

Versailles⁺

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

N°112 - Novembre 2018

Eléonore et Céline :
un duo de choc



© Studio Julke

HABITER OU INVESTIR DANS LES YVELINES,
DÉCOUVREZ NOTRE **NOUVEAU** PROGRAMME IMMOBILIER



à GUYANCOURT • **RÉSIDENCE VIRTUOSE**

Le choix de belles adresses au plus proche de Paris,
RÉUSSISSEZ VOTRE PROJET IMMOBILIER !



DÉMARRAGE TRAVAUX

06 31 64 57 09

WWW.GROUPE-SOFIM.COM

Groupe SOFIM, 15 rue Christophe Colomb, 59700 Marcq-en-Baroeul


GROUPE
SOFIM

Édito +

VERSAILLES +

Sous le signe de l'Histoire

Avec son patrimoine d'exception, Versailles est toujours aux avant-postes de l'Histoire.

Novembre 2018, c'est d'abord une plongée dans l'un des événements majeurs de notre pays avec la commémoration du centenaire de la fin de la Grande Guerre. Versailles a accueilli à l'époque les réunions plénières de la conférence de la paix au Grand Trianon. Marie-Louise Mercier rappelle cet événement planétaire. Mais elle évoque aussi les péripéties qui ont marqué la vie de la cité, avec le retour des prisonniers, les grandes artères qui ont pris les noms de Georges Clemenceau, du maréchal Foch ou du maréchal Joffre, l'annonce de la construction de l'église paroissiale Sainte Jeanne d'Arc, la ville ayant été préservée de l'invasion allemande. Il faut remettre aussi en route l'activité du pays, l'approvisionnement d'une population qui a connu bien des bouleversements, le retour de la paix n'étant pas vécu comme un long fleuve tranquille (page 10).

C'est là que l'Histoire du marché Notre-Dame tient toute sa place. Marc André Venes Le Morvan conte le roman des Halles, voulues par Louis XIV pour assurer le ravitaillement d'une foule de plus en plus nombreuse, en assurant une répartition en quatre carrés qui sont toujours en place, avec une organisation exemplaire pour assurer une fraîcheur suffisante des produits à une époque où n'existaient pas les outils modernes de congélation (page 12). Signe de l'audace qui avait prévalu à l'époque dans sa conception, le marché de Versailles est plus fréquenté que jamais et attire non seulement les Versaillais, mais des habitants des communes voisines et même de Paris.

L'Histoire, c'est aussi celle de la loi SRU, qui empoisonne la vie des gestionnaires de la cité royale, car elle fait peser une menace sur

nos concitoyens dont les impôts locaux n'ont pourtant pas augmenté depuis huit ans, ainsi que le raconte Bernard Legendre. (page 8). Cette loi définit un quota de logements sociaux pour les grandes villes et Versailles, qui manque de terrains, est accusée d'un déficit en matière de construction de logements sociaux, alors que le maire tente depuis des années de faire assimiler au parc social une part significative des logements militaires de Satory, qui pourraient relever de cette catégorie.

Au demeurant Satory, avec sa situation géographique, ses espaces, devrait connaître un nouvel essor avec les projets de développement de la région sur lequel ont misé depuis quelques années deux jeunes versaillaises dans le vent, en créant une entreprise dans l'air du temps sous le signe de l'événementiel, pour charmer nos papilles, en révolutionnant les méthodes traditionnelles des traiteurs pour répondre aux aspirations d'une clientèle de plus en plus exigeante. Le succès est au rendez-vous (page 4)

L'Histoire c'est encore celle des assises du livre qui tiendront leur prochaine édition les 24 et 25 novembre en réunissant cent cinquante auteurs, parmi les plus prestigieux et qui connaissent toujours le même engouement. Car ce salon représente la quintessence de ce patrimoine d'exception que le monde entier reconnaît à Versailles.

L'Histoire c'est enfin les expositions qui se tiennent dans les lieux emblématiques de la ville, au musée Lambrinet ou encore au château avec l'exceptionnelle manifestation consacrée au dernier de nos rois, Louis Philippe et qui offre un rappel indispensable à celui qui avait fait graver au fronton du palais son témoignage « à toutes les gloires de la France ».

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 : Rotimpress 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



RIVE GAUCHE RÉCEPTION

VERSAILLES



Eléonore Pahlawan – Céline Caillat di Paola : un tandem de choc dans l'événementiel.

C'est un tandem de choc qui a entrepris de révolutionner le monde trop souvent conventionnel du traiteur. Deux femmes qui partagent deux qualités : celle du goût du bien vivre dans une société en quête de saveurs et une bonne connaissance des entreprises grâce à leur expérience passée. Depuis le plateau de Satory, où elles ont installé le matériel propre à stimuler les papilles, elles dominent la ville de Versailles, mais c'est toute la région Ile de France qu'elles ont entrepris de conquérir.

Toutes deux habitent la ville du roi soleil. Eléonore dans un immeuble acquis par sa famille il y a près d'un siècle, Céline, montmartroise d'origine, séduite à son tour par le quartier Saint-Louis. La première est une versaillaise d'une lignée de plusieurs générations, la seconde fait oublier très vite sa fraîche ancienneté, par l'enthousiasme avec lequel elle s'est coulée dans sa nouvelle vie. Car les deux femmes ont uni récemment

leur destin professionnel grâce à une rencontre fortuite il y a trois ans, découvrant combien leur carrière précédente devait inévitablement les conduire vers le même destin : la création d'entreprise par la volonté viscérale de devenir entrepreneur. Proches par la stature, l'âge et la prestance, un regard aussi vif que pénétrant, une vitalité à fleur de peau, tout en elles témoigne qu'elles avaient les qualités pour construire ensemble un projet commun. Au départ, des études semblables à la Sorbonne. Eléonore devient une juriste accomplie, avec un long parcours dans une belle maison bien connue de tous les professionnels du droit, les éditions Dalloz. Céline, après des études universitaires à Assas, s'oriente vers le Crédit Lyonnais mais ne s'épanouissant que dans le mouvement et l'entrepreneuriat, reprend des études dans une école de commerce, ESCP-EAP. Toujours guidée par le souci de l'humain, elle participe ensuite à l'aventure réussie d'Acadomia et de Shiva. Un long passage avant de se lancer dans la création de son entreprise, un concept précurseur et innovant, un restaurant 100% Bio et éco-



Tartelette crème amande noix de pécan, dôme bavaroiise vanille & insert crémeux châtaigne

responsable à Levallois-Perret. Pendant ce temps, Eléonore gagnée par la même soif de fonder sa propre maison, renonce à l'univers des manuels juridiques pour se lancer dans celui plus concret des recettes de cuisine. Avec son associée de l'époque elle donne des cours de cuisine, formule des recettes





et répond à une demande croissante de ses clients de buffets traiteur féminins et raffinés. Eléonore commence à réaliser quelques prestations grâce à son entourage, qui l'encourage au vu de son enthousiasme et de ses performances. Elle consulte ses réseaux pour mesurer le bien fondé de ses idées et enregistre ses premiers clients à l'hiver 2011. Très vite, le succès est au rendez-vous. Elle crée une enseigne « Rive Gauche Traiteur » et loue des locaux à Satory où le stationnement est plus facile. La micro entreprise du début devient peu à peu une petite entreprise. Entre temps, Céline la rejoint. Les effectifs triplent et le chiffre d'affaires suit le même développement.

L'association avec Céline montre qu'un plus un vaut bien plus de deux. Le tandem féminin représente une force de frappe que lui envieraient bien des équipes masculines qui sont jusqu'ici la règle dans ce secteur. Car les deux dirigeantes manifestent une volonté d'airain pour réussir en traquant les moindres dépenses, « en tuant les coûts partout » précise Céline. Consciente du bon fonctionnement de l'entreprise, elles ont décidé d'accélérer encore le rythme. Elles agrandissent leurs locaux passant de 80 à 200 m2 et ouvrent une agence d'événementiel avec une offre traiteur sur mesure. Le nombre des collaborateurs permanents et extras évolue déjà entre 60 et 80 personnes par mois, pour faire face aux coups de feu, comme ce jour où elles ont assuré une prestation à deux mille personnes, leur plus grosse affaire ! Rive Gauche Traiteur devient « Rive Gauche réception ».

Et tout devient possible...

Car les deux femmes affichent une grande ambition : elles ont déjà dépoussiéré le vieux schéma des traiteurs classiques pour s'inspirer des nouvelles tendances, des circuits courts d'approvisionnements, de la valorisation de l'artisanat, où l'on se rapproche du client. Elles nouent des partenariats avec des lieux de l'ouest parisien et de la capitale qu'elles proposent de sublimer pour leurs clients toujours plus exigeants. Avec une finalité : personnaliser la prestation offerte, ce qui suppose de proposer du sur mesure, tant au niveau du culinaire que de la scénographie des buffets. Grâce à une carte saisonnière innovante, des animations originales et surprenantes, « Tout ce qu'on organise doit être bon, beau et surprenant », précise Eléonore. La fidélisation clientèle en dépend.

Surprendre, innover constamment, assurer un dialogue avec les clients pour les fidéliser. Eléonore et Céline ne manquent pas d'idées ni d'imagination, parce qu'elles ont déjà trouvé la clé du succès : « nous travaillons avec envie » clament-elles d'une même voix.

Michel Garibal

Rive Gauche Réception

Centre commercial Satory

Route des docks

78000 Versailles

09 82 31 40 40

contact@rivegauchereception.fr

www.rivegauchereception.fr





RIVE GAUCHE RÉCEPTION

VERSAILLES



Et tout devient possible...



Traiteur événementiel

La loi SRU : un boulet pour Versailles

C'était à l'approche de Noël en l'an 2000 ; la gauche alors au pouvoir avait décidé de remplir sa hotte d'un superbe cadeau aux pauvres en obligeant les communes « riches » à construire des logements sociaux chez elles, au milieu de leurs demeures de privilégiés.

Les prolétaires allaient enfin pouvoir vivre à Neuilly, au Vésinet, à la Celle st Cloud. Le père Noël s'appelait Jean Claude Gayssot, un communiste, fervent adepte d'un avenir radieux couvert de HLM. La loi en cause, datée du 13 décembre 2000 s'intitulait, dans le langage abscons, aussi technique qu'hypocrite de nos élus progressistes « relative à la solidarité et au renouvellement urbains » (SRU pour les initiés). Bien entendu dans les deux décennies qui suivirent, les gouvernements plus conservateurs, tétanisés à l'idée de ne pas être bien en cour auprès des esprits avancés, ne revinrent pas sur cette lubie du Noël 2000, si généreuse, qui ouvrait des perspectives de « diversité et d'ouverture » pour les communes aisées, décidément trop uniformes. En 2013, une nouvelle loi votée par la gauche, Cécile Duflot étant ministre du logement, porta le taux de logements sociaux exigé de 20 à 25 % du parc habité par les particuliers ; les Verts voulaient sans doute par cette surenchère, montrer qu'ils étaient plus engagés encore dans le camp du Bien que jadis les communistes

L'article 55 de la loi, celui qui devait faire pousser les logements sociaux sous les fenêtres des nantis, prospéra donc au fil du temps. Les plus modérés des parlementaires socialistes comme la haute administration avaient rogné les ailes du dispositif en l'étalant dans le temps, en multipliant les exceptions, les seuils d'alerte et les mesures conservatoires. Mais enfin, désormais, en 2018 nous y sommes et les arrêtés préfectoraux tombent en direction des communes en « déficit » (retard dans l'effort de construction sociale, péché véniel) ou, comme Versailles, en « carence » avérée de conversion (péché mortel).



