

Versailles⁺

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

N°113 - Décembre 2018

Frédéric Savoyen
Orfèvre du
voyage



© Art Shooting

DEPUIS 1898

LE TANNEUR

MAÎTRE MAROQUINIER



Depuis 120 ans, la maison Le Tanneur
partage son amour du cuir et son savoir-faire maroquinier.

7 place Hoche 78000 Versailles
01.39.67.07.37

Édito +

VERSAILLES +

Vœux de Noël depuis une cité protégée

En cette fin d'année, la ville du Roi soleil se transforme en ville - Lumière, avec une nouveauté : pendant toute la période des fêtes, la place d'Armes et les trois grandes avenues représentant le trident de la cité seront illuminées. C'est un hommage à la créativité qui mobilise toujours depuis Louis XIV les ingénieurs en utilisant les techniques les plus évoluées d'éclairage avec les Led qui permettent de réaliser 90% d'économies par rapport aux lampes classiques. Cent vingt sites seront ainsi décorés avec plus d'un millier d'arbustes, guirlandes, etc avec la complicité des commerçants soucieux de la mise en valeur de leur patrimoine.

Marc André Venes le Morvan explore la rue de la Paroisse, l'une des plus anciennes de la ville, commerçante par excellence, où chaque maison garde le souvenir de célébrités qui peuplent les livres d'histoire (page 9). Marie Louise Mercier continue d'égrener son catalogue des rues en braquant le projecteur sur la rue Vautrait, qui abritait le chenil des chiens dressés à la chasse aux sangliers (page 13).

Le Château reste le symbole du rayonnement de ce haut-lieu qui suscite toujours un engouement croissant dans le monde, avec des records d'affluence enregistrés cet été, mais qui bénéficie aussi de plus en plus à la ville, avec la découverte par les visiteurs des trésors qu'elle recèle. Une vague qui n'est pas près de se tarir alors que les prévisions de l'activité touristique pour la prochaine décennie donnent le vertige. L'irruption du numérique est en train de bouleverser des habitudes ancestrales. Désormais, la réservation des voyages est la première pratique d'achat des Français devant les vêtements et les billets de spectacle.

C'est ce qu'a compris Frédéric Savoyen, en surfant sur les nouveaux besoins qui se font

jour, où le client veut être à la fois producteur et consommateur de ses désirs d'évasion et en créant avec lui des voyages sur mesures, dont le programme est discuté avec le candidat auquel on propose une expérience exclusive (page 4). C'est aussi une nouvelle aventure entrepreneuriale d'un passionné de la création, comme nous en découvrons chaque mois dans une ville qui fourmille de talents et en attire toujours de nouveaux, car ce ne sont pas seulement les espaces verts qui séduisent à Versailles, mais les lieux où l'on trouve le climat propice à la gestation de ses projets. On assiste à un foisonnement de petits ateliers individuels, à la multiplication des artistes pour les travaux manuels, la musique, l'artisanat, tandis que les expositions se multiplient attirant toujours plus de passionnés avec des cénacles de conférences de plus en plus fournis qui trouvent souvent leur inspiration dans le salon du livre qui a enregistré cette année une affluence record.

Autant de signes de la vitalité d'une ville qui n'est pas touchée par la morosité avec le nouveau visage du quartier des Chantiers qui prend forme et va devenir l'un des pôles essentiel du développement régional, marquant la volonté de la cité royale d'embrasser l'avenir avec une résolution qui contraste avec les hésitations d'un monde taraudé par les tensions géopolitiques et les hoquets d'une croissance économique, qui donnent lieu à des soubresauts souvent incontrôlables.

Souhaitons pour l'année qui s'annonce que Versailles continue d'être ce lieu privilégié, où règne une harmonie propice au bien-être légitime et à l'épanouissement individuel auquel chacun peut prétendre.

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

Frédéric Savoyen Orfèvre du voyage



C'est un hyper actif. Il ne tient pas en place ; Il bouillonne d'idées qu'il glane sur les lieux les plus divers de la planète. Car il est toujours en mouvement, en quête de nouveaux projets, de nouvelles pépites. Il est vrai qu'il a des antécédents : une naissance à New York, la capitale mondiale du business. Un père officier de marine, ayant quitté la Royale pour se consacrer à l'industrie dans un grand groupe international. Revenu en France avec ses parents, il accomplit de brèves études à Saint Jean de Béthune, interrompues rapidement car cet homme pressé fonde très jeune une famille ce qui l'oblige à travailler au moment où la plupart des garçons de son âge poursuivent un cursus étudiant. Mais il n'a aucune honte à être considéré dans son environnement comme un autodidacte, car, depuis toujours, il a senti vibrer en lui la fibre de l'entrepreneur. Dès lors, il va multiplier les expériences, mû par une inlassable curiosité, mais avec un profond besoin de rester le maître de ses activités.

LA CREATION D'ELUX GROUPE

Il crée alors plusieurs entreprises basées autour du thème du voyage et de l'événementiel. Il revend la dernière avec un bénéfice qui lui permet de concevoir un projet plus ambitieux. Grâce à cette opération, il entend passer à la vitesse supérieure avec une nouvelle création, Elux Groupe (Eluxtravel, Eluxfrance, Eluxevent), dont il vient de fixer le siège social à Versailles, dans un hôtel particulier. C'est un choix délibéré, alors qu'il s'était installé précédemment à Paris ou dans d'autres communes d'Ile de France. Mais « Versailles a beaucoup changé depuis son adolescence », affirme-t-il. Longtemps, elle a été la « ville d'à côté » pour le divertissement et les traditions surannées. Aujourd'hui, la mentalité a complètement changé. Elle connaît une ambiance véritablement adaptée à la création d'entreprises. Bien sûr, l'héritage du château reste la valeur sûre par excellence, qui exerce une attirance incomparable. Mais, la ville trop longtemps délaissée connaît un formidable renouveau et s'enrichit d'enseignes nouvelles. On voit arriver des étrangers qui y trouvent un confort de vie et des écoles parmi les meilleures du pays.

La cité royale est donc l'écrin idéal pour une entreprise qui entend répondre à une demande croissante : celle des voyages de luxe sur mesure, pour

©Art Shooting





individus isolés, couples ou familles, pour des amoureux de la nature, loin du luxe ostentatoire, en quête de plages perdues, d'expériences uniques, de découvertes d'artisanat précieux.

Alors qu'il est encore dans la quarantaine, Frédéric est accompagné de professionnels qui sont aussi en quelque sorte des forçats dans le domaine du voyage, dont il a exploré tous les méandres, évalué toutes les arcanes, à la mesure des milliers de kilomètres qu'il a parcourus dans le monde. Avec

une préoccupation : devenir le leader du voyage d'exception, alors que les connaissances de plus en plus vastes de la clientèle réclament toujours plus d'originalité, d'expériences uniques. Pendant six ans, il a exploré l'univers du web, pour aboutir à un constat : internet n'a pas tué l'agence. « Les grands voyageurs en ont marre des avis en ligne. Ils préfèrent se reposer sur des pros qui maîtrisent leurs sujets. L'agence retrouve ainsi droit de cité ». Une première agence a été ouverte à Paris au début de l'été, une deuxième verra le jour avant la fin de l'année.

DESTINATION VERSAILLES

Mais c'est à Versailles que Frédéric a décidé d'implanter le siège de sa société dans un local prestigieux, rue Albert Joly. Il entend proposer des voyages sur mesure, dont le programme est discuté avec les candidats, auxquels on propose une expérience d'exclusivité. Une vingtaine de collaborateurs explorent le monde à la recherche de nouvelles pépites, pour des séjours qui vont de huit à vingt jours. Un dialogue se noue avec les impétrants afin de préciser leur goût et de s'assurer qu'ils auront à leur disposition tout le nécessaire et même le superflu. Les prix évoluent entre 3000 et 10000 euros par personne. Grâce à l'importance des réseaux qu'il a constitué, il obtient souvent des tarifs préférentiels, témoignant que le luxe exclusif n'est pas forcément le plus cher.

Avec sa curiosité insatiable, qu'il fait partager à ses collaborateurs, il tisse des liens avec toute la galaxie touristique et élargit sans cesse son champ d'investigations. A peine revenu d'Islande, il envisage des destinations aux antipodes : la Colombie, la Bolivie, le Laos sont dans son collimateur. Versailles, avec l'esprit de créativité qui y règne, lui apparaît comme le meilleur tremplin pour développer le maillage de petites entreprises dans l'univers du tourisme, où il entend se placer au centre.

Michel Garibal

Eluxtravel

11bis, rue Albert Joly – 78000 Versailles
+33(0)1 39 20 17 77
contact@eluxtravel.com
www.eluxtravel.com



Une destination insolite proposée par Eluxtravel : Jabali Ridge Tanzanie



ELUXTRAVEL

INSPIRÉ DE VOS RÊVES

Soleil d'hiver

Echappez-vous loin du froid

ELUXTRAVEL PARIS 16

53, rue de la Tour - Tél. 01 45 04 21 21

eluxtravel.com

ELUXTRAVEL VERSAILLES

11bis, rue Albert Joly - Tél. 01 39 20 17 77



RIVE GAUCHE RÉCEPTION VERSAILLES



To do list !

**Commander les
Galettes des rois
pour fêter la
nouvelle année
au bureau**

Et tout devient possible...

