populaire comme antiseptique et stimulant général.

D'ailleurs les ours ne s'y trompent pas puisqu'ils s'en régaleront à la sortie de leur hibernation.

Cette plante sauvage est une bulbeuse qui s'acclimata très bien dans les terrains frais et ombragés. Elle apprécie la terre bien drainée, légère et riche en humus et résiste au froid, époque où les bulbes sont au repos.

On la trouve dans les sous-bois en grandes colonies où l'ail des ours raffole de l'ombre. Au printemps, elles offrent un tapis de fleurs blanches. Au jardin, il n'est pas rare de découvrir ses jolies feuilles tapies sous un buisson ou une haie orientée au Nord. Si on veut les replanter au potager, il faut leurs préparer un petit toit, en branchettes par exemple, car elles craignent le soleil, afin que les fleurs s'épanouissent au mieux entre avril et mai, mais leurs feuilles se récoltent dès le mois de mars.

On reconnaît l'ail des ours à leur odeur qui repousse les parasites, sa saveur rappelle l'ail en plus doux.

Très prisée par les cuisiniers, l'ail des ours fait un tabac dans les meilleurs restaurants car cette plante n'a pas son pareil pour le pesto, appelé le pesto des sous-bois. Mais également crues et ciselées elles agrémentent les salades.

Alors, promenons-nous tous dans les bois !



NOUVEAU VOLVO XC40, ÉLU VOITURE DE L'ANNÉE 2018.



Imaginé selon vous voici le SUV compact qui joue la carte de l'innovation. Avec sa position de conduite surélevée, ses astucieux rangements et ses technologies intelligentes, il est taillé pour vous simplifier la vie en ville.

Le XC40 est un concentré de solutions intelligentes adaptées à vos besoins quotidiens.



RÉSERVEZ VOTRE ESSAI SUR ACTENA.FR

Nouveau Volvo XC40 : Consommation Euromix : (L/100 Km) : 5,0-7,1 - CO₂ rejeté : (G/Km) : 131-164.

La voiture de l'année est une récompense internationale attribuée par un panel de journalistes automobile en Europe

ACTENA
AUTOMOBILES

75 PARIS 16
92 NEUILLY
92 LA GARENNE
78 PORT MARLY
78 VERSAILLES
78 MAUREPAS
78 BUCHELAY

01 44 30 82 30
01 46 43 14 40
01 56 47 06 60
01 39 17 12 00
01 39 20 17 17
01 30 50 67 00
01 34 79 92 92

56, AVENUE DE VERSAILLES
58, AVENUE CHARLES DE GAULLE
86, AVENUE DE L'EUROPE
8, ROUTE DE ST GERMAIN
45/47, RUE DES CHANTIERS
ZA PARIWEST - 8, RUE ALFRED KASTLER
ZI LES CLOSEAUX - 1, RUE DES GAMELINES

PRIOD

SERVICE VENTE AUX DIPLOMATES ET EXPAT : 01 44 30 82 21 / SERVICE FLOTTES-ENTREPRISES LLD GCV : 01 56 47 06 60