En Ile de France sont concernées les communes de plus de 1 500 habitants ou comprises dans des agglomérations de plus de 50 000 habitants. Les taux d'habitat social étaient parfois très faibles au départ : 2% à Vaucresson, 7 % à Viroflay ou à Bois d'Arcy, 10% au Chesnay ou à st Cloud. Versailles partait de bien plus haut avec 17 % en 2006 mais n'a guère bougé depuis, son taux étant de 18,6 % en 2016. Alors qu'ailleurs le rattrapage effectué est sensible : 17 % à St Cloud en 2016, 16 % au Chesnay, 14 % à Viroflay ... Pour les Yvelines, sur la période 2014 -2016, 68 communes concernées par l'obligation sont restées sous la barre du taux de 25 %. Notre commune est spécifiquement sous le coup d'une double incrimination : non seulement elle est loin des 25 % mais surtout, elle n'a guère de dynamique foncière et urbanistique planifiant le rattrapage du dit taux. Il est vrai que nos élus ont longtemps caressé l'espoir que l'administration daignerait

assimiler au parc social une part significative des logements de militaires à Satory. Que nenni ! Si modestes soient ils, des logements de fonction ne sont pas des logements sociaux !

De quoi est donc sommée et taxée la ville ? Elle est redevable d'une amende de 1 200 000 euros - soit 1 % de son budget hors investissements - et doit construire, dans les deux ans non plus 680 mais 780 nouveaux logements sociaux sous peine de nouvelles sanctions qui seraient aggravées en 2020. Ce n'est pas la « faillite » dont fait état dans certains médias le président du Conseil départemental (le taux des impositions municipales n'a pas bougé à Versailles sur dix ans) mais il est vrai que les cadeaux du père Noël, au si grand cœur, sont toujours à la charge de généreux bienfaiteurs.

Bernard Legendre

*Fenêtres - Portes - Volets - Portails
Clôtures - Garde Corps - Portes de Garage*

PVC - ALU - BOIS

- 15 % sur vos fenêtres PVC !

MH

Fermetures

Devis Gratuit



Créateur d'ouvertures.

Dépannage de volets roulants.

15 bis avenue Guibert - **78170 LA CELLE-SAINT-CLOUD**

Tél. : 01 39 18 69 49

www.mhfermetures.fr

Chronique des années de guerre : Le 11 novembre 1918,

Ce lundi, à 11 heures, le canon se met à tonner ; mais il est pacifique. Versailles, comme la France entière, est dans la joie. L'Allemagne, vaincue, a capitulé. Les drapeaux tricolores se répandent dans les rues ; une grande foule se masse devant l'hôtel de ville, parée de fleurs et de rubans aux couleurs alliées ; la Marseillaise résonne de toutes parts. Les fenêtres sont pavoisées de drapeaux et oriflammes. Mais beaucoup de versaillais se sont rendus en train à Paris où la liesse est décuplée.

A 16 heures, sur la Place d'Armes, une salve de 101 coups de canon est tirée, tandis que les cloches des églises sonnent à toute volée le premier Te Deum. Ecoliers et lycéens ont quartier libre pour une après-midi joyeuse. Les 16 canons allemands installés comme trophées autour de la statue de Louis XIV reçoivent beaucoup de visites.

Ce même jour, au conseil municipal est présenté un vœu de donner à des artères de Versailles le nom des grands français qui ont permis la Victoire ; ce seront les rues Georges-Clémenceau, Maréchal-Foch, Maréchal-Joffre, en premier lieu.

LA NAISSANCE DE SAINTE-JEANNE D'ARC

Dès la signature de l'Armistice, Monseigneur Gibier, évêque de Versailles, annonce qu'un Te Deum sera chanté le dimanche suivant à la cathédrale Saint-Louis. Le 17 novembre, la cathédrale est pleine ; toutes les autorités civiles, militaires et religieuses sont présentes pour écouter l'homélie prononcée par Mgr Gibier. Le 28 novembre, suivant la demande du Gouvernement américain, une cérémonie d'actions de grâces a lieu à cinq heures du soir, sous la présidence de Monseigneur Gibier et en présence des autorités, en l'église Notre-Dame de Versailles ; au Temple, les pasteurs Messine et Monod prennent la parole ; à la synagogue, des prières sont dites.

Pour les catholiques versaillais l'année 1918 se termine avec la Lettre de Mgr Gibier qui rappelle au clergé et aux fidèles la promesse faite le 31 août 1914, d'ériger une église paroissiale en l'honneur de Jeanne d'Arc si la ville est préservée de l'invasion : « Nous, Evêque de Versailles, en union avec tout le Clergé de notre ville épiscopale... Nous faisons le vœu d'élever dans la ville de Versailles une église paroissiale en l'honneur de la Bienheureuse Jeanne d'Arc, si la Bienheureuse, par sa puissante intercession, préserve la ville de Versailles des horreurs du siège et des malheurs de l'occupation.... »

Après l'Armistice l'heure est donc venue, la ville de Versailles ayant été épargnée, de réaliser ce vœu.

LE RETOUR DES SOLDATS ET DES PRISONNIERS

Seuls les soldats mobilisés âgés de plus de 40 ans sont libérés à la fin de 1918 ; il faudra attendre près d'un an pour que les plus jeunes le soient. Beaucoup en effet sont maintenus sur les lieux de combat afin de faire pression sur l'ennemi tant qu'il n'a pas signé les conditions de paix.

Le retour des prisonniers est plus rapide. Clémenceau proclame devant l'Assemblée nationale : « Rapatriement immédiat, sans réciprocité, dans les conditions de détail à régler, de tous les prisonniers de guerre, y compris les prévenus et condamnés, des Alliés et des États-Unis. » 500 000 français sont alors prisonniers en Allemagne dans 120 camps ; ils rentrent par camions, par



Les canons allemands sous la statue de Louis XIV

bateau et train, après avoir souvent effectué une partie du trajet à pied. Ils arrivent affamés, épuisés, en haillons. Tous seront rentrés fin janvier 1919.

Le journal Le Semeur de Versailles, du 8 décembre 1918 informe : Plusieurs centaines de prisonniers français (environ 200) rapatriés d'Allemagne sont en cantonnement au camp de Satory ; quelques uns d'entre eux ont été hospitalisés dans les Hôpitaux auxiliaires de la ville.

Mais ils ne seront démobilisés que dans le courant 1919 et reçoivent si besoin un soutien des associations. Le 26 décembre 1918, à Sainte-Geneviève, rue de l'Ecole des postes, est ouverte l'« Œuvre d'assistance au retour des prisonniers de guerre ».

LES DIFFICULTÉS PERSISTANTES

Mais un autre ennemi a frappé, la grippe espagnole, qui a touché les soldats et attaque en particulier les hommes jeunes. Les hôpitaux sont pleins et les décès très nombreux. Si 24 morts étaient recensés en septembre, ils étaient 251 en octobre, et l'épidémie se poursuit. Il faut attendre l'été 1919 pour voir la fin du calvaire.

La fin de la guerre ne signifie pas la fin des difficultés. La pénurie de biens demeure et la population passera encore un hiver pénible, marqué par le manque de bois ou charbon pour se chauffer, le rationnement en pain, viande, beurre et sucre. Tous doivent demander une carte d'alimentation. A partir du 5 décembre, l'organisation municipale des « Soupes populaires » distribue en 7 emplacements de la ville de Versailles du bouillon et des portions de viande à bas prix.

VERSAILLES CAPITALE DE LA PAIX

Fin novembre, on apprend que les réunions plénières des Membres de la conférence de la Paix se tiendront au Grand Trianon. Le 18 décembre, le conseil général de Seine- et- Oise émet un vœu pour que le traité de paix, qui consacrera l'effondrement de l'Empire allemand proclamé à Versailles le 18 janvier 1871, se tienne dans la galerie des Glaces. Ce qui sera fait le 28 juin 1919.

Marie-Louise Mercier-Jouve

Sources : presse de Seine-ét-Oise, archives départementales des Yvelines

Le programme de l'Académie

MARDI 13 NOVEMBRE 2018 18 h 30 – Au siège de l'Académie, 3 bis, Rue Richaud à Versailles

« Souviens – toi de nos enfants » par Samuel SANDLER

« Ce livre est une stèle pour mes trois enfants. Que leurs visages, leurs mains, leurs sourires, leur innocence, ne s'effacent jamais de nos mémoires et que leurs prénoms y soient toujours chéris. J'aimerais que l'histoire de Jonathan, Gabriel et Arié nous habite, fraternelle et sensible. Dans mon cœur, ils vivent. La douleur ne triomphera pas du souvenir. » Samuel Sandler pensait qu'en France on ne tuerait plus d'enfants juifs, qu'après l'horreur de la Shoah, sa famille pourrait enfin vivre en paix. Mais en 2012, le tueur de Toulouse assassine son fils et ses deux petits-enfants devant l'école. Souviens-toi de nos enfants est un testament, une prière, son acte de foi dans les mots et dans l'homme. Né en 1946, Samuel Sandler est ingénieur aéronautique à la retraite, ancien président du Consistoire de Versailles et membre titulaire de l'Académie de Versailles.

MARDI 27 NOVEMBRE 2018 18 h 30 – Au siège de l'Académie, 3 bis, Rue Richaud à Versailles

« Vergennes - La gloire de Louis XVI » par Bernard de MONTFERRAND

Le traité de Versailles (1783), préparé par Vergennes, constitue la plus belle réussite politique de l'Ancien Régime à son couchant. Non contente d'affaiblir l'Angleterre, la France porte un coup d'arrêt à la domination de la Royal Navy sur les mers et impose en Europe un équilibre des forces qui est très favorable. Le royaume est à son apogée et jouit alors d'un grand moment de prestige. Cette gloire, c'est à Vergennes que le roi Louis XVI et le Royaume la doivent. Avec ses origines provinciales, son atavisme protestant, sa formation de juriste, son train de vie modeste, sa force de travail et son insensibilité aux modes, Vergennes est un non-conformiste. Peu soucieux de faire « sa cour » à Versailles il est d'abord un diplomate de terrain et occupe plusieurs grands postes. Dévoué seulement aux institutions de la monarchie, il prend des positions

courageuses et sert sans état d'âme en ne répugnant pas aux basses œuvres. De sa nomination aux Affaires Étrangères en 1774 jusqu'à sa mort en 1787 il est « la solidité » de Louis XVI en exerçant sur lui une influence sans guère de partage. Mais si, en politique extérieure il le délivre de son indécision pathologique, l'autorité du roi sera trop faible pour qu'il réussisse à réformer la monarchie. Revisitée par un grand diplomate, documentée par de nouvelles sources d'archives, éclairée par les travaux de chercheurs britanniques, cette biographie donne à Vergennes sa vraie place dans l'Histoire et constitue bien davantage qu'une réhabilitation : une révélation.

Ambassadeur de France dans de nombreux pays, en dernier lieu à Berlin, président de la Société des Cincinnati de France, Bernard de Montferrand a publié récemment chez Tallandier un ouvrage de référence sur l'Allemagne contemporaine.



A VENDRE Appartement
3 pièce(s) 81 m2
Versailles Montreuil



A VENDRE 5 pièces
126m2 - Versailles
Saint-Louis



David Bouet



A VENDRE 3 pièces
86m2 - Versailles Saint-Louis



A VENDRE 6 pièces 170 m2
Maison Viroflay



A VENDRE Appartement
6 pièces - Versailles Saint-Louis



A VENDRE 4-5 pièces
91m2 - Versailles
Saint-Louis



Sandrine Gibon



Frédérique Fournier

VENTES LOCATIONS GESTION - ESTIMATION GRATUITE

45, rue Carnot 78000 Versailles - Tel. **01 39 66 80 84** - Contact@richelieu.immo

Les Halles de Versailles

Ouvertes tous les jours sauf le lundi, les Halles de Versailles proposent principalement des commerces de bouche réputés pour leur fraîcheur, leur qualité et leur diversité en plein cœur de la ville.

Les Halles de Paris furent surnommées en leur temps (1873) « Le ventre de Paris » par Émile Zola... Versailles possède elle aussi son cœur nourricier depuis Louis XIV car il n'existe pas de ville attractive et viable – aussi artificielle fut-elle comme la cité royale – sans la présence d'un marché, d'échoppes, réparties en carrés : la viande, la volaille, la farine et de halle au grain. C'est le lieu de socialisation primaire et de ravitaillement quotidien par excellence. Pour rappel, jusqu'à l'arrivée du réfrigérateur domestique en France en 1952, les ménages devaient stocker vaille que vaille leurs victuailles dans des celliers ou des garde-manger grillagés, dans les cuisines ou sur les fenêtres coté nord, et les denrées périssables devaient être renouvelées quotidiennement. Quant aux viandes elles se conservaient soit séchées, soit cuites dans des croûtes de brioche ce qui permettait de les garder quelques jours.