La rue de la Paroisse une artère vitale à la vie économique depuis Louis XIV

Longue de près d'un kilomètre, elle prend naissance à la grille du Dragon au Bassin de Neptune puis elle croise la rue des Réservoirs s'élance vers l'église Notre Dame, traverse le marché Notre Dame et remonte en pente plus ou moins douce jusqu'à l'avenue de saint Cloud. Rue commerçante par excellence (et d'une belle largeur permettant la circulation : 18 mètres) et grâce au dynamisme du Marché Notre Dame – elle n'est que succession de boutiques en tout genre sur ses deux flans. Elle est une des plus vieille rue de Versailles remblayée avec les terres sableuses du sommet de la butte de Montbauron sous Louis XIV.

Au hasard de la pérégrination du chaland on passe devant un des plus beaux hôtels particuliers datant de Louis XV, l'Hôtel Piesche, puis devant l'ancienne vitrine verte 1900 de la Librairie centenaire de la famille Puzin – « la librairie ancienne et moderne » ensuite on arrive sur le parvis de l'église Notre Dame – construite par Jules Hardouin Mansard en 1684 sur ordre de Louis XIV - où l'on observe avec stupéfaction que les motifs décoratifs de l'énorme et monumentale horloge frontale sont composés de deux palmiers dorés (aurait-on anticipé à l'époque le changement climatique ?)...Si l'on a un peu de temps on peut aussi admirer le reliquaire qui contient le cœur du Général Hoche dans la première chapelle en entrant à gauche de l'entrée (fervent général révolutionnaire anti royaliste dans l'église voulue et créée par Louis XIV l'histoire ne manque pas de sel !) Ce sont ensuite les anciens bains douches municipaux fermés depuis

des lustres. On se délecte devant des vitrines – véritables enseignes ancien Régime avec moult marbres, lanternes dorées et lettrages vintage des confiseurs et pâtisseries. On arrive place du Marché en évitant vaille que vaille les piétons, poussettes, vélos... puis on passe devant une des mascottes très 19ème d'un restaurant représentant un chien qui fume (« bonjour l'image de maltraitance animale donnée ici ! » comme grinçait un versaillais pince sans rire...), on admire au passage l'humour ravageur très particulier du restaurateur en face qui a baptisé son estaminet « au chat qui prise » puis la rue remonte avec son chapelet de bouchers, restaurants, instituts de beauté, boutique de laine à tricoter, vendeurs de matelas et literie, objets de décoration pour maison et salle de sport – avec piscine s'il vous plaît ... pour arriver à un jet de pierre du Lycée Hoche.

Cette rue si vivante a abrité son lot de célébrités : Ferdinand de Lesseps l'homme qui a relié la Mer Rouge à la Méditerranée



avec le canal de Suez puis l'océan atlantique à l'océan pacifique avec le canal de Panama (de funeste mémoire pour les actionnaires de l'époque et les hommes politiques « chéquards » dont Clemenceau fera partie) est né au 1 bis ; au 2 résidera le député Henry Wallon qui par son amendement en 1875 instaura l'élection du président de la République par un Congrès se réunissant à Versailles, le numéro 4 accueillera un moment la future impératrice Eugénie de Montijo, au 11 l'Hotel Pieche (Jean-Joseph Pièche était musicien de la Chambre du roi et son hôtel est remarquable par ses chiens assis et ses guirlandes de fleurs sculptées entre les fenêtres). Il servira de lieu de création pour le peintre François Boucher et pour le compositeur Rameau, au numéro 60 la maison Guinon appartient





à la même famille de pâtisseries depuis 1878... D'autres adresses sont aussi prestigieuses bien que tous les historiens ne soient pas toujours d'accord entre eux : au N° 14 ou 15 emplacement de l'ancienne maison de charité de Madame

de Maintenon, reconstruite en 1772 ; le N° 43 serait la Maison de Dionis chirurgien de Louis XIV (non confirmé par J. Lagny l'historien émérite des rues de Versailles) au N° 49 se tiendrait la Maison de Félix de Tassy, chirurgien de Louis XIV (en 1686 il l'opéra d'une fistule anale et reçut en récompense la terre des Moulineaux dans la plaine de Versailles) (non confirmé par J. Lagny) et au N° 53 se tiendrait l' Hôtel de Bretagne, maison

de Guy Fagon, chirurgien de Louis XIV (d'où le nom de Saint-Côme patron des chirurgiens, attribué autrefois à cette portion de rue).

Marc André Venes Le Morvan




la Crêperie

Cette crêperie qui vient de fêter sa 12^e année est un lieu incontournable de Versailles dans une ambiance cosy et feutrée. Elle vous sert des spécialités bretonnes : galettes, crêpes et cidre, toujours avec des recettes originales et les grands classiques comme la complète, le caramel au beurre salé ou la bonne maman. Ils vous accueillent tous les jours midi et soir. Tous les produits sont faits maison comme la compote de pomme, le caramel au beurre salé et bien sur les savoureuses pâtes à crêpes.

**85, rue de la Paroisse
Tél : 01 39 02 71 02**



Derrière l'église

11, rue Sainte-Geneviève
Tél. : 01 39 49 91 22
www.derriereleglise.com

Ambiance piano bar vendredi soir et samedi soir

L'Entrecôte, rebaptisé « Derrière l'église », est une institution depuis 40 ans à Versailles. Il vous propose ses spécialités de viandes, tel que l'original, l'onglet de veau aux morilles, l'entrecôte black Angus ou son mythique contre filet à sa fameuse sauce « secrète ». La pièce maîtresse du restaurant « la côte de bœuf » est à partager à deux ou plus !!! Chaque semaine on vous propose une viande racée maturée (Charolaise, Limousine, Salers, etc).

VERSAILLES NOTRE DAME



GRANDS GARÇONS

Mode Homme

5 rue Ducis

Tél. 01 30 21 53 68

Mardi au samedi de 10h à 19h

En décembre ouvert 7/7 de 10h à 19 h



LA BOUTIQUE DES CRÉATEURS

Cadeaux Chics et Uniques

33 rue de la Paroisse

Mardi au samedi de 10h à 19h

Ouvert tous les jours en décembre



LE ROY RENÉ

Confiserie

12 rue Hoche - Tél. 01 30 24 58 01

Mardi-vendredi 9h30-13h30/14h30-19h,

Samedi 10h-13h00/14h30-19h,

Dimanche de 10h-13h00.



HERBIO

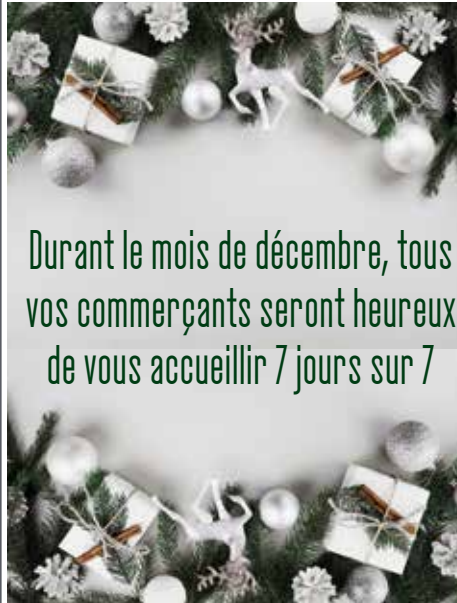
Herboristerie

15 rue du Maréchal Foch

Tél. 09 61 61 77 51

Tous les jours de 9h à 19h

www.herbio-versailles.com



Durant le mois de décembre, tous
vos commerçants seront heureux
de vous accueillir 7 jours sur 7



CARRÉ BLANC

Linge de maison

14 rue Hoche

Tél. 01 39 49 56 15

Mardi au samedi de 10h15 à 19h15



LAFABRIQUE

Laine & Tricot

7 rue de la Paroisse

Tél. 01 30 24 64 47

Mardi au samedi 10h à 12h et 14h à 19h



OBJETS CONTEMPORAINS

Bijoux & décoration

73 rue de la Paroisse

Tél. 06 62 08 98 79

Tous les jours de décembre de 10h30 à 19h00

www.objetscontemporains.com



OPTICIENS LE MENES

Opticien

18 rue Hoche

Tél. 01 39 50 14 06

Mardi au samedi 10h à 12h et 14h à 19h



LA BOUTIQUE DES CRÉATEURS

Cadeaux Chics et Uniques

33 rue de la Paroisse

Mardi au samedi de 10h à 19h

Ouvert tous les jours en décembre



AU ROI SOLEIL

Confiserie

12 rue de la Paroisse

Tél. 01 30 24 58 01

Mardi au samedi de 9h30 à 19h30



COMTESSE DU BARRY

Epicerie Fine - Ouverture le 1er décembre 2018

39 rue de la Paroisse

versailles@comtessedubarry.com

Lundi au samedi 10h à 13h et 14h à 19h

Dimanche de 9h30 à 13h00



CAVALINHO

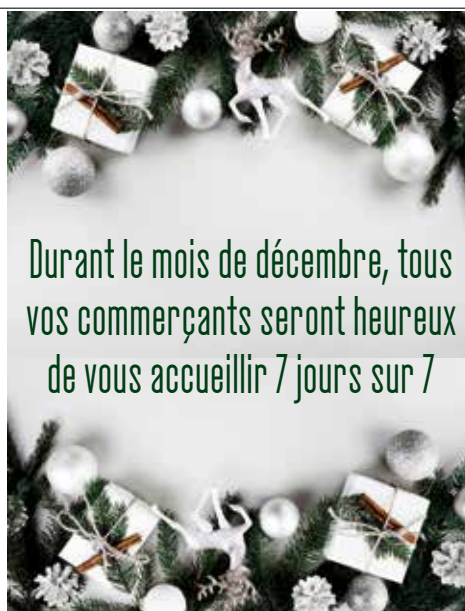
Maroquinerie & Chaussures - Nouveau

82 rue de la Paroisse

Tél. 01 70 44 31 32

Mardi au samedi de 10h00 à 19h00 et

le dimanche de 10h00 à 13h00



Durant le mois de décembre, tous
vos commerçants seront heureux
de vous accueillir 7 jours sur 7



RICHELIEU IMMOBILIER

Vente, location et Gestion

45 rue Carnot

Tél. 01 39 66 80 84

Lundi au samedi de 9h00 à 12h00 et de

14h00 à 19h00



ATINA

Mode Femme

1 rue des deux Portes

Tél. 01 30 83 93 27

Mardi au samedi de 10h à 13h30 et de
14h30 à 19h00



BLEU ROY

Mode Homme

16 rue Hoche

Tél. 01 39 25 00 39

Mardi au samedi de 10h à 19h



ATINA SCARP

Mode Femme & Chaussure

15 rue de la Paroisse

Tél. 01 39 53 62 61

Mardi au samedi de 10h à 19h

La Rue du Vautrait

D'après l'hôtel de ville, à l'emplacement approximatif de l'actuel collège Pierre de Nolhac, existait un ensemble de bicoques, masures et cours mal pavées très boueuses en automne, qui était appelé pompeusement « l'hôtel de Limoges ». Les occupants étaient les ouvriers limousins des chantiers du Roi, avec des valets de chiens, palefreniers, cochers et leurs familles. En 1710, Louis XV récupère cet espace et fait installer, dans un enclos proche de la rue des Chantiers, un chenil pour les mâtins dressés à la chasse aux sangliers. Ces gros chiens noirs, les vautres, qui s'échappaient parfois, épouvantaient le voisinage, jusqu'en 1773. Ils ont donné leur nom à la petite rue qui rejoint la rue de Limoges. Aujourd'hui, les chiens ont disparu, mais les sangliers des bois environnants s'aventurent quelquefois jusqu'au Grand canal.

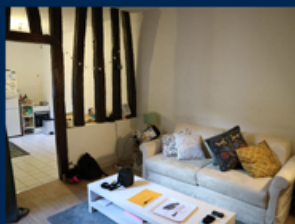
ML MJ



Richelieu
IMMOBILIER



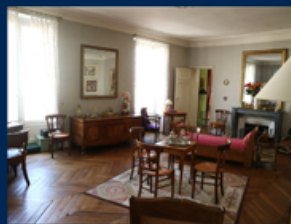
Maison Viroflay
6 pièces 170 m²
1153600 € honoraires
inclus, 1120000 €
honoraires exclus.
Honoraires : 3 % TTC
à la charge de
l'acquéreur.
DPE C



Appartement 2 pièces 39m² -
Versailles Saint-Louis
272950 € honoraires inclus,
265000 € honoraires exclus.
Honoraires : 3 % TTC à la
charge de l'acquéreur.
Copropriété de 12 lots. Charges
annuelles : 780 €. DPE F



3 pièces - 86m² - Versailles
Saint-Louis
624000 € honoraires inclus,
600000 € honoraires exclus.
Honoraires : 4 % TTC à la
charge de l'acquéreur.
Copropriété de 7 lots, dont 4
lots d'habitation. Charges
annuelles : 1 440 €. DPE F



Appartement 6 pièces
Versailles Saint-Louis
1339000 € honoraires inclus,
1300000 € honoraires exclus.
Honoraires : 3 % TTC à la
charge de l'acquéreur.
Copropriété de 10 lots.
Charges annuelles : 3 300 €. DPE VIERGE



Appartement Le Chesnay
4 pièce(s) 111 m² avec
terrasse 1180000 € honoraires inclus,
1145000 € honoraires exclus.
Honoraires : 3,06 % TTC à la charge
de l'acquéreur. Copropriété de 10
lots. Charges annuelles : 100 €. DPE VIERGE

VENTES LOCATIONS GESTION - ESTIMATION GRATUITE

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

Nicola le jongleur et la fontaine de la Vierge

Durant plus de deux siècles, les habitants de la rue de l'Ermitage eurent à leur disposition une eau fraîche et "bonne à boire" grâce à Nicola Le Jongleur, celui qui bâtit leur belle fontaine dite « Fontaine de la Vierge ».



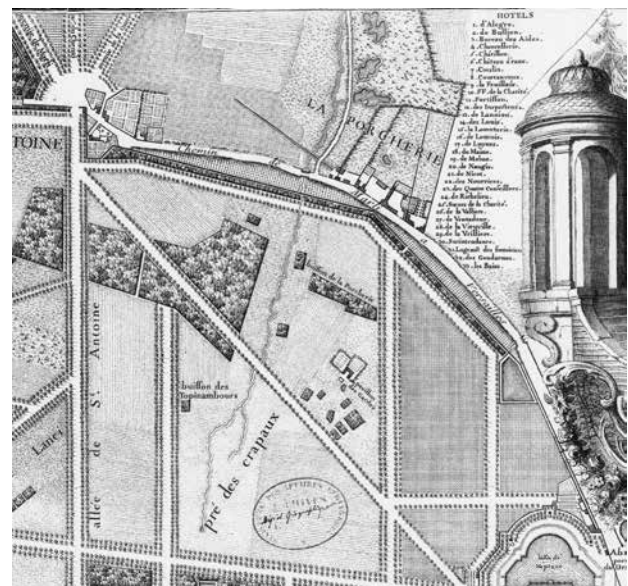
Gravure dite habit de Fontainier, 17^e siècle

Cette rue de l'Ermitage faisait partie au 17^e siècle de l'ancien Chemin aux Bœufs qui deviendra sous le règne de Louis XIV la route que le roi et sa Cour empruntaient si fréquemment pour se rendre à Marly ou Saint-Germain. En son milieu, face à la Pépinière royale, existait un lieu-dit marécageux dénommé la Porcherie avec quelques masures. Un nom qui perdura jusqu'au 19^e siècle quand vers 1850, lui fut donné le nom de "l'Ermitage" plus élégant, rappelant l'Ermitage de Mme de Pompadour, occupé ensuite par le Comte de Maurepas.

On connaît peu de choses sur ce Nicolas Le Jongleur, un des nombreux fontainiers du roi, moitié ingénieur, moitié entrepreneur. Il serait né vers 1630 aux bords de l'Oise d'une mère sans doute célibataire, et d'un père inconnu, Marguerite Vanesme. A dix-huit ans, en 1648, il épousait la fille d'un jardinier à Chauvry dans le Val d'Oise, Nicole Challot, qui décéda prématurément. Cinq ans plus tard, veuf, il épousait Louise Voyer, veuve de Jean Ligner, marchand de fruits à Chauvry. On le trouve ensuite en 1666, fontainier à Paris, puis chargé de l'entretien des fontaines de Maison, enfin à Champs-sur-Marne avant de travailler pour Colbert à Sceaux où il vécut près de 10 ans.

Son aventure versaillaise débuta en 1676. Il était alors rétribué 300 livres pour des fouilles et recherches d'eau sur les hauteurs de Rocquencourt. Il y découvrit de nombreuses sources qu'il signala au roi, lequel le chargea de collecter les eaux de la colline de Rocquencourt pour les amener jusqu'à Versailles, à la maison des Fontainiers, autrement dit le Pavillon des Sources de la rue Carnot. Il est alors appointé à 2000 livres par an. En 1678, il est désigné dans les comptes royaux comme « ayant soin des eaux bonnes à boires ». Lors de la construction de la machine de Marly, il participe à l'aqueduc de Marly dont la tour terminale porte toujours son nom avec le fameux regard, toujours appelé aujourd'hui « le Regard du jongleur », dont le système ingénieux permettait d'orienter les eaux soit vers Marly soit vers Versailles.

En 1687, Louis XIV voulut marquer sa reconnaissance en lui accordant par brevet un important terrain en bordure de son chemin de Saint-Germain, s'étendant du chemin de Selle, couvrant les marais de la Porcherie, jusqu'au Chesnay à la condition d'y conduire à ses frais l'eau de la fontaine aux Crapauds et d'y « faire construire une fontaine de pierre de taille pour servir au public » ajoutant que « la maison qui y sera bâtie sera suivant les alignements plans et élévations qui en ont été arrêtés par le sieur Marquis de Louvois ». La lettre patente confirmant ce brevet semble prouver la grande bienveillance du roi à son égard, qu'il qualifie par ailleurs : « Notre bien-aimé Nicolas Le Jongleur ». Un troisième don, viendra deux ans plus tard agrandir son terrain. Les travaux durèrent deux ans durant lesquels Nicolas fit pour le roi divers travaux entre la Pépinière et la Porcherie, mis en place une conduite de grès entre la fontaine de Trianon et la Pépinière et une pierrée pour en détourner les



Versailles, plan de La Grive, 1746, Détail, hameau de la Porcherie.



La Fontaine de la Vierge, 28 rue de l'Ermitage.