Une naissance royale sous Louis XIII

Avant de s'installer définitivement au château, Louis XIV désire que Versailles s'étende depuis « la pompe du château (vers le milieu de la rue des Réservoirs actuelle rue Carnot) à la ferme de Clagny (...) de façon à ce que la ville soit assez grande et assez considérable ». C'est ainsi que de nombreux espaces verts disparaissent au profit de maisons et d'hôtels particuliers, de la place Dauphine (actuelle place Hoche) et de l'église Notre-Dame. Cette dernière achevée en 1686 donne à un jet d'arbalète sur un important ensemble architectural carré : la place du marché Notre Dame. A l'origine, comme la plupart des marchés de l'époque, le lieu était surtout composé des baraques en bois vouées à accueillir les forains et vendeurs ambulants. Ce marché existait déjà depuis les lettres patentes signées de Louis XIII en 1634. Louis XIII avait en effet institué, deux ans après qu'il ait fait l'acquisition du bourg de Versailles, la création d'un marché franc le mardi de chaque semaine et de trois foires annuelles : la première le premier jour de mai (le premier mai était déjà férié ! comme quoi on n'a rien inventé...), la seconde le jour de la Saint-Julien le 28 août (patron protecteur de la première église de Versailles détruite par la suite pour laisser place au Grand Commun) et la dernière à la Saint-Denis tous les 9 octobre.

La prospérité sous Louis XIV

Louis XIV, voulant assurer un ravitaillement efficace de la ville, confirma par lettres patentes de 1669, la décision de son père ce qui donna réellement corps au marché qui prit alors sa place en plein cœur de la « ville neuve » lors de la construction du quartier Notre-Dame. Les commerçants se multiplièrent avec une quinzaine de boulangers, une trentaine d'épiciers et une quinzaine de bouchers qui s'y s'installèrent. Profitant de la dynamique du marché, des tailleurs d'habits, des merciers, des tapissiers, des bonnetiers, des cordonniers, des faïenciers, des marchands de meubles, des bijoutiers et orfèvres ouvrirent boutiques le long de la rue de la Paroisse et dans des passages comme celui des Deux Portes ou de Toulouse... Les commerces les plus florissants et les plus nombreux étaient les cabaretiers et les aubergistes. Pour la petite Histoire (selon l'historien G. Lenotre...) le roi malin afin d'attirer la population instaura « le-poids-le-roi-à-la-farine » : en effet Louis XIV donna à ce marché franc la

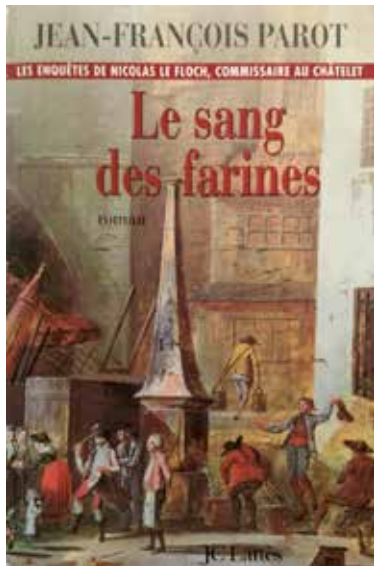


possibilité de vendre moins cher le boisseau de farine - qui pesait 12 livres à Paris - en pesait miraculeusement 13 à Versailles ! si bien que les boulangers parisiens venaient s'y approvisionner deux fois par semaine le jeudi et le lundi. Le marché fournira ainsi régulièrement pendant une soixantaine d'années des produits alimentaires aux intendants des hôtels seigneuriaux, aux revendeurs ambulants et à la population versaillaise.

Une renaissance sous Louis XV

Mais au fur et à mesure des années les commerçants et riverains vont s'apercevoir que les lieux sont malsains et en 1721, Louis Blouin, Gouverneur de la ville, Intendant des châteaux, parcs, domaines et dépendances de Versailles, fera alors paver la place (exit la terre battue, la boue et les nuages de poussière) et détruire les anciennes baraques. Sur ordre du Roi, il donnera aux commerçants de nouveaux brevets nominatifs avec autorisation de construire sur le pourtour mais selon des règles d'alignement spécifiques « à la versaillaise » pourrait-on dire. Ce nouveau marché sera achevé en 1724 et en 1725 on décidera de diviser en quatre carrés la place - à l'intersection de la rue de la Paroisse et de la rue Duplessis (aujourd'hui rue du Maréchal Foch) - comme à

Saint-Louis plus tard en 1735, afin de rationaliser l'espace : ainsi apparaissent des édifices en pierre abritant le carré à la volaille et aux veaux, le carré à la marée et au beurre (les deux produits venant ensembles soit de Normandie soit de Bretagne), le carré aux herbes (c'est-à-dire les fruits et non certaines substances illicites !) et le carré aux pois et à la farine. C'est un endroit vivant aussi bien de jour comme de nuit et il est bien souvent aussi un lieu d'agitations : « (...) La place du Marché, rendez-vous habituel des petits débitants, des ouvriers, et surtout des oisifs et des fainéants, si nombreux alors dans notre ville, fut plus que tout autre endroit le théâtre de ces tumultes. » (Histoire de Versailles, J.A. Le Roi, éditions P. Oswald à Versailles). Un exemple parmi tant d'autres : celui du 22 août 1740 quand le marché deviendra un lieu de violences urbaines dans la chaleur de l'été : en pleine pénurie de blé, les boulangers viendront de Paris s'approvisionner en farine, au détriment de la population de Versailles, qui protestera



« lourdement ». Un corps permanent de police, composé de gardes suisses, s'installera alors sur place pour éviter d'autres révoltes frumentaires. En 1775 une émeute consécutive à l'augmentation du prix de la farine agitera de nouveau la place du marché. La scène est très bien décrite dans le roman historique « Le sang des farines » – les enquêtes de Nicolas Le Floch, commissaire au Châtelet – du regretté Jean-François Parot décédé cette année.

Un début de déclin sous Louis XVI

Sous Louis XVI l'aristocratie et la noblesse commencent peu à peu à délaisser Versailles, son palais et son étiquette pour aller s'encanailler le jour et surtout la nuit à Paris. Mais ce sera le départ de Louis XVI pour Paris suite à la marche des femmes en octobre 1790 sur Versailles venant réclamer du pain « au boulanger, à la boulangère et au petit mitron » (soit Louis XVI, Marie-Antoinette et le Dauphin) qui sera fatal à la ville. La population sera divisée par dix en quelques mois et le marché tombera quasi à l'abandon. Avec les départs de la cour et pendant la période révolutionnaire le ravitaillement devint donc difficile et le peu de vivres qui réussissaient à arriver sur le marché étaient taxés de surcroît par la loi du maximum ; sa suppression assez rapide apportera d'ailleurs peu d'amélioration au ravitaillement. Sous l'Empire et la Restauration, la situation redeviendra florissante – bien que Napoléon Ier, Louis XVII et Charles X ne réintègrent pas la ville avec leur cour- et les denrées et marchandises refont leur apparition au marché.

Cependant la vétusté des bâtiments, leur manque d'entretien et l'absence d'hygiène avait transformé le marché en un ensemble un peu misérable et un peu semblable aux bâtiments de la Petite Place (à côté des Ecuries de la Reine). Des projets de halles couvertes furent donc envisagés mais sans succès, le terrain



appartenant toujours à l'État. Ce ne sera qu'en 1835, sous le règne de Louis Philippe, qu'après d'âpres pourparlers la municipalité obtiendra la cession du sol du marché, d'une superficie de 1 hectare 60 ares et 74 centiares, pour le prix de 72 000 francs. C'est donc sous l'administration d'Ovide Rémilly, nommé maire de Versailles en 1837, que le conseil municipal votera la destruction des baraques et l'édification de marchés couverts « en dur ». Malgré l'opposition vive des marchands qu'il faudra finalement indemniser, la démolition sera entreprise en 1839. C'est cette place du marché, qui en passant aura aussi servi de lieu d'exécutions capitales sous la Révolution, qui va redevenir le poumon économique de la ville. L'architecte Le Poitevin finalisera un complet lifting, la pose de la première pierre aura lieu en 1841 et l'ouverture du marché s'effectuera en septembre 1842 : quatre pavillons en pierre de meulière et quatre carrés forment encore de nos jours un quadrilatère traversé par deux grandes rues se croisant perpendiculairement.

Chaque halle va avoir dorénavant une destination spécifique : les poissons coquillages et crustacés, les fruits, les légumes et la factorerie qui comprenait d'un côté le marché aux veaux et de l'autre, des boutiques de revendeurs. Ce nouveau marché couvert reconstruit par l'architecte Le Poitevin sera inauguré en septembre 1842 et la ville - transformée en ville de garnison - ronronnera tranquillement pendant une trentaine d'années. En 1871, après la chute du Second Empire et de Napoléon III, paradoxalement la ville va renaître avec l'installation du Gouvernement provisoire, de l'Assemblée nationale et du Sénat ; le marché Notre-Dame va redevenir l'un des plus actifs et l'un des plus importants de France pendant une dizaine d'années. Il avait lieu tous les jours Versailles étant classé « ville d'approvisionnement » en 1877 au même titre que Paris, Lyon et Marseille. En 1900, sous la direction de l'architecte Albert Petit, les bâtiments permanents seront de nouveau totalement rénovés. Le marché Notre Dame pouvait entrer dans le XXème siècle et entamer une nouvelle vie.

Marc André Venes Le Morvan

**Pour les fêtes de fin d'année, les halles seront ouvertes en continu :
les samedis 22 et 29 décembre,
les dimanches 23 et 30 décembre
les lundis 23 et 31 décembre
Mardi 25 décembre le matin
le premier janvier pour certains**



BOUCHERIE LOMBERT

Carré à la Farine - Tél. 01 39 50 58 02

Suggestions festives : Boeuf de chalosse, agneau du Limousin, veau des Pyrénées, Porc Bleu Blanc Coeur, spécialités bouchères.



LA SAUMONERIE TRAITEUR DE LA MER

Carré à la Farine - Tél. 01 39 50 00 52

Suggestions festives : Caviar, tarama maison, saumon fumé maison, langouste en Bellevue, poisson cuit vapeur, traiteur maison..



T'KINT POISSONNERIE

Carré à la Farine - Tél. 01 39 50 00 52

Suggestions festives : Poisson en direct des côtes françaises, coquilles saint Jacques, plateaux de fruits de mer à composer.



BOUCHERIE LOMBERT BIO

Carré à la Farine - Tél. 01 39 53 49 69

Suggestions festives : Volailles bio du sud ouest, veau bio de Dordogne, carré et gigot bio limousin, boeuf bio race limousine .

Pour les fêtes de fin d'année,
vos commerçants seront
ouverts en continu :
les samedis 22 et 29,
les dimanches 23 et 30,
les lundis 24 et 31
et le mardi 25 au matin.



BOUCHERIE GAUDIN

Carré aux herbes - Tél. 01 39 53 18 78

Suggestions festives : Volailles festives : Dinde, boeuf maturé, gibier, agneau Label Rouge «Lou-Paillol».



GARRY GUETTE PRIMEUR

Carré aux herbes - Tél. 01 39 50 19 35

Suggestions festives : Pensez à nos corbeilles de fruits de saison et de fruits exotiques



SINTRAO SPÉCIALITÉS PORTUGAISES

Carré aux herbes - Tél. 01 39 51 08 78

Suggestions festives : Cochon de lait et chevreau grillé (sur commande), pasteis de nata «Canelas», charcuterie, morue.



ILE DE BRÉHAT POISSONNERIE

Carré aux herbes - Tél. 01 39 50 13 57

Suggestions festives : Saumon fumé maison, soupe de poisson maison, plateaux de fruits de mer à composer .