« mauvaises eaux ». Sans doute est-ce alors qu'il y bâtit sa maison à l'angle de laquelle il installa la fontaine que nous connaissons. Depuis 1681, il ne vivait plus avec Louise Voyer dont il était séparé

de bien. A nouveau veuf en 1690, il se remaria à soixante ans avec une jeune fille de 15 ans, Marie Andry, fille de Jacques Andry, commissaire des manufactures d'Alençon. Il mourut quatre ans plus tard et fut inhumé en l'église Saint-Nicolas le 20 mars 1690 à Rocquencourt.

La fontaine actuelle au 28 rue de l'Ermitage, est surmontée d'une niche abritant une statue de la Vierge à l'Enfant sans doute postérieure, avec cette inscription :

« PASSANS ADMIREZ CES CANEAUX, ARESTANTS ICY VOSTRE COURSE,
POUR PUISER LA GRACE EN CES EAUX, DONT MON FILS EST LA VRAIE SOURCE »

Depuis on l'appelle la « Fontaine de la Vierge ». En 1874, La fontaine cessa de couler au grand dam du quartier qui en appréciaient la pureté, puis l'eau revint progressivement pour cesser définitivement en 1945. Le propriétaire de la maison mitoyenne qui avait lui aussi son bassin à sec entreprit en vain de rechercher la provenance de l'eau. On ne la découvrit jamais. Cela reste le secret de Nicola Le Jongleur.

Claude Sentilhes

Sources : Nicolas le Jongleur et la Fontaine de la Vierge, Jacques Villard, Revue de l'Histoire de Versailles, tome 75, p. 93.// Les grandes eaux de Versailles, L.A. Barbet, 1979. BNF. Gallica.// D. Claudius-Petit, Nicola le Jongleur, fontainier du roi, Revue histoire de Versailles, 2003, n° 87, p. 73.// www.chateauversailles-recherche-ressources.fr/jlbweb

petits-fils
services aux grands-parents



PETITS-FILS RECRUTE DES AUXILIAIRES DE VIE

Vous avez une formation et 3 ans d'expérience ? Rejoignez nous !

01 Un salaire attractif
supérieur à celui
des autres structures

02 Des interventions
toujours chez
les mêmes clients

03 Un planning adapté,
temps plein ou partiel,
gardes de nuit possibles

18, rue Louis Haussmann
78000 Versailles

01 84 27 05 65

petits-fils.com



GIBERT  JOSEPH

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

DIMANCHES 16 & 23 DÉCEMBRE
DE 9H À 18H

LUNDIS 17 & 24 DÉCEMBRE
DE 9H30 À 18H30

LIBRAIRIE

62, rue de la Paroisse

PAPETERIE - MUSIQUE - VIDÉO

Carré Richaud
26 bis, rue du Maréchal Foch

GIBERT.COM



Vidocq, le Versaillais...

Vidocq revient en force au cinéma au mois de décembre avec Vincent Cassel dans le film L'Empereur de Paris

François Vidocq, l'ancien forçat devenu le célèbre chef de la police de sûreté et créateur de la police moderne sous Napoléon Ier, a vécu à Versailles alors qu'il était en fuite.



Il ne se cachait pas.

Ce fils de boulanger avait la fibre commerciale et se fit marchand forain sous le nom d'emprunt de « Blondel ». Sa clientèle était importante à Mantes, St Germain et Versailles. A tel point qu'il se fit un pécule suffisant pour lui permettre de louer, rue de la Fontaine à Versailles, un magasin avec un pied-à-terre. Il y vendait des toiles, du coton, du cachemire. Il fit venir sa mère afin qu'elle surveille son commerce durant ses déplacements.

Les affaires allaient au mieux, mais, dénoncé par un ami d'enfance, il fut arrêté à son retour de la foire de Mantes, précisément dans la très aristocratique rue de la Pompe à Versailles (devenue rue Carnot). Il retrouva le cachot tandis que sa mère, appréciant la ville, y resta de nombreuses années. Elle ne quitta Versailles que pour rejoindre son fils dans le faubourg St Denis, après qu'il se fût encore échappé...

A M

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

CRÊPERIE DES 2 PORTES

12 RUE DES DEUX PORTES
78000 VERSAILLES

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



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, Botanée 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
www.coiffure-eric-78.com/coiffure-versailles



Audition Conseil

Depuis plus de 12 ans nous vous proposons, avec la même attention, une offre extrêmement large et un conseil d'expert. Notre Objectif : vous fournir, au meilleur prix, un appareillage auditif et des réglages adaptés à vos oreilles pour un confort auditif maximum. Partenaire : Phonak, Siemens et nombreuses mutuelles, Versailles Portage et Client Roi. Votre Garantie : nous venons d'être élus, pour la troisième année consécutive, meilleure enseigne de France par le magazine capital. N'hésitez pas à prendre rendez-vous pour faire le point sur votre audition, c'est gratuit !

9, rue de la Paroisse - Tél. : 01 39 51 00 21
www.auditionconseil.fr



So Blue

Depuis 2011, So Blue vous accueille en plein cœur de Versailles, dans un décor épuré et design. Doté d'une grande expérience dans le domaine de la beauté et de partenariats prestigieux (Biologique Recherche, Cinq Mondes), So Blue propose une carte digne des plus grands spa pour l'homme et la femme : Massages du monde, soins du visage aux résultats spectaculaires. Pour Noël, découvrez nos nouveautés à offrir ou à s'offrir : Massage aux Pierres Chaudes et Rituel Hinokibo, Massage traditionnel japonais et profitez de nos offres festives « 2 soins achetés, 50% réduction sur le 3^e ».

16, rue Hoche - Tél : 01 39 24 06 07
 Réservation en ligne
www.centresobblue.com



L'Armoire Geek

Nichée au cœur de Versailles, l'Armoire Geek est la première boutique en France consacrée à 100% à la légendaire saga HARRY POTTER. Vous y trouverez baguettes, robes de sorciers, mugs, T-Shirts ... à l'effigie des héros et même les fameux balais, comme le NIMBUS 2001 ou encore l'éclair DE FEU ! Vous pourrez même parfois y croiser quelques acteurs. Venez découvrir cette boutique qui vous plongera dans l'ambiance magique de cette merveilleuse saga : Accio, silencio, alohomora ! Ouvert le mardi de 15h-19h, du mercredi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 19h, le samedi de 10h à 19h et le dimanche de 14h à 19h.

3 impasse Duplessis - Tél. 01 39 51 23 03
larmoiregeek-versailles.fr/boutique/



Le Bouchon du Marché

Un bistrot lyonnais en plein cœur de Versailles ! Le Bouchon du Marché, s'inscrit dans la plus pure tradition des Bouchons Lyonnais alliant produits de qualité et convivialité. Une carte régulièrement renouvelée, une cuisine, franche et authentique, typique du terroir, des produits frais et de saison, en provenance de fournisseurs renommés, de Rungis et de la région Lyonnaise. Pour déjeuner ou pour dîner, Olivier et toute son équipe vous accueilleront du lundi au dimanche midi.

Le + : Ouvert pour la Saint-Sylvestre, pensez à réserver (Fermetures exceptionnelles le 24 au soir et le 25 décembre).

18 rue du Pain, Versailles
 Tél. 01 39 56 18 19



Les Délices du Palais

Artisan Charcutier-Traiteur, proche du Marché Notre Dame, notre établissement vous accueille du mardi au dimanche (journée continue le vendredi et samedi) et vous propose des produits de charcuterie élaborés par nos soins, quelques recettes tourangelles (des rillons et des rillettes) ainsi qu'une excellente choucroute accompagnée de son excellente charcuterie. Régalez-vous aussi avec notre offre de plats cuisinés et de salades fraîches et variées.

Pour vos fêtes de fin d'année, venez découvrir notre carte traiteur.

4, rue du Maréchal Foch
 Tél. : 01 39 50 01 11
www.charcuterie-lesdelicesdupalais.fr

La double responsabilité du chef d'entreprise

Le récent placement en garde à vue d'un « grand patron » rappelle que le dirigeant d'une entreprise, qu'elle soit de taille mondiale ou simple start-up, est exposé au risque d'engagement de sa responsabilité civile et pénale. Bref rappel de ces enjeux.

La première responsabilité du dirigeant d'entreprise est de réussir son projet.

Mais ses prérogatives ne l'exonèrent pas du risque de voir engager sa responsabilité civile ou sa responsabilité pénale.

La première permet à un tiers d'obtenir réparation des dommages causés. La seconde oblige l'auteur ou le complice d'une infraction délictueuse à répondre de ses actes devant la société. Un même acte peut ainsi entraîner à la fois la responsabilité civile et pénale du dirigeant.

Responsabilité civile : Faute séparable, fautes reprochables

La responsabilité civile du dirigeant d'entreprise peut être engagée s'il est prouvé que celui-ci a commis une faute ayant causé un préjudice à l'entreprise ou à un tiers. L'action peut être introduite par un associé agissant à titre individuel, par la société elle-même ou par un tiers.

Dans le cas d'un tiers, sa responsabilité ne pourra être mise en cause que si la faute est séparable de ses fonctions et qu'elle peut lui être imputée personnellement.

Les fautes reprochables au dirigeant peuvent être multiples : fautes de gestion, non-respect des statuts, des lois des règlements, infractions aux obligations fiscales, concurrence déloyale à l'égard de sa propre société.

Responsabilité pénale : enfreindre une loi suffit

La responsabilité pénale du dirigeant peut être engagée même s'il n'a pas personnellement participé à l'infraction et même en l'absence de préjudice.

L'action pénale est engagée par le ministère public. Celui-ci représente les intérêts de la société et est incarné par un magistrat représentant l'État (le procureur de la République). Les victimes de l'infraction peuvent se



constituer parties civiles, c'est-à-dire demander au juge la réparation du dommage subi. Il peut s'agir de tiers (personnes physiques, personnes morales, associations...) ou encore d'associés. Sa responsabilité peut encore être engagée sur plainte simple donnant lieu à ouverture de poursuites, ou sur citation directe devant la juridiction répressive à la requête d'une personne s'estimant victime d'un agissement répréhensible.

La responsabilité pénale du dirigeant d'entreprise peut être mise en cause dans divers types d'infractions. Par exemple : fraude fiscale, faux et usage de faux en écriture, détournement de fonds, négligence des règles de sécurité, infractions douanières, infractions environnementales, tromperie sur la qualité du produit vendu, ...

Quels moyens de défense ?

La responsabilité civile du dirigeant ne sera pas retenue si le dirigeant prouve qu'il n'a pu influencer le comportement de l'auteur de l'infraction. De même, s'il a délégué ses pouvoirs à une personne pourvue de la compétence, de l'autorité et des moyens nécessaires pour faire respecter la réglementation.

Quant à sa responsabilité pénale délictuelle, elle supposera que les trois éléments constitutifs d'une infraction soient réunis : des faits établis, un texte qui les réprime et une intention coupable démontrée.

Cette exposition au risque civil comme au risque pénal suppose une vigilance de tous les instants.

Comme de faire appel, au bon moment, à un professionnel compétent...

La proximité des compétences :
www.barreaudeversailles.com

CENTRE D'INFORMATION DU BARREAU DE VERSAILLES ENTREPRISES

Droit des sociétés, droit commercial, droit du travail, droit fiscal, droit de la concurrence, droit immobilier, droit public, droit de l'environnement, droit bancaire et boursier, droit pénal des affaires, droit des assurances, droit des associations
<https://barreaudeversailles.com/2-non-categorise/54-demande-de-rendez-vous-c-i-b-v-entreprises>

La Comtesse à Versailles

Idéalement située au cœur de la dynamique et commerçante **rue de la Paroisse**, au numéro 39, cette nouvelle adresse se présente comme une invitation à un voyage gastronomique aux saveurs du Sud-Ouest.

Premier réseau d'épicerie fine en France, Comtesse du Barry dévoilera son nouveau concept de magasin au décor raffiné, où produits phares et nouvelles gammes cohabiteront avec harmonie.

À l'approche de Noël, la boutique sera une halte inévitable pour découvrir et déguster foies gras, truffes, plats régionaux cuisinés, terrines, caviar, saumon, mais aussi vins et délices sucrés.

C'est avec un large sourire, que Patrick Guillon vous accueillera pour cette aventure gourmande : « *Étant passionné par la gastronomie française, je me suis rapproché tout naturellement de Comtesse du Barry qui, de par ses valeurs, sa vision de la gastronomie et son savoir-faire, m'a immédiatement séduit. Et pour les fêtes, pensez à nos coffrets pour égayer les papilles gustatives de vos proches !* »



Comtesse du Barry

Nouvelle boutique : 39 rue de la Paroisse - 78000 Versailles

Ouverture : le 1er décembre 2018,
du lundi au samedi, 10h-13h et 14h-19h
et le dimanche de 9h30 à 13h00

86 rue de la Paroisse, Versailles

Pour les fêtes, vous êtes Grandes maisons ou petits producteurs ?

Eblouissant ce nouveau catalogue CAVAVIN, vos tables ne vont pas manquer de talents !

Petits producteurs à découvrir sans hésiter mais aussi les incontournables Pauillac, Pomerol, Saint Estephe, Margaux accompagnés des prestigieux Champagnes des Maisons Drappier, Gosset et Deutz

Nos sommeliers ont aussi réuni 50 spiritueux pour des amateurs en quête de nouvelles fragrances.

On rentre chez CAVAVIN et Nathalie votre caviste vous conseille et compose avec passion selon vos goûts, vos plats, votre budget votre future carte des vins.

Pour vos cadeaux, coffrets et caisses bois sont prêts à partir à l'heure et en sécurité pour toutes vos destinations.

Coffrets Champagne ... à partir de 70€

Coffrets spiritueux Rhum, Whisky ou Cognac ... à partir de 50 €

Coffrets Châteaux du Bordelais en caisses bois ... à partir de 90 €



CAVAVIN
la passion du vin

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.

Le directeur de la CPAM des Yvelines, manager public de l'année

Nul ne pourrait croire en passant devant le 92 avenue de Paris à Versailles, que, derrière la vénérable façade d'un ancien prieuré, se cache le modernisme managérial.

Encore plus étonnant lorsque l'on sait que ce lieu n'héberge pas une licorne (nom donné aux start-up valorisées à plus d'un milliard de dollars) mais un organisme public.

Et pourtant, la CPAM des Yvelines (Caisse Primaire d'Assurance Maladie), comprenez la « sécu », innove. Patrick NEGARET, son directeur, a souhaité transformer le modèle classique hiérarchique en un modèle de management participatif.

Ce mode managérial efficace a été remarqué par l'Etat et la direction interministérielle de la transformation publique (DITP). Cette dernière organise le prix du manager public de l'année visant à récompenser ceux qui ont fait preuve d'esprit créatif. Cinq managers ont été mis à l'honneur dans différents domaines : transparence, ouverture, confiance, service sur mesure, coup de cœur des agents. Patrick NEGARET a reçu pour sa part le prix en octobre 2018 dans

la catégorie « CONFIANCE ».

Cette « confiance » il l'a doit à une évolution managériale amorcée en 2011, à son arrivée à la CPAM. L'année 2012 a permis de mettre en place son nouveau concept avec la création d'ateliers d'optimisation, d'actions flash (chasse aux « irritants », sources de démotivation), d'une charte des réunions, d'un management visuel, de conférences, et d'un club des managers. Il a fallu plusieurs années pour que ces six composantes soient mises en œuvre mais elles ont porté leurs fruits principalement en termes de taux d'absentéisme (-30 %) et de Turn-Over (divisé par deux).

Le « Public » deviendrait-il une référence en termes de management pour le privé ? La CPAM innove :

- Plateforme internet : depuis le 5 octobre 2018 la CPAM a mis en place un site internet permettant aux assurés de donner leurs idées pour l'amélioration des services de l'assurance maladie.



Rendez-vous sur <https://fanvoice.com/cpam78/relation-ideale/>

- Ateliers collaboratifs : un premier atelier a eu lieu le lundi 26 novembre 2018 avec une vingtaine d'assurés. Cet atelier est la partie « physique » du « virtuel » de la plateforme.

Arnaud MERCIER

COURS DE GUITARE ENFANTS

Cours pour débutants, à domicile

Juliette Duchaine
étudiante - Versailles / Le Chesnay

06 35 35 43 40

BOUCHERIE Gaudin

FILET MIGNON DE PORC

aux châtaignes et au lard fumé

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 10 mn
Temps de cuisson : 40 mn

Ingrédients :

- 3 filets mignons d'environ 450 g
- 150 g de lard fumé coupé en allumettes
- 20 cl de lait
- 25 cl de bouillon de bœuf corsé
- 1 zeste de mandarine
- 3 échalotes
- 1 bocal de châtaignes

Faites dorer le lard fumé et les échalotes émincées.
Colorez les filets mignons.
Ajoutez le bouillon de bœuf corsé, le lait et le zeste de mandarine.

Couvrez la cocotte et **laissez mijoter** 25 minutes ; ajoutez les châtaignes et reprenez la cuisson à feu doux pendant 15 minutes.
Poivrez à votre convenance.
Servez les filets mignons accompagnés d'haricots verts frais en fagots bardés de lard.

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

Lieu-Dit à la recherche de whiskys rares : création d'une gamme unique

Au pays des licornes, des saumons, des chardons, le whisky est roi. La moindre petite île est battue par les embruns, l'iodé se respire à plein poumons, l'eau y est pure et la tourbe fine. Entre savoir-faire ancestral et magie des lieux, les distilleries s'inscrivent dans le paysage de verts pâturages, de landes de bruyère, la brume envahit tout et la magie opère...

Des centaines d'îles, des centaines de whiskys, une infinie variété

Chaque fût est unique et produit un breuvage original : son bois, son âge, l'alcool contenu auparavant, la température, le taux d'hygrométrie chaque élément influe sensiblement sur le whisky qu'il contient et en fait un breuvage à nul autre pareil. Il existe donc autant de whiskys que de fûts !

A l'initiative du très réputé distributeur « La Maison du Whisky » spécialisé dans les spiritueux haut de gamme, le caviste du « Lieu-Dit » Frédéric le Camus s'est rendu en Ecosse en compagnie de confrères de province afin de sélectionner différents fûts de whisky. Ceci afin de créer une gamme unique et éphémère (nombre de bouteilles limité), aux étiquettes originales, ce qui en fait tout le charme et l'intérêt pour les amateurs, connaisseurs et collectionneurs, de plus en plus nombreux aujourd'hui.