LES COMMERCANTS DES HALLES DE VERSAILLES | LE SERVICE | LA QUALITÉ ET LA FRAICHEUR DES PRODUITS



POISSONNERIE L'ECREVISSE

Carré à la marée - Tél. 01 39 02 02 32

Suggestions festives : Tarama, saumon fumé, rillettes artisanales en direct de Quiberon.



GENTELET VOLAILLES

Carré à la marée - Tél. 01 39 50 00 52

Suggestions festives : Nos volailles festives (poularde de Bresse, chapon ...) et nos foies gras.



POISSONNERIE L'ESPADON

Carré à la marée - Tél. 01 39 53 82 14

Suggestions festives : Un grand choix de crevettes et coquillages.



OLIVES & TENTATIONS ÉPICERIE FINE

Carré à la marée - Tél. 01 30 21 73 16

Suggestions festives : Calissons, nougat, pâte de fruit, fruits déguisés, caviar Perle Noire, coffrets et paniers gourmands.



LA MAISON DU SUD-OUEST

Carré à la marée - Tél. 01 39 50 03 00

Suggestions festives : Nos volailles festives (Dinde, chapon, gibier ...), magrets et foies gras IGP Sud Ouest.



COMPTOIR DU LIEU-DIT - CAVISTE

Carré à la marée - Tél. 01 30 21 86 01

Suggestions festives : Un whisky écossais, issu d'un fût unique chez Signatory Vintage, quantité limitée : un cadeau rare !



FROMAGERIE LE GALL

Carré à la marée - Tél. 01 39 50 01 28

Suggestions festives : Nos plateaux festifs composés de comté millésimé ou de brie aux truffes ...

Inscrivez-vous aux formations des gestes qui sauvent avec la Croix-Rouge

La Croix-Rouge de Versailles dispense les trois formations indispensables pour affronter les situations d'urgence domestiques ou extérieures.

D'abord, l'Initiation aux premiers secours (IPS) donne les gestes de base : prise en charge de l'urgence cardiaque, de l'accident vasculaire cérébral et utilisation du défibrillateur. Ensuite, à l'intention des jeunes parents, jeunes grands-parents et babysitters, l'Initiation aux premiers secours enfant et nourrisson (IPSEN) comprend toutes les actions à tenir : prévention des accidents, protection, alerte, étouffement, saignement abondant, perte de connaissance, arrêt respiratoire. Enfin, lors de la Prévention et secours civiques de niveau 1 (PSC1), vous acquérez les gestes essentiels aux situations d'accident : protection, alerte, étouffement, saignement abondant, perte de connaissance, arrêt respiratoire, gestion d'un traumatisme (plaie, brûlure, etc.) De plus, vous y suivez aussi l'initiation à la réduction des risques (IRR) qui vise à diminuer la vulnérabilité des particuliers face aux catastrophes et vous obtenez,

par équivalence, le Brevet européen des premiers secours (BEPS).

Les prochaines dates 2018 :

IPS : 21 nov. ou 13 déc. de 19h à 20h30 - 10€*

IPSEN : 24 nov. ou 15 déc. - une ½ journée - 20€*

PSC1 : dates à programmer - 1 journée - 60€*

Renseignements et inscription : ul.versailles@croix-rouge.fr

* L'argent des formations permet notamment de financer le matériel pédagogique et la formation des formateurs bénévoles.

Vente de Noël

réalisée au profit des actions de l'unité locale de Versailles :

Secourisme, Urgence, Formation, Aide aux plus démunis, Soutien aux personnes âgées et Accompagnement et apprentissage des savoirs et des valeurs

croix-rouge française
PARTOUT OÙ VOUS AVEZ BESOIN DE NOUS



Avec le soutien de nos partenaires : Ville de Versailles | Lieu-dit (caviste) SARL du Quercy des Îles | Le Livre Bleu | La ferme d'En Méric
Les champagnes Couvreur Philippart | Atelier Saveurs | Versailles + Agence Stela

IME Le Rondo
7, passage Pilâtre de Rozier (gare rive-droite)
78000 Versailles

Vendredi 30 novembre 14h - 19h
Samedi 1^{er} décembre 10h - 19h
Dimanche 2 décembre 10h - 18h

À cette occasion, vous y retrouverez
Du vin, des douceurs et gourmandises,
des produits d'épicerie fine,
du foie gras et des produits du Sud-Ouest,
une librairie, un salon de thé, une brocante
et une douzaine d'artisans



TRAVERS DE PORC *nouvelle France*

Pour 5 personnes

Temps de préparation : 120 mn

Temps de cuisson : 50 mn

Ingrédients :

- 1,2 kg de travers de porc
- 2 gousses d'ail, 8 oignons
- 2 cs de miel liquide & de coulis de tomates
- 3 cs de jus d'orange et de vinaigre blanc
- 3 cs de sauce de soja
- Huile de friture, sel, poivre

Préchauffez le four à 180°. Faites blanchir le travers coupé en portions, pendant 15mn dans de l'eau frémissante. Egouttez-les et laissez refroidir. Épluchez les gousses d'ail et pressez-les. Mélangez-les avec le miel, le coulis de tomates, le jus d'orange, le vinaigre et la sauce soja. Poivrez. Badigeonnez les travers avec la marinade. Couvrez et laissez mariner 2h au frais en les retournant régulièrement.

Émincez les oignons. Faites-les blanchir 1mn. Égouttez-les dans un linge. Réservez. Placez les travers dans un plat, badigeonnez tout au long de la cuisson de 35mn en retournant les morceaux.

Faites frire les oignons 3 à 4mn dans un bain de friture à 170 °C, puis égouttez-les et salez-les. Présentez-les en accompagnement des travers de porc.

Servez-les avec des pommes frites maison.

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

Opération COUP DOUBLE



Un achat = **2**
PASSAGES
de votre carte
CLIENT ROI

Client Roi à Versailles

Du lundi 5 novembre au dimanche 18 novembre 2018

86 rue de la Paroisse, Versailles

Le vin passionnément ...

On vous accueille dans une ambiance feutrée et chaleureuse, dès vos premiers pas sur le parquet patiné vous ressentez toute la magie du lieu consacré aux vignobles et à leurs merveilleuses productions. Nathalie Garnier vous a organisé un parcours initiatique où vous aurez plaisir à découvrir les plus jolies étiquettes fleurons des plus célèbres cépages de France.

Mais la surprise ne s'arrête pas là ! Nathalie aime découvrir de nouveaux talents, débusquer des arômes inédits pour vous proposer des vins provenant de petites propriétés familiales

Vins bio

Les vins issus de l'agriculture biologique sont aussi bien présents, Nathalie sait vous en raconter l'histoire car elle est allée sur place, elle a rencontré ceux qui vivent cette passion tous les jours pour notre plus grand plaisir ...



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Déguster...

La passion cela se partage et le calendrier des dégustations est riche. Les invités de Nathalie, des viticulteurs de Bourgogne, de Loire, de Champagne et de Provence viennent émerveiller vos papilles et bousculer vos habitudes.



Tél : 01.39.51.83.12
versailles@cavavin.fr

www.cavavin.fr

facebook.com/cavavin78/

Inscrivez-vous sur Facebook pour recevoir les invitations aux dégustations.

Laissez vous emmener à la sortie du marché pour accompagner un bon plat, pour toutes les circonstances de la vie ... anniversaires, fêtes, mariages, afterworks, cadeaux d'affaires...

Nathalie saura composer selon votre budget et faire de votre évènement un moment remarqué !

Les fêtes de fin d'année arrivent à grands pas. Nathalie a rapporté de ses escapades en régions de jolies surprises et vous propose des produits du terroir, des coffrets découverte, les incontournables coffrets grands crus ainsi que des champagnes inédits de petits producteurs.



Art de la Table

Emb Service - 26 rue Richaud 01 30 83 26 90

Audition

Audition Conseil - 9 rue de la Paroisse 01 39 51 00 21

Bijouterie Joaillerie / Horlogerie

Bijouterie Larroutis - 14 rue du Maréchal Foch 01 39 50 23 41

Médard - 12 et 17 rue Georges Clémenceau 01 39 50 30 09

Boulangerie - Pâtisserie

AKOE - 94 rue Yves le Coz 01 39 51 20 32

Bois / Bricolage

Revert - 3 rue Rameau 01 39 07 29 20

Boucherie / Volailleur

La Boucherie du Cantal 01 39 49 56 13

Les Volailles Meheust - Les Halles, Carré à la Marée NOUVEAU

Charcuterie / Traiteur

Les Délices du Palais - 4 rue Maréchal Foch 01 39 50 01 11

Les Délices du Palais - Carré à la Farine 01 39 50 01 11

Chocolateries / Confiseries / Pâtisseries

Au Roi Soleil - 46 rue de la Paroisse 01 39 50 24 94

Le Roy René - 12 rue Hoche 01 30 24 58 01

Coiffeur

Coiffure Eric (mixte) - 11 bis Place Hoche 01 39 51 55 57

Coiffure Fabien Morin (homme) - 6 place Hoche 01 39 50 01 27

Coiffeur Mixte / Institut de Beauté

Coiffure Corinne Raimbault - 8 place Charost 01 39 02 22 64

Décoration / Cadeaux

Boutique Coralie - 66 bis rue Royale 01 39 51 34 23

Objets Contemporains - 73 rue de la Paroisse 01 39 43 83 26

Inédite - Toile de Jouy

8 rue de la Chancellerie 01 39 49 58 10

Electroménager

Giboury - 26 rue Carnot 01 39 50 05 50

Epicerie Fine / Meunier

Moulins de Versailles - 18 rue des Chantiers 01 39 50 04 47

Olives et Tentations - Les Halles, Carré à la Marée 01 30 21 73 16

L'Atelier des Saveurs

8 rue de la Chancellerie 01 39 49 58 10

Fromagerie

Fromagerie Le Gall - Les Halles, Carré à la Marée 01 39 50 01 28

Fruits et Primeurs

Au Petit Marché - Les Halles, Carré à la Farine 01 30 21 99 82

Garry Guette - Les Halles, Carré aux Herbes 01 39 50 19 35

Jeux / Jouets / Modélisme

Aaatchoum - 5 rue des Deux Portes 01 39 50 07 05

La Palette de Jeux - 17 rue des Deux Portes 01 39 50 55 58

Linge De Maison

Carré Blanc - 14 rue Hoche 01 39 49 56 15

Optique

Atol - Le Ménès - 18 rue Hoche 01 39 50 14 06

Pressing

Royal Pressing - 7 rue Ducis 01 39 50 11 81

Prêt-à-Porter Masculin et Féminin

Fanny - Aux Mousquetaires

11 rue G. Clémenceau 01 39 50 65 54

Quincaillerie

Revert - 53 rue de la Paroisse 01 39 07 29 29

Spécialiste en Vélo et VTT

Pur Vélo - 31 Avenue de Saint-Cloud 01 39 66 01 99

Tailleur

Gabriel H - 8 rue Rameau 01 30 21 97 11

Vins et Produits d'Abbayes

Le Comptoir des Monastères

65 rue Royale 09 83 94 44 40

Vins et Spiritueux

Aux Caves du Château - 9 place Hoche 01 39 50 02 49

L'Esprit Vigneron

Les Halles, Carré aux Herbes 01 39 56 59 74

Voyagiste

Versailles Voyages

8 rue Rameau 01 39 50 44 44

Consultez votre position de compte sur Internet

www.versailles-commerces.info ou 03 81 88 29 10

www.facebook.com/clientroi et Twitter : @ClientRoi

Le feldenkrais

La méthode Feldenkrais, une approche corporelle qui utilise le mouvement afin d'améliorer son bien-être.



Le Felden quoi ? Le plus difficile dans cette méthode est de prononcer le nom Feldennnnkraïssss. Elle porte tout simplement le nom de son inventeur : Moshé Feldenkrais.

Né en Ukraine en 1904, ce physicien et ingénieur de profession, fut l'un des premiers Européens à obtenir une ceinture noire en judo (1936). Gravement blessé au genou, il refuse une opération chirurgicale dont les résultats sont incertains. Il décide alors d'explorer lui-même comment se déplacer sans douleur. C'est alors que sa passion pour ce qu'on appelle aujourd'hui les neurosciences, jointe à sa passion pour les arts martiaux et à sa rigueur de physicien, le mènent à ébaucher les premières esquisses de sa méthode.