Comment procéder :

Impossible de visiter toutes les 97 distilleries d'Ecosse en activité à ce jour. En revanche une visite de deux jours chez l'un des plus célèbres embouteilleurs indépendants « Signatory Vintage » à Pitlochry, stockant des centaines de fûts de quasiment toutes les distilleries d'Ecosse, permet d'avoir accès à une multitude de whiskys. Tout d'abord on propose au caviste de tester différents échantillons afin d'avoir un éclairage sur sa recherche. Tourbé, iodé, fumé, fruité, épicé ? Chaque distillerie a son savoir-faire, son terroir, son climat créant un vaste choix de whiskys parfois vieillis dans des fûts ayant contenus d'autres breuvages tels que le Sauternes, le Banyuls, le Bourbon etc les combinaisons sont donc infinies.

Un choix délicat !

En effet l'achat d'un fût unique correspond à trois ou quatre cents bouteilles, ils sont pour la plus part partagés entre deux ou trois cavistes. Pour opérer sa sélection Frédéric le Camus s'en remet à son goût personnel Il est suivi depuis bientôt 25 ans par une clientèle fidèle en nombre croissant.

Ainsi, après le premier arrivage (aujourd'hui épuisé) d'un whisky de la région « North British », de la distillerie Lowland, trois autres fûts sont attendus avant les fêtes. L'un rond, fruité et vieilli dans un fût de Bourbon en provenance de la distillerie « Teaninich », dans les Highland : « Hautes Terres », une région montagneuse et isolée : celle du Loch Ness, des lacs, des rivières, des landes de bruyères, l'école de Poudlard d'Harry Potter y est située. Un second de la distillerie « North British », toujours dans les Highlands, aux notes herbacées et florales, complétera la gamme des « single malt non tourbés ».



Et parce qu'il en faut pour tous les goûts, un troisième fût complètement différent, provenant des Islay, région offrant les whiskys les plus fumés, iodés et tourbés d'Ecosse, produit par la distillerie Bunnahabhain, voisine d'Arberg, Laphroaig et Lagavelin, complétera le choix. Il faut savoir que l'île d'Islay, la plus exposée aux vents et aux tempêtes, est particulièrement réputée pour la pureté de son eau et la qualité de son orge.

Décidément, la recherche et l'exploration, le partage de son expérience, la découverte de produits rares, font la joie du métier de caviste indépendant !

Attention : l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

Victor Delaporte

Lieu-Dit 19 av de Saint-Cloud Versailles 0139505340

Lieu-Dit Carré à la Marée Marché Notre-Dame Versailles 0130218601

Lieu-Dit 27 rue de la République Saint-Rémy-lès-Chevreuse 0177045034

La musique romantique à l'honneur à Saint-Symphorien

L'association ART CORPS & ÂME présente un Concert exceptionnel Piano-Violoncelle le samedi 19 Janvier 2019 à 20h30 en l'église Saint-Symphorien à Versailles interprété par Christine Généraux et Manfred Stilz

Au programme

Robert SCHUMANN (1810-1856) :

Adagio et Allegro op. 70

Claude DEBUSSY (1862-1918)

Sonate pour piano et Violoncelle

Frédéric CHOPIN (1810-1849) :

Sonate piano et Violoncelle op. 65

Christine GÉNÉRAUX, pianiste

Formée aux Conservatoires de Versailles et de Bruxelles, ainsi qu'à l'École Normale de Musique de Paris et à la Schola Cantorum, elle s'est perfectionnée auprès de Germaine Mounier, Ventislav Yankoff, Germaine Tocatlian, Alicia de Larrocha. Elle a approfondi ses recherches sur une « technique physique libératrice » auprès de Monique Deschaussées, disciple d'Alfred Cortot et Edwin Fischer.

Concertiste, elle se produit en France et à l'étranger en soliste et musique de chambre avec des musiciens tels que Manfred Stilz, Gilles Apap... Pédagogue réputée, professeure au CRR de Marseille, elle dirige des master-classes et élargit son activité au monde du théâtre et du cinéma.

Manfred STILZ, violoncelliste

Au cours de ses études à Saarbrück puis au CNSM de Paris, où dans sa formation en musique de chambre auprès de Jean



Hubeau, il obtient de nombreux prix tant en flûte à bec qu'en violoncelle. Il a joué de ces deux instruments avec M. André, E. Berchot, Y. Gitlis, I. Stern, G. Poulet, J-P Rampal. Il est accueilli dans le monde entier, notamment à New York où il est un des rares musiciens à avoir joué à Carnegie Hall avec deux instruments différents.

Ancien professeur à l'École normale supérieure de musique de Paris, Manfred Stilz, lui aussi pédagogue engagé, est professeur de violoncelle au CRR de Marseille.

« La Grande Guerre » et « Georges Clémenceau » à l'occasion du centenaire de 14/18

Le premier en édition « grand » format et le second en format « poche » permettront d'aborder de façon ludique et simple les repères clefs, les principaux faits d'une période en pleine actualité ou comment comprendre et appréhender cette phase de l'histoire et un de ses personnages incontournables.



L'auteur et co éditeur Grégoire Thonnat de la collection « Le Petit Quizz », déjà évoqué pour Versailles et Marie-Antoinette, était présent au salon Histoire de Lire du côté des livres pour la jeunesse et présentait ses derniers ouvrages.

On retrouve la structure qui fait le principe et le succès de la collection, à savoir les « 100 questions/réponses sur la Grande Guerre » suivis d'une frise chronologique année par année de

1914 à 1919 avec les dates les plus marquantes, ensuite sont répertoriés dix par dix les personnages emblématiques de la Grande Guerre, puis les films, les sites et lieux de mémoires, les ouvrages, les objets ainsi que « les choses qui n'auraient peut-être pas vu le jour sans la GG », bref de quoi balayer largement l'essentiel et surtout proposer des pistes pour approfondir les différents points.

Quant au Petit Quizz concernant Georges Clémenceau dont Churchill disait qu'il « incarnait la France » et surnommé « le Tigre » (après une de ses colères) ou encore le « Père la Victoire », il est structuré de la même façon en un format réduit mais qui permet néanmoins de découvrir le grand personnage de façon parfois inattendue et souvent amusante, ne serait-ce qu'en retrouvant ses citations.

Le Petit Quizz de la Grande Guerre édition Grand Format aux éditions Pierre de Taillac 12, 90 euros

Le Petit Quizz Georges Clémenceau aux éditions Pierre de Taillac 6,90 euros

V I

Simone Zanoni nous emmène en voyage à travers l'Italie en 100 produits et 120 recettes

« Cuisiner c'est partager » tel est le crédo du chef étoilé versaillais qui nous offre « son » Italie avec un ouvrage riche et généreux.

Après plusieurs années en tant que chef au Trianon Palace, Simone Zanoni a pris les commandes du restaurant gastronomique italien étoilé le George du Four George V à Paris. A travers ce livre « Mon Italie » le chef livre aussi un peu de son histoire personnelle. Un garçon de Lombardie, né à Salò près de Brescia au bord du lac de Garde, plus précisément à Provaglio Val Sabbia, un village d'à peine mille habitants. Une enfance heureuse avec sa grand-mère « nonna Igina » qu'il chérit tendrement et qui l'initie à la cuisine en utilisant les produits authentiques et naturels en provenance de la ferme familiale. Tout est cultivé, élevé, transformé sur place, du maïs pour la polenta au cochon pour la charcuterie. Simone participe à tous les rituels au gré des saisons : couper le foin, faire le vin, tuer le cochon, à six ans il tuera son premier lapin ! Simone aime bouger, faire du sport, être en action, il lui faut du concret, l'école n'est pas sa tasse de thé.

LA CUISINE : UNE VOIE ÉVIDENTE

Aussi son père l'oriente dès l'âge de 14 ans vers des études de cuisine. Son



chemin est désormais tracé, le parcours est loin d'être facile, le jeune homme connaît alors les exigences du travail en cuisine, les journées éreintantes de dix-huit heures, le manque de sommeil, la dureté du milieu, bref il a su persévérer et gravir les échelons sans se décourager malgré la somme d'efforts infinis à fournir. Aujourd'hui il a trouvé son équilibre au George, il peut exprimer à sa façon tout son amour du goût, de l'authenticité, de « son » Italie originelle.

UN RÉGAL DE LIVRE

Ponctué par des photographies somptueuses, ce livre ne s'arrête pas aux produits et aux recettes de sa Lombardie natale, au contraire en compagnie du Chef nous sillonnons toutes les régions d'Italie. Tous les produits naturels : légumes, fruits, ou transformés vins, fromages, riz... sont présentés avec leurs origines, leurs spécificités, il y en a

une centaine au total. Ensuite c'est au tour des recettes, au nombre de 120, clairement expliquées et parfois même très simples à réaliser, ainsi les Piselli Maggioranna (petits pois, marjolaine) semblent un jeu d'enfant, idem pour la Peperonata sicilienne, il suffit d'avoir les bons ingrédients ! Certains en revanche sont peut-être à aller chercher sur place, comme ce fromage si particulier nommé « Storico Ribelle », dont Simone nous raconte l'histoire avec une certaine fierté, il est fabriqué par des Italiens authentiques, généreux et rebelles, et s'il parlait aussi de lui ?