A Versailles, Sandra Gourier, praticienne Feldenkrais certifiée, vous accueille au sein de « L'Atelier du mouvement » et vous initie à sa pratique.

Danseuse professionnelle et professeur de danse contemporaine, Sandra a toujours conjugué à son art, le yoga et la méditation. C'est tout naturellement qu'elle s'est tournée vers la méthode Feldenkrais dont la philosophie repose sur les mouvements effectués en pleine conscience.

La méthode Feldenkrais est une méthode d'éducation somatique. Ici, chacun explore et prend conscience de ce qu'il ressent. « Il faut savoir ce que l'on fait pour pouvoir faire ce que l'on veut » disait Moshé Feldenkrais.

Pas de gym, ni de performance, ni avec soi, ni avec les autres mais plutôt une exploration personnelle, tout en douceur et bienveillance.

« Depuis de nombreuses années le Feldenkrais m'apporte ce « plus » qui fait la différence aussi bien dans ma vie quotidienne, dans ma relation aux autres que dans mon enseignement ».

« Le Feldenkrais m'a aidée à améliorer ma mobilité et ma souplesse » nous dit Sandra. Étape par étape, le Feldenkrais vous apprend à retisser des connexions avec votre propre corps. De cette façon, le mental s'apaise vous aidant à saisir l'instant présent tout en agissant sur votre souplesse et votre fluidité. Selon son fondateur, il ne s'agit pas de croire, ni d'adhérer aveuglément à quoi que ce soit, mais seulement d'éprouver. Il s'agit pour l'individu d'apprendre de lui-même ce que personne ne peut faire à sa place. Cette exploration demande une capacité d'éveil, la possibilité pour chacun de trouver ce qui est bon pour lui-même.

Au quotidien, Sandra Gourier intervient auprès des seniors afin de les aider à conserver leur mobilité et leur autonomie. Elle accompagne les personnes réceptives au stress, à la fatigue et éprouvant des douleurs chroniques, toutes les personnes curieuses de découvrir tous les champs des possibles en quête d'améliorer leur quotidien. Les jeunes mamans viennent également lui demander conseil pour renouer avec leur corps.

C'est une approche douce dont la pratique régulière améliore le confort de vie pour nous mener sur le chemin de l'épanouissement.

Guillaume Pahlawan

Sandra Gourier
L'Atelier du mouvement
 18 Rue Louis Haussmann-Versailles - 0689356638
www.ateliermouv.com

La mode tendance & accessible

André & Christine à la tête de trois boutiques au cœur de Versailles vous proposent avec leurs équipes des vêtements pour Elle et Lui

Tendance & coloré : **Atina Scarp**

Au 15 rue de la Paroisse, Christine et son équipe ont chiné du prêt-à-porter féminin et chaussure : Muratti, Rose Metal, Coco Abricot, Eva Kayan, Felmini et Summum woman...

@ atina-scarp@orange.fr
01 39 53 62 61
Facebook Boutique Atina scarp



Chic & accessible : **Bleu Roy**

Depuis 20 ans, André vous accueille au 16 rue Hoche chez Bleu Roy, prêt-à-porter maculin. : Vous y trouverez les marques Hugo Boss, Scotch&soda, MCS ou encore Meyer ...

@ bleuroyversailles@gmail.com
01 39 25 00 39
Facebook Boutique BLEU ROY



Mode & style : **Atina**

Au 1 rue des deux Portes, Atina vous propose du prêt-à-porter féminin et chaussure : Eva Kayan, La Fée maraboutée, Yerse...

@ atina-scarp@orange.fr
01 30 83 93 27
Facebook Boutique Atina scarp



La loi PACTE : qu'est-ce que c'est ?

Le projet de loi PACTE, acronyme de Plan d'Action pour la Croissance et la Transformation des Entreprises, vient d'être voté en première lecture à l'Assemblée Nationale, et vise à favoriser la création d'entreprises et l'innovation. Cette loi est composée de dix mesures principales : simplifier les seuils applicables aux PME, supprimer le forfait social sur l'intéressement et la participation, repenser la place de l'entreprise dans la société, créer son entreprise 100 % en ligne à moindre coût, faciliter le rebond des entrepreneurs, rapprocher la recherche publique de l'entreprise, faciliter la transmission d'entreprise, simplifier et assurer la portabilité des produits d'épargne retraite, soutenir les PME à l'export, protéger les entreprises stratégiques. Vaste programme donc. Quels impacts pour nos entreprises ? Pour nous en parler, nous avons invité Jean-Noël BARROT à notre prochain petit déjeuner au Château de Versailles. M. BARROT est député de la deuxième

circonscription (Versailles-Sud) et l'un des rapporteurs du projet de loi. Rendez-vous donc à notre prochain petit déjeuner le jeudi 8 novembre 2018, chez Ducasse, dans le Château de Versailles, à 9h00. Inscription obligatoire : www.affairesversailles.com (plus d'information : 06.62.23.52.80 – contact@affairesversailles.com).

Les prochaines formations de Versailles Club d'Affaires

Les formations sont ouvertes aux adhérents et aux non-adhérents. Destinées principalement aux dirigeants d'entreprise, créateurs et indépendants, elles se déroulent sur une demi-journée (9h00/12h00), se veulent très pragmatiques et immédiatement opérationnelles. Le tarif est de 60 euros HT pour les adhérents et de 100 euros HT pour les non-adhérents. Pour plus d'information, contactez le président du Club, Arnaud MERCIER : arnaud.mercier@affairesversailles.com



Jeudi 22 novembre : Référencer son site internet sans être informaticien

Jeudi 06 décembre : Maîtriser les bases comptables pour dialoguer avec son expert-comptable

Samedi 8 décembre : Atelier : testez votre projet de création d'entreprise

Jeudi 13 décembre : Savoir gérer sa trésorerie pour éviter les défauts de paiement

Jeudi 20 décembre : Connaître les bases HTML pour son site internet ou son blog

Vous voulez en savoir plus sur Versailles Club d'Affaires ? Venez nous rencontrer à notre permanence du lundi matin, dans la gare de Versailles Rive-Droite.

Buro L@b

BUREAUX COLLABORATIFS & COWORKING

EMPLOI & ENTREPRENARIAT - SERVICES DE PROXIMITÉ & MOBILITÉ



Bureaux à partir de 10m2 & salles de réunion & espace coworking dans les gares de Versailles Rive Droite & Chaville-Vélizy

compris : café – wifi – imprimante

& Espace conseil experts & réseaux d'affaires – formations compta & numérique...

Prenez le Train pour l'Entreprise et venez nous voir !

contact@burolab.fr - 06 19 85 50 13



CARTE «CLIENT ROI»

La carte CLIENT ROI VERSAILLES est une carte de fidélité gratuite et multi-commerces. Elle vous offre 5% de remise permanente (3% pour l'alimentaire), hors soldes et promotions, sous forme d'un Chèque Fidélité envoyé à votre domicile, valable 6 mois, et utilisable chez plus de 45 commerçants versaillais.

Avec son rayonnement national, vous pouvez aussi l'utiliser dans plus de 14 villes françaises.

Le + : Deux grandes opérations commerciales chaque année «COUP DOUBLE » 10% de remise au lieu de 5 %.

UVCIA – CLIENT ROI
80 rue de la paroisse – Tél 01 39 51 00 21
www.versailles-commerces.info/membre_de/client-roi/



HERBIO VERSAILLES

Votre herboristerie vous accueille, à deux pas du marché de Versailles, tous les jours de 9h à 19h

Venez découvrir toute une gamme de produits entièrement Bio pour votre santé ainsi que votre bien-être :

- Herbes & Plantes Médicinales,
- Compléments alimentaires,
- Diététique,
- Phytothérapie,
- Aromathérapie,
- Cosmétique...

15 rue du Maréchal Foch
Tél. : 09 61 61 77 51
www.herbio-versailles.com



COIFFURE ÉRIC

Éric et sa nouvelle équipe, 2 coiffeuses et une technicienne, vous conseillent pour vos coupes (coupe homme aux ciseaux), permanentes, balayages et colorations (Ombrées et Tie and Dye, Inoa, Botanëa 100% végétales & vegan et toutes les techniques l'Oréal Professionnel) pour révéler la beauté de vos cheveux. Priscillia, notre esthéticienne, complètera ce moment de détente par de multiples soins réalisés avec des produits naturels. Ouvert le lundi de 9h à 14h, du mardi au vendredi de 8h30 à 19h et le samedi de 8h à 19h.

Le + : Camille, spécialiste des coiffures de mariée.

11 bis, place Hoche - Tél. : 01 39 51 55 57
coiffure-eric-78.com/coiffure-versailles

CRÊPERIE DES 2 PORTES



12 RUE DES DEUX PORTES
78000 VERSAILLES



www.creperie2portes.fr
Tél. : 01 39 51 18 24

Avec des partenaires, qui cultivent le 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 écoresponsable dans laquelle le bio occupe une place extrêmement importante.



Pour toutes les personnes que le gluten indigeste, la maison Guinon vous propose tous les jeudis, une gamme de pain sans gluten, bien croustillant et doré, confectionné à partir de farine de châtaigne ou de sarrasin, ainsi qu'une gamme pauvre en gluten, issue de blés non traités (petit épeautre, Kamut, Rouge de Bordeaux).



60, rue de la Paroisse, Versailles

Tél. 01 39 50 01 84

Mardi-Samedi 7h/20h – Dimanche 7h/13h30



COMMANDEGUINON.FR



NOUVEAU | COMMANDEZ EN LIGNE | RETRAIT EXPRESS EN BOUTIQUE

Une nouvelle boutique à Versailles

Asamaya Paris, quand l'éphémère devient pérenne : le Maroc, tendance déco chic et moderne a maintenant sa vitrine dans le quartier des antiquaires

Il y a quelques temps Maria Drissi, jeune franco marocaine, passionnée de décoration et amoureuse de l'artisanat de son Maroc natal, décide d'ouvrir une boutique passage de la Geôle à Versailles, en plein cœur du quartier des antiquaires. Elle pense y rester quelques semaines mais remporte un tel accueil qu'aujourd'hui l'aventure se prolonge. Asamaya Paris, la marque créée par Maria Drissi, est donc installée pour de bon à Versailles !



Une enfance marocaine

Maria a grandi à Casa au Maroc, elle y intègre une école de commerce complétée ensuite par un DESS de communication à la Sorbonne Nouvelle. La jeune femme a toujours baigné dans l'univers artistique et la décoration d'intérieur : sa grand-mère est couturière, sa mère est peintre, deux de ses sœurs sont architectes et ont fait leurs études à Versailles. C'est d'ailleurs ce qui lui a permis de découvrir la ville et donné envie d'y ouvrir sa première boutique.