Véronique Ithurbide

Simone Zanoni, Mon Italie, Editions de la Martinière 45 euros

Texte : Sophie Brissaud, Photographies : Jean-Claude Amiel, Stylistique : Nathalie Nannini



Versailles Portage

LES COMMERÇANTS ADHERENTS À VERSAILLES PORTAGE

FLEURS



■ **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



**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

■ **SIGN A RAMA**
1 place St Louis
01 39 50 48 89

■ **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

■ **EURODIF**
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**



Le chœur Viva Voce à Saint-Symphorien

Le chœur Viva Voce de Guyancourt se produira en l'église Saint-Symphorien, le 15 décembre à 20h30 pour son traditionnel concert de Noël au profit de l'association

Interview de Catherine Lautier, chef de chœur Viva Voce

V+ : Quelle est l'histoire du chœur Viva Voce ?

Catherine Lautier : C'est une histoire de presque 40 ans, maintenant...

Le chœur Viva Voce est une association de Guyancourt. Il a vu se succéder six chefs de chœur et, pour ma part, je le dirige depuis 2012.

V+ : Quel est votre répertoire aujourd'hui ?

CL : Essentiellement classique, il est cependant très ouvert. Il se base sur l'interprétation de musique sacrée extraite d'œuvres médiévales, baroques, classiques ou contemporaines. Mais il comporte aussi de fréquents emprunts aux chœurs d'Opéra et aux chants traditionnels.

V+ : N'avez-vous pas un problème de parité dans votre chœur, un peu comme en politique, en somme !... ?

CL : Hélas oui, mais contrairement à la politique, chez nous ce sont les femmes qui sont majoritaires ! Notre effectif est en croissance sur ces dernières années. Nos 57 choristes se répartissent sur des pupitres féminins alto et soprano importants et, si nos pupitres masculins de Ténors et Basses sont équilibrés, ils sont minoritaires, comme souvent dans ce type de formation musicale. Avis aux amateurs

V+ : Quel est votre rythme de travail ?

CL : Chaque mardi soir, pendant deux heures, dans des locaux mis à notre disposition par la ville de Guyancourt, je fais déchiffrer et répéter tous ces passionnés, venant d'horizons professionnels différents et qui parfois « papotent » dans les rangs. A ceci, s'ajoutent quelques répétitions supplémentaires, le week-end, environ une fois par trimestre.

V+ : A ce sujet, comment décririez-vous l'ambiance de votre association Viva Voce ?

CL : Cette question est très importante car, pour bien chanter, il faut se faire confiance et aussi mieux se connaître. Une ambiance conviviale et travailleuse nous permet de partager, entre nous, ce plaisir de chanter, puis avec notre public, à chaque concert. C'est aussi le sens de ces regroupements sur de plus longues durées (journée ou week-end). Comme vous le comprenez, la convivialité, l'humour et la bonne humeur font aussi parties de notre ADN.

V+ : Le concert du 15 décembre est donné en soutien à une association. Est-ce une pratique régulière de votre chœur ?

CL : En premier lieu, nous chantons régulièrement à Versailles : à Saint Mark's Church (église anglicane) ou à Saint Symphorien dernièrement lors du mois Molière 2018 où nous avons joué à guichet fermé. Nous souhaitons donc fidéliser notre public versaillais et nous avons pensé, pour notre concert de Noël, aider l'association « Enfants du Monde » qui s'engage auprès



des enfants démunis (alphabétisation, éducation, dignité humaine, ...) là où les organismes ne vont pas toujours. Nous leur dédions un répertoire constitué de Gospel, Noël's Anglais réarrangés, chants orthodoxes. Je pense que ce sera un très beau moment de partage.

V+ : Et la suite....

CL : Nous donnerons le Requiem Allemand de Johannes Brahms en juin 2019 à l'église Saint Symphorien, à l'occasion du Mois Molière.

Catherine Lautier,

Ingénieure de profession, a aussi une passion : la musique. Héritée de sa mère, professeur de piano, Catherine découvre, très jeune, le solfège et le piano. En 1999 elle commence le chant choral et devient élève de Martina Niemhaussen à partir de 2001 en participant régulièrement aux concerts de Chœur Battant et Ecce Cantus, en tant que soliste alto.

Depuis 2012, Catherine a pris la direction du chœur Viva Voce avec lequel elle a produit le Messie de Haendel, le Requiem de Mozart accompagnés d'un orchestre, le Stabat Mater de Jenkins, le Beatus Vir de Vivaldi et les Vêpres solennelles d'un confesseur de Mozart, Coronations Anthems de Haendel.



Alexandre Lacombe,

Pianiste concertiste, pédagogue et accompagnateur, Alexandre donne régulièrement des récitals en France et à l'étranger (Dubai, Luxembourg, Norvège, Liban, Allemagne, USA, Pérou, Colombie...). Diplômé du 3ème Cycle de Perfectionnement du Conservatoire National Supérieur de Musique et de Danse de Paris et lauréat de concours internationaux prestigieux, il est l'invité soliste régulier de différents orchestres et chœurs. Enseignant actuellement à Eprenon et résidant à Versailles, il collabore depuis 3 ans avec le Chœur Viva Voce.





L'enfance de Louis XV

*Un livre vient de paraître, **Le petit Louis XV**, de Pascale Mormiche, susceptible d'intéresser un très large public. Il est sous-titré **Enfance d'un prince, genèse d'un roi (1704-1725)** et relate les premières années du futur roi jusqu'à sa majorité et son mariage à 15 ans, années cruciales au cours desquelles cet enfant très doué, escorté de bons éducateurs, apprend à devenir un grand roi.*

Une enfance et une adolescence donc. Mais celui qui est encore le duc d'Anjou est un enfant à part, héritier du trône de France à cinq ans, à la mort de Louis XIV en 1715.

Le livre suit les étapes d'une enfance royale entre Paris et Versailles. L'enfant est pendant sept ans « aux mains des femmes », -une dizaine-sous la direction de sa gouvernante ; seules quelques femmes habilitées peuvent toucher le corps intangible du prince. Nous assistons à la naissance du prince qui s'accompagne d'un cérémonial extra-ordinaire, comme la remise du cordon du Saint-Esprit et la réception de langes bénis par le pape. Les premières années sont un temps d'inquiétude pour l'entourage quand apparaissent les premières maladies, les premières dents. L'enfant doit donc être montré en bonne santé, en promenade ou à la cour. Le portrait de la gouvernante, aussi intelligente que maternelle avec cet enfant orphelin à deux ans, se détache de ce récit.

Conformément à la tradition, à trois ans, le duc d'Anjou change de meubles, de vêtements, commence à lire et écrire ; à 4 ans et demie, il prend un « habit d'homme ». On le voit peu jouer, peu entouré d'autres enfants, sinon quelques garçons très sélectionnés. Bientôt son instituteur lui enseigne les rudiments de calcul, géographie, écriture à l'aide de cartes. L'enfant est précoce. En même temps, c'est l'initiation à la vie de Cour, la réception d'ambassadeurs. A 5 ans, le futur Louis XV a les obligations d'un adulte.

A sept ans il « passe aux hommes » pour son éducation proprement dite ; se pose alors le choix du gouverneur qui dirige une équipe d'hommes chargée de l'éducation et du service du prince. Le choix du précepteur est délicat : il conditionne celui de la méthode, du contenu. L'occasion pour l'auteur d'aborder la question de l'éducation des enfants, avec deux conceptions opposées, déjà.

L'éducation du futur roi concerne l'esprit et le corps ; religieuse, politique, intellectuelle, corporelle, elle est très soignée. Le goût pour les sciences, la physique, la botanique, apparaît très tôt chez le duc d'Anjou. L'auteur nous fait traverser les cabinets scientifiques des grands de l'époque, véritable ouverture à l'Autre au XVIII^e siècle. La danse, représentation de l'autorité monarchique, la chasse font partie de l'apprentissage du futur roi. Le récit du sacre, le 25 octobre 1722, est passionnant.

Ce livre est évidemment un regard posé sur la Régence, transition entre deux monarchies différentes, qui se déroule sans trouble majeur. L'éducation du futur Louis XV met en



évidence la rivalité entre deux clans, deux conceptions du pouvoir : la vieille Cour, menée par son gouverneur et la jeune autour du Régent qui finalement l'emporte. Le portrait du Régent, très décrié par la suite, fait apparaître ici ses qualités d'intelligence, de diplomatie, de respect des obligations monarchiques qui ont conduit à la formation d'un grand roi.

Marie-Louise Mercier-Jouve

Pascale Mormiche, *Le petit Louis XV, Enfance d'un prince, genèse d'un roi*, Champ vallon, 2018

Des femmes et des hommes de valeurs

Depuis qu'il est passé professionnel, avec la Coupe du Monde 1995 comme point de départ, le rugby n'a cessé de créer des répercussions sur le rugby amateur. Des évolutions et des transformations, des options et des remises en question.