Une déco dans l'air du temps

Au Maroc, destination de plus en plus prisée des français, Maria sait qu'il existe toute une génération de créateurs et d'artisans qui se démarquent par leur modernité, leur innovation et surtout leur attachement à la qualité et aux matières nobles. Les personnes avec qui Maria travaille sont, comme elle, très soucieuses du soin apporté à la fabrication des objets et surtout respectueuses des artisans et des ouvriers. L'image éculée des souks de Marrakech aux produits bas de gamme et ordinaires a fait long feu. C'est cette nouvelle image de l'univers de la « déco » marocaine que Maria Drissi souhaite transmettre et mettre en valeur dans sa boutique. Sensible et à l'écoute des nouvelles tendances par ses fréquents séjours au Maroc et ses relations privilégiées avec les jeunes créateurs actuels, elle propose à sa clientèle des produits sélectionnés par ses soins et correspondant à son éthique personnelle comme à ses envies bien sûr. Il n'est pas rare qu'elle rapporte des objets commandés expressément par une cliente. En effet, et c'est ce que Maria adore à Versailles, elle a su créer une relation de confiance avec ses clients qui apprécient son travail de

« passeuse » et de dénicheuse de beau. Sa clientèle lui fait confiance, vient souvent lui rendre visite pour échanger et découvrir ses nouveautés, les derniers trésors rapportés... Maria propose toute une collection de créations textiles qu'elle crée et qui est réalisée sous la supervision et dans l'atelier de Ludovic Petit, designer renommé à Marrakech. Sa collection est diffusée sous sa marque Asamaya : pochettes, coussins, tot bags (sacs en tissus), des chouchous ornés de sequins... Elle propose également une sélection d'objets de jeunes créateurs en vogue, marocains ou français, tel que Ludovic Petit et Zoufiiane Zarib, figures incontournables dans le milieu de la décoration de la ville rouge. Des paniers bohèmes, du mobilier revisité, beaucoup de céramiques, des verres Beldi, des couvertures vintage, des photos, des bijoux et de véritables tapis berbères marocains. Maria, en bonne experte, sait choisir des tapis traditionnels ou d'autres plus modernes, les Azilal, Beni Ouarain, Kilim, M'Rit, Zanafi n'ont pas de secrets pour elle ! Et si vous ne trouvez pas votre bonheur en boutique elle saura vous trouver le tapis parfait lors d'un de ses fréquents séjours à Marrakech



Secrets de beauté

Récemment Maria a choisi de proposer une toute nouvelle marque de cosmétique créée par deux jeunes Marocains : « The Moroccans », leurs matières premières, uniquement des ingrédients naturels, sont issues de fermes bio qui cultivent puis transforment les produits. Incontournable, la véritable huile d'argan, parfumée ou non, proposée sous différentes senteurs, on peut l'utiliser comme parfum d'ailleurs, des élixirs pour le visage, un antiride suprême à base d'huile de figes de Barbarie dont jusque-là seules les Marocaines avaient le secret, un baume et rouge à lèvres aux pétales de coquelicots utilisé depuis la nuit des temps par les femmes de Fez et bien d'autres surprises encore. Il est facile de se faire plaisir, les prix sont abordables et Maria Drissi partage généreusement la passion de « son » Maroc et nous transmet avec enthousiasme ses coups de cœur ensoleillés !

Véronique Ithurbide

Ouvert du mercredi au dimanche de 11h à 19 h,
Passage de la Geôle Tel : 06 62 89 07 35

Versailles Portage 2.0.

Après la réussite du financement participatif, Versailles Portage continue sa mutation.

Avec la réussite du financement participatif qui a permis de réunir 15000 € grâce à la générosité des Versaillais, Versailles portage peut continuer son activité soutenue par UVCIA (l'Union Versaillaise du Commerce de l'Industrie et de l'Artisanat). Versailles portage a décidé de simplifier son offre avec une cotisation moindre pour les commerçants partenaires et des courses à 5 € à vélo ou 7 € en voiture pour les clients et les commerçants. Cette association, avec ses 5 salariés, a 70 commerçants partenaires et affiche un objectif de passer rapidement à 100 partenaires. Pour réussir ce développement, Versailles portage va s'entourer d'une école versaillaise autour d'un

projet pédagogique pour les aider à promouvoir cette nouvelle politique tarifaire. Le projet d'origine basé sur la promotion du commerce et la solidarité auprès des personnes âgées peut encore aussi servir l'emploi. Versailles Portage au service du Commerce de l'Emploi et de la Solidarité est une véritable entreprise d'insertion. Philippe Chevreteau, président de l'UVCIA, insiste sur le fait que trois employés en réinsertion font parti de l'équipe.

Avec plus de 11 000 courses en 2017, Versailles Portage va continuer de proposer ses services pour 2019 avec un objectif précis ; s'adapter aux modification de modes de consommations des clients des commerces de Versailles.



Propose un mode de déplacement urbain alternatif à la voiture.

Améliore l'accessibilité des commerces de centre ville aux personnes âgées à mobilité réduite.

Favorise l'insertion professionnelle de personnes en difficulté.

LES COMMERÇANTS ADHERENTS À VERSAILLES PORTAGE

Association loi 1901 à but non lucratif - d'intérêt général

ACCOMPAGNEMENT A PARTIR DE 7€

OPTIQUE

- KRY'S OPTIQUE
- MALLET OPTIQUE

BANQUES

- SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

PRESSING

- JM PRESSING

CADEAUX DÉCORS

- BOUCHARA
- L'ECLAT DE VERRE
- LE TANNEUR

FRUITS LEGUMES TRAITEUR

- AU PETIT MARCHÉ
- ESSENTIEL BIO
- IACONELLI
- GARRY GUETTE

AUDIO-PROTHÈSES

- AMPLIFON
- AUDITION SANTÉ
- AUDITION CONSEIL

COIFFURE-ESTHÉTIQUE

- CORINNE RAIMBAULT
- ERIC COIFFURE
- SYLVIE COQUET COIFFURE

CONFISEURS

- AUX COLONNES

DIÉTÉTIQUE-BIO

- ESSENTIEL BIO
- NATURALIA

FLEURS

- AU NOM DE LA ROSE
- L'ARBRE À PIVOINE

POISSONNERIE

- L'ESPADON

FROMAGERIE

- FROMAGERIE LE GALL

DIÉTÉTIQUE-BIO

- NATURALIA
- ESSENTIEL BIO

PÂTISSERIE

- BOULANGERIE
- TRAITEUR

- GUINON

- LE FOURNIL DU ROI
- MAISON AKOE

IMPRIMERIE LIBRAIRIE

- IMPRESSION DES HALLES
- IMPRIMERIE COPIE SERVICES

- SIGN A RAMA

- GIBERT JOSEPH

ÉPICERIE FINE

- OLIVES & TENTATIONS

- HEDIARD

VINS SPIRITUEUX

- CAVES DU CHATEAU

- CAVES LIEU DIT

- CAVES LIEU DIT MAREE

ELECTROMENAGER BRICOLAGE

- BOUCHON D'ETAIN

- GIBOURY

- REVERT S.A

PHARMACIE Service ouvert à toutes les pharmacies PHARMACIE

- CLEMENCEAU
- DUPONT
- DU THEATRE
- FLOCH DENIAU
- GARE RIVE DROITE
- GRAND SIÈCLE

- KUOCH
- MARTIN GERBAULT
- PASSEMENT PERILLEUX
- PASSAGE SAINT PIERRE
- PORCHEFONTAINE
- PUIT D'ANGLES La Celle St Cloud

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**

BOUCHERIE-CHARCUTIER-TRAITEUR

- BOUCHERIE BOUGEARD
- BOUCHERIE COEURET
- BOUCHERIE FOCH
- GENTELET VOLAILLES
- LES DELICES DU PALAIS
- CHARCUTERIE SEPHAIRE
- CHARCUTERIE PINAULT

Deux visions pour une même cause

Les Barreaux de VERSAILLES et de QUÉBEC fêteront en 2019 les 30 ans d'un jumelage fort actif. En effet, l'Association VERSAILLES QUÉBEC organise chaque année des échanges professionnels, des colloques mais aussi des « procès simulés ». Lors de ces derniers, une affaire réelle est plaidée ou traitée avec les règles du droit français à QUÉBEC, puis avec celles du droit Québécois, à VERSAILLES.

Cette année, était « replaidée » l'affaire en diffamation ayant opposé, en 2005, Madame Sophie (présentatrice météo) Chiasson à l'animateur Jean-François (Jeff) Fillion (animateur radio de grande audience). Ce conflit, très médiatisé, avait fait grand bruit en 2005 au Québec.

DES PROCÉDURES TRÈS DIFFÉRENTES...

En septembre dernier, des avocats versillais (Me Le Guillou, les Bâtonniers Blard, Perrault et Caron, Me Djian-Lascar, Me Dumoulin-Piot, Me Coffy et Me Asselin), ont plaidé, à l'Université Laval, « en procédure française » devant un public d'avocats, d'universitaires et de ... journalistes. Le 12 octobre, au TGI de Versailles, les avocats de QUÉBEC (Me Armanda, 1ère conseillère du Barreau, les Bâtonnier(s) Gingras, et Claveau, Me Marois, Me Roussin, Me Guay-Bilodeau et Me Quirion-Quentin) ont soutenu la demande et la défense « selon la procédure québécoise ». Le public était aussi très nombreux dans la salle des assises...



L'une des différences majeures entre les deux procédures est que si, en France, c'est sur la base de la loi sur la liberté de la presse du 29 juillet 1881, qu'une action pénale et/ou civile peut être introduite, le droit Québécois - et plus largement nord-américain - n'ouvre aux parties que la voie civile.

Le représentant des intérêts de la Société (en France, le Ministère public) est donc absent des débats, ce qui n'est pas le cas en France, si la voie pénale est choisie.

POUR QUEL RÉSULTAT ?

Au Québec, après appel, Sophie CHIASSON avait obtenu la condamnation de Jeff FILLION à une somme de 300.000 dollars canadiens au titre des dommages et intérêts réparatoires et des dommages « exemplaires ». Ce montant avait été considéré comme élevé au regard de la jurisprudence de la Province.

En France, jugé pénalement et reconnu coupable de diffamation, Jeff FILLION aurait encouru une peine d'amende de 12.000 euros et aurait été contraint de réparer les préjudices occasionnés à sa victime, partie-civile, outre de possibles peines accessoires (affichage ou la diffusion de la décision ; stage de citoyenneté).

L'essentiel est que le « droit soit dit », dans ces conflits, toujours très sensibles, où le juge doit arbitrer entre les deux libertés fondamentales que sont la liberté d'expression et celle du respect des droits de la personne.

Guillaume Pahlawan



www.barreaudeversailles.com
« La proximité des compétences »

Histoire de lire en chiffres

Histoire de Lire, le salon du livre d'Histoire de Versailles, vous donne rendez-vous le samedi 24 et le dimanche 25 novembre 2018 pour sa onzième édition.

11^{ème} édition

20.000 visiteurs attendus sur 2 après-midis

+ de 160 auteurs

+ de 100 bénévoles

+ de 1000 titres proposés

+ de 11.000 ouvrages commandés, soit 16 palettes livrées

+ de 700 collégiens sensibilisés par l'opération L'Histoire à la Rencontre des Collégiens

Près de 50 Grands débats, Regards croisés, Cafés d'auteurs, Histoires en scène et animations jeunesse
1 espace jeunesse

5 librairies partenaires :

Librairie Antoine

Librairie Gibert Joseph

Librairie La Procure

Librairie La Suite

Librairie La Vagabonde

Informations pratiques

Hôtel de Ville – 4 avenue de Paris – 78 000 Versailles

Hôtel du Département et Préfecture des Yvelines – 11-13 avenue de Paris – 78 000 Versailles

Samedi 24 et dimanche 25 novembre 2018, de 14h à 18h30 – Entrée libre

liste des auteurs présents sur le site www.histoiredelire.eu

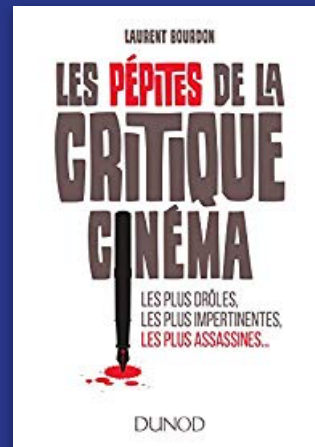


Coup de Cœur



EPISODE moins connu de l'histoire européenne du XIX^{ème} siècle. Nury et Bonhomme romancent le destin trépidant du couple Charlotte de Belgique et Maximilien d'Autriche. L'histoire est prenante, grâce à une narration alternant efficacement entre dialogues truculents et correspondances. Un nombre limité de personnages bien caractérisés, un rythme parfaitement maîtrisé, un dessin élégant - les visages sont bien reproduits sans être figés - et une colorisation à l'avenant.

Editions DARGAUD
6,95€ - prix éditeur



DES années cinquante jusqu'à aujourd'hui, Laurent Bourdon recense les critiques cinématographiques les plus drôles, les plus décapantes, assassines, décalées et impertinentes.

Le dîner de cons de Francis Weber, 1998
«La plus grande qualité de ce film, c'est sa durée : 1h20.»

François Forestier, le Nouvel Observateur, 1998

Editions DUNOD
9,90€ - prix éditeur

Rockeurs et versaillais, ça va très bien ensemble !

Un groupe rock de Versaillais quarantennaires joue au Bus Palladium pour la troisième fois

Des amis de dix ans, certains anciens « fanfarons » de l'école d'architecture de Versailles, cinq en tout, dont quatre Versaillais, leurs prénoms :



Emmanuel, Charles, Raphael, Adrien, Florian, leur groupe : Parnasse
Emmanuel de France le chanteur, que nous rencontrons, a démarré tôt la musique au Conservatoire et à l'école Lully/Vauban puis au collège Rameau en horaires aménagés, un parcours classique : piano, orgue et saxophone



ainsi que chant baroque. Il fait ses études d'architecte à Versailles puis ouvre son agence à Paris. Mais la musique ne l'a jamais quitté, pour preuve son groupe de rock dit rock alternatif ou rock synthétique se produira pour la troisième fois sur la scène du célèbre Bus Palladium à Paris

le 17 novembre. Parnasse a vu le jour en 2012, Rimbaud, Robert Smith (Cure), Gainsbourg, Bashung, bref les « poètes maudits » les inspirent. Ils définissent leur son, leur univers musical comme empreint d'une atmosphère à la fois douce/amère et crépusculaire. Au départ très proche du rock psychédélique, le groupe semble évoluer doucement vers l'électro. Lors de ce concert ils présenteront leur nouvel EP : « 37 » et joueront aussi quelques morceaux du premier : « No Shelter For My Soul ». Chaque morceau est une création, chanté parfois parlé, le concert est prévu pour durer une heure. Et peut-être plus si affinités...

Véronique Ithurbide

Concert au Bus Palladium, 9 rue Pierre Fontaine 75009 Paris

Samedi 17 novembre de 21h à 23 h

Intemporelles, en noir et blanc, les photographies d'un artiste versaillais en deux lieux à Versailles.

Paul Bertin à la fois photographe et communicant, propose actuellement au public un regard sensible sur la vie, en dix-sept œuvres.

Depuis l'âge de 14 ans Paul Bertin aime à regarder la vie à travers l'objectif de son appareil photographique. Il a réalisé il y a quelques années des reportages pour la Croix Rouge sur les lieux de catastrophes naturelles. C'est une autre facette de son travail qui est actuellement exposée en deux endroits différents à Versailles, en effet les murs des deux « Esprit d'Atelier » accueillent ses photographies. « Esprit d'Atelier » est un concept original créé par Virginie Bommelaer, un lieu de vie à la fois bistrot, boutique, ateliers divers et lieu d'exposition.
Le travail exposé de Paul Bertin, dix-sept photos donc, s'étend sur une période qui va de 1994 à 2006. Paul utilisait alors l'argentique. Il a sélectionné différentes scènes de vie avec enfants, des images du Parc, des lieux urbains architecturés, le tout en noir et blanc, scanné puis numérisé et enfin tiré sur plaque de Dibond (aluminium)

en grands formats 110/73 et 110/83. Des œuvres qui privilégient la construction, l'équilibre et l'harmonie, des œuvres qui inclinent à la rêverie, qui nourrissent l'imaginaire du spectateur, des œuvres apaisantes et inspirées, capables d'apporter un supplément d'âme au lieu qu'elles habitent.
Un pot de décrochage est prévu pour les retardataires le 15 novembre dans l'Esprit d'Atelier du 5 rue du Vieux Versailles de 18h à 21h30, l'occasion de repartir avec sa photo sous le bras

Véronique Ithurbide

Exposition jusqu'au 14 novembre
Esprit d'Atelier 9 rue de la Paroisse du
mardi au samedi : 10h30/18h,
dimanche : 10h30/16h



PAUL BERTIN
EXPOSITION DU 4 OCTOBRE AU 14 NOVEMBRE 2018

Esprit d'Atelier 5 rue du Vieux Versailles
du mercredi au vendredi 11h/16h, samedi,
dimanche : 10h30/16h

Le voyage féérique du Zoosafari de Thoiry

Du 28 octobre 2018 au 10 mars 2019, Le ZooSafari de Thoiry présente le festival « Thoiry Lumières Sauvages ».

Depuis quelques années, le Parc zoologique de Thoiry a réalisé bien des mutations, avec un Safari en voiture pour découvrir les animaux dans leurs éléments dans un espace gigantesque, une tyrolienne au dessus des lions pour un public en quête de sensations et maintenant un spectacle féérique tout l'hiver.

Bien connu par les chinois, le festival des lanternes géantes va pour la première fois subjuguer le public français. A la tombée de la nuit, les jardins du ZooSafari de Thoiry s'illuminent de sculptures lumineuses géantes, tout droit venues de la culture traditionnelle, et offrent un voyage féérique à la découverte de la Chine, de ses traditions séculaires et d'un monde animalier extraordinaire.

« THOIRY LUMIÈRES SAUVAGES »

Entièrement réalisées à la main et recouvertes de tissu, ces oeuvres uniques s'illuminent pour offrir un parcours magique et enchanteur avec plus de 30 tableaux et près de 600 lanternes, réparties sur près de six hectares de jardins botaniques. Insectes géants, oiseaux exotiques, grands mammifères, un temple monumental de 17 mètres de haut, un dragon de 65 mètres de long, composent ainsi ce voyage onirique, dans le cadre naturel et historique des jardins du Château du XVI^e siècle. Durant trois mois, des artisans venus de la ville de Zigong, ont travaillé à la fabrication des lanternes. « Les lanternes sont uniques, imaginées et fabriquées spécialement pour le ZooSafari de Thoiry. » nous indique Thierry Duguet, son directeur.

UN SPECTACLE ATTEND LES VISITEURS DURANT LA PÉRIODE HIVERNALE.

Un spectacle venu de Chine envoûte le public avec la troupe de théâtre de Sichuan avec différentes représentations sur la scène faisant face au dragon géant.

Équilibristes, acrobates, et transformistes du visage composent les principales disciplines de ce théâtre traditionnel. La troupe de l'opéra du Sichuan a une longue histoire qui remonte à la dynastie Ming (1368-1644). L'art du « bian lian » traduit par « changement de visage » est tout particulièrement impressionnant. Le danseur, généralement revêtu d'une cape et d'un éventail, change de masques en une fraction de seconde. Il peut ainsi changer de visage plus de dix fois, passant par différentes émotions, joie, tristesse, colère...



Informations Pratiques :

Tarifs ZooSafari + « Thoiry Lumières Sauvages »

Adulte : 29€ / Enfant : 23€

« Thoiry Lumières Sauvages »

Adulte : 19.90€ / Enfant : 17.90€

Le « gentilhomme-peintre de la Belle Époque » séjourne à Versailles

Du 3 novembre au 24 février prochain, le musée Lambinet expose l'œuvre d'Antonio de La Gandara (1861 – 1917). Méconnu, ce « gentilhomme-peintre de la Belle Époque » se spécialisa à Paris dans l'art du portrait, et par-delà même dans la représentation d'une société en mutation : l'aristocratie y côtoie ainsi le milieu des journalistes, celui des hommes de lettre mais aussi celui du spectacle.

Cette « jet set » parisienne revient pourtant volontiers à Versailles, où elle goûte au charme suranné du « vieux monde », et à l'évocation d'un dix-huitième siècle raffiné et remis en lumière par les Goncourt. Dans son pavillon de l'avenue de Paris, le comte de Montesquiou organise ainsi sa fameuse fête du 24 mai 1894, où il introduit le jeune La Gandara. Tout comme Proust, ce dernier ne manque certainement pas d'y remarquer le ressort pictural des robes des dames, et s'attache sans doute à la ville où il reviendra s'installer dans un appartement de la rue des Réservoirs.

Monsieur Xavier Mathieu, commissaire de l'exposition a permis de rassembler plus d'une centaine de pièces, provenant souvent de collections privées. Si La Gandara excelle dans le portrait, notamment dans l'évocation des personnalités féminines, qu'il fait apparaître, comme jaillissant du fond sombre et mystérieux de ses toiles, il aborde aussi le paysage, et enfin l'évocation symboliste de supports littéraires, sans doute pour se délasser, ou pour sortir d'un genre trop contraint.

Très admiré au début pour son art de la couleur, à la manière d'un Velasquez, La Gandara évolue pourtant vers une technique plus fluide, aux tons plus retenus, maîtrisée par un art consommé de la ligne. Sa sensibilité pour les drapés affleure, et démontre son intérêt pour la mode. Toujours enclin à l'expression de la modernité, il utilise aussi les techniques les plus appréciées pour les possibilités expérimentales qu'elles proposent : le pastel, tout comme la lithographie, par exemple, constituent pour lui de nouveaux terrains d'expression.

L'exposition du musée Lambinet permet donc de découvrir un artiste très attachant, à l'aune de la société à laquelle il appartenait, à la fois éprise de modernité mais aussi toute empreinte de mélancolie devant le monde qui change. Afin de la faire revivre, et de plonger le public au contact du peintre, le musée Lambinet a choisi de proposer l'écriture d'un spectacle et d'une visite à Alexandre Laval, qui avait déjà restitué le personnage de Manon Roland en 2016 pour l'exposition « Amazones de la Révolution » :

Cette exposition s'accompagne de visites, conférences et activités proposées par la compagnie du Chapeau de Paille dirigée par Alexandre Laval

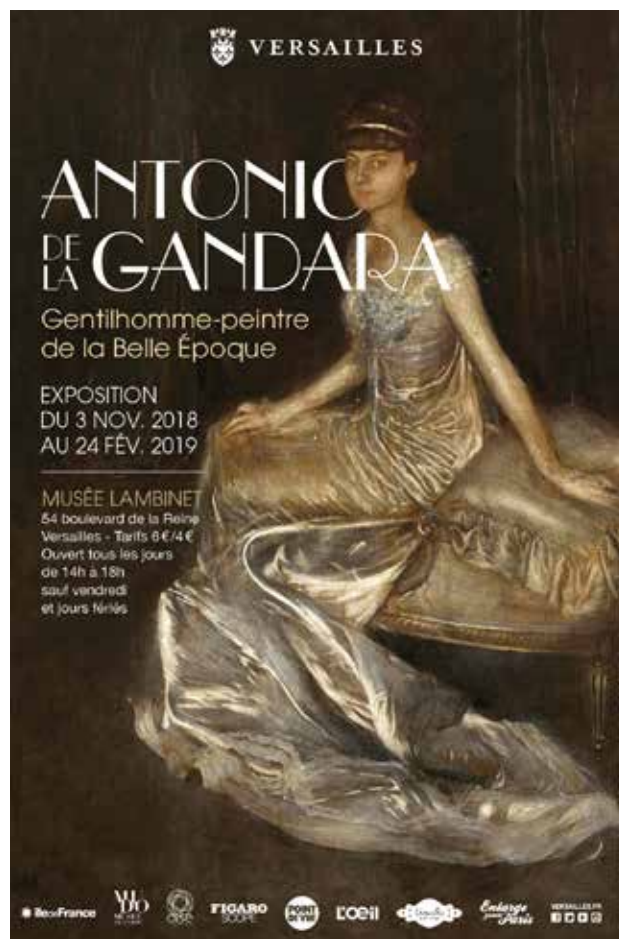
« Antonio de la Gandara en son atelier »

Visite théâtrale de l'exposition avec le comédien Alexandre Laval

Costume de Julie Lefranc

Dimanche 25 novembre, 9 décembre 2018 à 15h30

Dimanche 13 janvier, 17 février 2019 à 15h30



« Le Pinceau de la Belle Époque : Antonio de la Gandara et le secret de la dame en bleu »

Une création de la Compagnie du Chapeau de Paille

Pièce écrite et mise en scène par Alexandre Laval

Dimanche 27 janvier 2019 à 15h30

Dimanche 10 février 2019 à 15h30

Avec : Alexandre Laval et Claire Penalver

Costumes de Julie Lefranc

Réservations et programme complet des visites, conférences et activités proposées autour de l'exposition :

Musée Lambinet

54 boulevard de la Reine – 78000 Versailles Tél. : 01 30 97 28 75

Mail : musee.lambinet@versailles.fr

<https://www.versailles.fr/culture/etablisements/musee-lambinet/>

Histoires d'un Club amateur

Dans cet univers du sport amateur, des bénévoles aux joueurs, de l'école de rugby aux dirigeants, en passant par les entreprises partenaires visionnaires, toute ressemblance avec un vieux Club de l'Ouest parisien serait totalement fortuite.



3 ans. 3 ans pour revoir l'échelon national, à travers une restructuration, une ambition et une volonté axée sur la formation. L'histoire commence en 2016, quand le Club descendu retrouve le niveau régional après une saison compliquée. Sonné, compté, le Club vit des heures grises, loin de son bleu de prédilection. Dans le sport amateur, tout est une affaire de cycles, puis de persévérance, de chance et d'optimisme. Après tout, la base est saine, on compte près de 450 licenciés, et un grand nombre de bonnes volontés. Bientôt renforcées par quelques acteurs de plus, notamment au niveau économique, pour faire changer de dimension. La formation est florissante, et devient alors le point de départ de toutes les actions. Sur et en dehors du terrain. Au niveau Seniors, on regarde vers les jeunes avec bienveillance : ils seront le relais et les titulaires de demain.

Au niveau régional, on fait beaucoup avec peu. Avec le budget déjà. Économes, malins, pragmatiques et solidaires, comme dans le jeu de rugby dont l'esprit anime chacun des bénévoles qui œuvrent et se démènent. Les encadrants participent à l'effort général, sans baisser la qualité de la prestation et des performances. A la différence des Pros, qui jouent un autre rugby, quand le loisir devient métier, on privilégie l'aventure humaine. Des histoires de copains, des histoires d'hommes. Et de femmes maintenant ! Le Club vit avec son temps, et avec ses moyens. Plus lucides, plus chanceux aussi, on base la future histoire sur des fondations solides. Et ça paye, au sens figuré bien sûr...

Chez les jeunes, un peu avant la majorité, on prend conscience de ses moyens. A une saison de rodage succède une saison faste, avec un ¼ de finale de Championnat de France perdu face aux futurs champions de France pour les U18, et un 1/32ème perdu face à des semi-pro (à cet âge déjà !) pour les U16. L'école de rugby résiste aux poncifs de l'actualité ovale, prônant la vitesse et l'évitement plutôt que la collision et le frontal. Histoire de gabarits disponibles aussi... Histoire de cycles enfin, quelques-uns nous quittent, pour des études ou pour d'autres cieux, mais on continue

à construire. Début en ½ teinte, mais le jeu, l'esprit, le mouvement et l'envie sont là. Quand on vous dit solides, les fondations...

Pour tout le Club, le nerf de la guerre n'est pas négligé. Grâce au soutien de la Mairie, à des entreprises dynamiques, volontaires, gravitant autour du réseau local des Membres du Bureau, Président énergique en tête, on boucle un budget jamais atteint jusqu'à lors. Synergies, partage de valeur, ambitions communes, légère professionnalisation collective, formation, on met la charrue après les bœufs. Pour l'image de puissance les bœufs, car les rugbymen pensent, en plus de pousser... Un peu de confort financier avant l'heure, et l'on peut voir venir l'avenir.

Histoire de contexte, on ajoute enfin une pincée de chance chez les Seniors. Un nouveau Staff, une poule régionale Honneur abordable, et c'est l'ambition sportive qui prend forme.

Terminer 1er de poule en fin de saison et s'accorder la monter directe en Fédérale 3. Après 4 matchs, autant de victoires, et 3 points de bonus offensif, les Seniors de l'équipe fanion sont en avance sur leur tableau de marche. Synthèse de 3 saisons de travail, de structuration et d'abnégation, la saison 2018-2019 serait en train d'écrire l'Histoire. Sous le soleil, comme celui d'un lointain souverain dont on aurait parlé dans les environs. Qu'ils ne prennent pas le Globe pour autant, la saison est encore longue.

Quant à réaliser une saison régulière sans aucune défaite, ça, c'est une autre histoire.

#lavoieroyaleverslaFédérale3



Alors, garçon ou fille, de tout âge :

Si vous souhaitez pratiquer le rugby Loisir, **REJOIGNEZ-NOUS !**

Si vous souhaitez pratiquer en compétition, **RENTREZ EN MÊLÉE !**

Si vous souhaitez soutenir le Club et la formation, **ENTREZ DANS LE PACK des PARTENAIRES !**

Contact : communication@rugby-versailles.org

Avec les graminées, mettez de la légèreté dans le jardin

Evoquant la nature et les grands espaces, les graminées apportent un incomparable parfum de liberté. Joliment appelées « cheveux de la terre », elles jouent avec la lumière et donnent une atmosphère très particulière dans le jardin et sur le balcon.

De toutes tailles et de toutes les couleurs, les graminées s'adaptent à toutes les situations pour transformer l'âme d'un jardin. Cette unique association d'élégance, d'allure graphique et de souplesse leur assure légèreté, lumière et mouvement. Mises en scène dans les jardins du nord de l'Europe dans les années 70, les graminées se font connaître en France depuis quelques années. Par leurs lignes gracieuses elles contrastent avec élégance avec les autres végétaux. C'est dans un jardin de style sauvage ou naturel qu'elles donnent le meilleur d'elles-mêmes. Elles savent mettre en valeur les lumières rasantes du petit jour et de la fin de journée.

Les graminées se prêtent à une incroyable multitude d'usages ! Vous pouvez les associer à toutes les vivaces colorées et aux rosiers. Ils se mettront mutuellement en valeur. Elles équilibrent l'aspect général d'un massif, et il suffit de les placer entre deux espèces dont les teintes se concurrencent, pour parvenir à recréer une harmonie. Elles font aussi une transition idéale avec des plantes d'aspect différent, annonçant en douceur et en beauté le passage à un nouveau motif ou à une zone différente du jardin.

Enfin, la plupart des graminées ornementales fleurissent vers la fin de l'été et au début de l'automne, alors que les autres plantes ont achevé leur cycle de floraison. Elles revêtent alors des teintes somptueuses.

Elles aiment les endroits lumineux, bien aérés, les sols légers pas trop fertiles. Les graminées ornementales donnent les meilleurs résultats lorsqu'elles poussent dans des endroits dégagés, avec un espace suffisant par rapport aux plantes voisines. Elles craignent les sols détrempés (la plupart des espèces), l'ombre intense, les froids très vifs (pour certaines espèces seulement), la concurrence des mauvaises herbes (pour les formes les moins vigoureuses). Les graminées ornementales sont des plantes de culture facile. La plupart des espèces préfèrent le plein soleil et s'adaptent à presque tous les sols, certaines variétés pouvant même devenir envahissantes.



Généralement les graminées sont présentées en pots ou en conteneurs avec l'ensemble de leur système racinaire, car elles sont possibles en toutes saisons. La distance de plantation varie entre 20 cm et 1,50 m selon les dimensions des différentes espèces. Diviser les touffes de la plupart des espèces tous les trois ou quatre ans, pour leur conserver toute leur vigueur. Rabatter la végétation au tiers de sa hauteur après les premières gelées ou simplement à la fin de l'hiver.

D'une manière générale, les graminées ornementales sont des plantes solides, peu sensibles aux maladies. On observe parfois des attaques de différentes rouilles qui provoquent des taches orangées

Thibault Garreau de Labarre

BLEU DE HONGRIE



Raphaële Bernard-Bacot
www.rbernardbacot.com
auteur du « Potager du Roy, dessins de saison à Versailles » chez Glénat

Peut-être avez-vous déjà remarqué ce potiron insolite, loin de la flamboyante citrouille orange vif d'Etampes, ou de l'orangé plus doux de la Galeuse d'Eysines, ou encore du turban turc ou giraumont qui allie les 2 couleurs à la fois.

Le potiron bleu de Hongrie intrigue parce que sa forme est parfaitement classique pour un cucurbitacée, pesant 4 à 8 kilos, mais sa couleur est gris bleu assez pâle. C'est en l'ouvrant, qu'on s'aperçoit qu'elle est bel et bien citrouille car sa chair rayonne d'un beau jaune d'or.

C'est une coureuse aux longues lianes portant souvent 2 à 3 fruits. Cependant il se peut qu'avec les grandes chaleurs, elle ne produise que des fleurs mâles avec un pollen de moins bonne qualité au détriment des fleurs femelles que l'on reconnaît par leur renflement à la base. Il se peut aussi que les abeilles ou autres insectes désertent votre jardin et n'aient pas joué leur rôle de pollinisateurs, faute de fleurs à proximité. Les aromatiques comme les sauges officinales sont idéales pour cela avec leurs épis de fleurs bleus qui durent tout l'été.

Comme toutes les cucurbitacées, on les sème après les gelées en poquet sur un sol riche, et il n'est pas rare que l'on en découvre un potiron au printemps sur un tas de compost, issu d'une graine égarée. Il apprécie les sites bien éclairés et il est recommandé de lui fournir un paillis où asseoir ses rondeurs qui le préservera de toute humidité, source de pourrissement.

Sa chair est délicieuse, légèrement sucrée, elle s'associe très bien avec tous les plats y compris les desserts ou encore se déguste crue.

Mais le meilleur usage, pour les âmes d'artistes dont je fais partie, c'est en décoration dans votre intérieur où la température ambiante lui convient bien. Si le potiron de Hongrie est bien cueilli avec la tige la plus longue possible et non pas en arrachant le pédoncule, il peut se laisser admirer sur votre table basse toute une année, succès garanti !



IL ME COMPREND,
ME SURPREND
ET SURTOUT IL M'ÉCLAIRE

C'EST MON LIBRAIRE.

VOS ADRESSES À VERSAILLES :

LIBRAIRIE
62, RUE DE
LA PAROISSE

PAPETERIE - MUSIQUE - VIDÉO
CARRÉ RICHAUD
26 BIS, RUE DU MARÉCHAL FOCH

VOLVO XC60 D3 150 CH INSCRIPTION LUXE L'ÉLÉGANCE EST UNE FORCE.



699€ /MOIS
SANS APPORT

LLD* 48 MOIS / 60 000 KM

ENTRETIEN, GARANTIE ET
ASSISTANCE 24/24 INCLUS
JUSQU'AU 31/12/2018



DISPONIBLE EN HYBRIDE

RENDEZ-VOUS D'ESSAI
SUR ACTENA.FR

* Offre de Location Longue Durée sans option d'achat portant sur un véhicule XC60 D3 150 CH INSCRIPTION LUXE Boite de Vitesse Manuelle 6 rapports avec options peinture métallisée. Offre édictée sur la base du tarif au 21/02/2018. Le contrat de location longue durée sera impérativement souscrit pour une durée variable de 48 mois et un kilométrage variable de 60 000 km incluant nécessairement les prestations entretien - assistance, gestion des pertes totales et carte grise incluse. Bonus ou Malus éventuels non inclus. Offre valable pour toute commande adressée valablement par écrit à Volvo Automobiles Fleet Services avant le 31/12/2018, sauf modifications du tarif constructeur, des taux financiers directeurs ou de la réglementation en vigueur et notamment de la réglementation fiscale (variation du taux de TVA, etc...). *Offre de location longue durée sans option d'achat et de services associés, réservée aux professionnels, régie par les conditions générales de location longue durée et des services optionnels disponibles auprès de TEMSYS et sous réserve d'acceptation du dossier par TEMSYS, société anonyme au capital de 66 000 000 EUR, siège social : 15, allée de l'Europe - 92110 Clichy, RCS NANTERRE 351 867 692. Société de courtage d'assurances - Garantie financière et assurance de responsabilité civile professionnelle conformes aux articles L512-6 et L512-7 du code des assurances N° ORIAS 07 026 677. XC60 D3 BVM6 : Consommation Euro mix (L/100 km) : 5,00 - CO2 rejeté (g/km) : 131.

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

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

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 GANELINES

PRIOD

© VICTORIAN