Son père venait d'éteindre la télé dans un geste mêlé de frustration, d'exaspération et de perplexité. Ce samedi soir d'automne, le XV de France venait de s'incliner contre d'enthousiasmants fidjiens, pour la première fois de l'ère moderne. Dépassés dans l'envie, dans l'agressivité, dans l'esquive et même le French Flair, ils n'avaient su exister que grâce à quelques cartouches de gros et le sursis de la vidéo. Depuis quelques années, il voyait son père fulminer et son sport décliner. Dans les pas de son paternel depuis l'École de Rugby, un maillot bleu sur les épaules depuis tout petit, il aimait particulièrement échanger sur les matchs de l'équipe de France, du mythique Tournoi aux Tournées d'automne. Seulement récemment, il n'était pas trop à la fête, ce coq ovale qui ne tournait plus rond. Dépassé par d'autres sports majeurs, en palmarès, en engouement, en fréquentation et en pratique, les armoires du Sud-Ouest avaient été progressivement remplacées par les buffets danois du hand-ball, ou par les gamins talentueux des pousses-cailloux. Champions du monde des défaites encourageantes, les hommes du XV !

Mais ce soir, il trouvait que son père était particulièrement déçu. Vexé, mais réaliste. L'impression que ces grands gaillards, formés dans nos écoles, balbutiaient leur rugby. Un temps ébranlés par l'incorporation de conscrits étrangers dans leurs rangs, fausse bonne idée rapidement abandonnée, les Bleus avaient tenté de se resserrer sur leur culture. Certes il y a plus grave que des maillots blancs qui perdent, lorsque des gilets jaunes défilent pour la défense de leur dignité sociale. Mais quand même, les Fidji ! Rois du 7 et grands pourvoyeurs de talents du Top 14, quelle ingratitude de rosser de la sorte leurs frères de Clubs, à base de raffuts assassins, de mêlée en place et de relances du fond du parking. Au-delà de cette fessée, son père ne comprenait pas comment on avait pu bafouer ainsi les valeurs du rugby. Les fameuses valeurs dont il entend parler toutes les semaines, quand il court au rugby, son école de la vie. La solidarité, l'engagement, le combat, l'humilité, le fair-play, le sens de la fête... A Versailles, le mercredi et le samedi, on s'était pris à rêver d'un retour de l'équipe de France au premier plan, après cette victoire contre l'Argentine, la bête noire de toujours. Sauf qu'on avait tapé les juniors, et pas le 15 des Pumas qui nous martyrise à chaque

occasion. Tiens, encore des internationaux formés et façonnés au contact du Top 14 !

Puis son père avait fini par rendre les armes, verser sur l'optimisme de son quotidien, rassuré par le fait qu'au moins son fils et sa fille pratiqueraient un rugby enlevé, pour le plaisir et pour les copains. Le charme rassurant du rugby amateur : les enjeux sur courant alternatif, les bénévoles, les éducateurs passionnés et passionnants, les aventures humaines, les voyages qui forment la jeunesse. Oui décidément, il était fier de reprendre le flambeau de son père, de participer à ce que la ville de Versailles tourne ovale et juste. A montrer qu'en plus du scoutisme, de la culture et des disciplines créatrices et artistiques, la Cité Royale vivait sur une certaine idée de la danse, celle des courses chaloupées des ¾ versaillais.

De plus, le début de saison lui donnait raison : près de 600 licenciés, 250 à l'école de Rugby, un pôle jeune emballant, un Club centenaire qui fonde encore sa vision sur ces fameuses valeurs. Dans une époque où le partage diminue au rythme du temps passé sur des écrans, jouer au rugby c'est comme entrer en résistance. Manger 5 fruits et légumes par jour, faire du sport, et choisir de le faire comme un gentleman, qui pratique ce sport de voyous. Quand il pensait que sa sœur jouait désormais sous les mêmes couleurs que lui, au même sport, alors il pouvait rassurer son père sur l'avenir du jeu de rugby, en loisir ou en compétition : du cœur, du bonheur et des valeurs.

Alors, garçon ou fille, de tout âge :
Si vous souhaitez pratiquer le rugby Loisir,
REJOIGNEZ-NOUS !
Si vous souhaitez pratiquer en compétition, **RENTREZ EN MÊLE !**
Si vous souhaitez soutenir le Club et la formation, **ENTREZ DANS LE PACK des PARTENAIRES !**

Contact : communication@rugby-versailles.org

Préparer jardins et terrasses avant la période hivernale

L'hiver arrive à grands pas. L'automne est donc la saison où il faut penser à protéger votre jardin contre les intempéries, le givre et la neige. Cette période de repos pour la nature présente une multitude de menaces pour les végétaux. La fin d'automne est l'occasion parfaite pour désherber, tailler et protéger des intempéries.

Le désherbage est important pour l'esthétique et réduire la prolifération des mauvaises herbes. Il est préférable d'éliminer les racines, même si cette tâche est vite fastidieuse. On évitera de bêcher pour ne pas les couper, en binant pour ameublir le sol plus doucement et arracher ainsi les mauvaises herbes.

Un jardin, c'est aussi une dimension verticale : arbres, arbustes et haies structurent l'espace, protègent de la vue, du vent et du soleil, mais ne poussent pas toujours de façon ordonnée. La fin d'automne est une période favorable pour la taille : avec la descente de sève, celle-ci est moins traumatisante. La perte des feuilles facilite l'opération. Bien réalisée, elle dynamise la pousse et la floraison futures. Il faut seulement bien choisir le moment pour la réaliser afin d'éviter de saborder une saison.

Protéger les racines du gel profond du sol est souvent vital. On paillera donc le pied des plantes de pleine terre, sans toutefois l'asphyxier, et on pensera à rentrer ou abriter les plantes en pot. Dès le mois de novembre, les gelées matinales se font plus fréquentes, et peuvent être fatales aux arbustes. Les feuilles mortes sont un bon moyen de protéger les pieds de vos hortensias, rosiers ou autres lauriers. Les copeaux de bois font également l'affaire. Si vous habitez dans une région aux hivers particulièrement froids, n'hésitez pas à recouvrir entièrement vos plantes d'un voile d'hivernage qui les protégera à coup sûr du gel et de la neige. Bonne pratique lorsqu'on ne dispose ni de serre ni de véranda. Il s'agit d'un tissu synthétique non tissé conçu pour rester perméable à l'air et à l'eau et laisser passer la lumière. Il n'interdit pas d'arroser une fois par mois vos plantes qui en sont couvertes. Une astuce contre les gelées tardives : remettre le voile d'hivernage qui aurait été enlevé à l'annonce du printemps protégera les bourgeons à peine éclos. Penser à rentrer vos géraniums, dipladenia, plantes d'intérieur car elles craignent le froid.



Autre précaution : il convient de débrancher les arrivées d'eau et vider les robinets et autres dispositifs d'arrosage pour éviter les dommages liés au gel. Avant de remiser les outils dans un abri de jardin, effectuez une petite remise en état (aiguillage des lames, lubrification des ressorts, ponçage des manches en bois...), afin d'avoir des outils tous neufs pour le début du printemps.

En tant que bons jardiniers, pensez aussi aux oiseaux, qui ont plus de difficulté à se nourrir pendant les périodes plus froides. Vous pouvez suspendre à un petit clou des boules de graines ou mettre dans une petite assiette un peu de saindoux, de quoi faire des heureux ! Néanmoins, soyez régulier dans votre apport de nourriture (jusqu'au début du printemps), pour ne pas désorienter les petits volatiles.

Thibault Garreau de Labarre

SICHUAN, SI BON



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

A mon retour de ma résidence d'artiste en Chine, je cherchais une plante qui me rappelle mes découvertes, un carnet de croquis à la main, dans les marchés de la Chine rurale.

Quelle bonne surprise que de tomber en pleine récolte de poivre de Sichuan au beau milieu du Potager du Roi de Versailles !

Ses petites feuilles ou enveloppes rouges au pied de l'arbre sont une merveille pour les yeux et son parfum légèrement citronné envoûtant mais attention ... ses branches présentent de redoutables épines.

Il faut s'armer de patience et de bons gants pour la cueillette, merci aux bénévoles de l'association des amis du Potager ! En effet, elle consiste à séparer les petites feuilles et la graine noire toxique de son enveloppe rouge qui constitue l'épice. Contrairement à ce que son nom laisse supposer, le poivre du Sichuan ne fait pas partie de la famille des poivres mais celle des agrumes comme beaucoup de baies aromatiques. D'ailleurs sa saveur évoque aussi le citron vert, et fait partie du célèbre mélange des 5 épices, aussi prisé en Europe que dans la cuisine sichuanaise. Sa saveur est d'une puissance rare et il est conseillé de l'utiliser modérément car son picotement peut incommoder, à moins que le goûteur apprécie ses vertus analgésiques. En effet cet aromatique a la réputation d'un antidouleur lorsqu'il est infusé.

Il faut remonter au 13^{ème} siècle à Venise pour retrouver le poivre de Sichuan rapporté par Marco Polo de son voyage dans l'empire du Milieu.

L'arbre du Sichuan adapté à notre climat, se plante comme n'importe quel arbre fruitier, en ajoutant au fond du trou fumier ou engrais recouvert de terre, sans oublier de le tailler à l'âge de 3 ans, à la fois pour favoriser la lumière en son centre et donc sa productivité mais aussi se protéger de ces piquants acérés.

Ainsi le poivrier du Sichuan peut trouver parfaitement sa place dans une haie défensive, en espérant que les rôdeurs, attirés par son parfum, ne soient pas aussi de fins gourmets !

VOLVO XC40 T3 156 CH BUSINESS IMAGINÉ SELON VOUS



369€ / MOIS
SANS APPORT
LLD⁽¹⁾ 36 MOIS / 30 000 KM

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



ÉLU VOITURE DE L'ANNÉE 2018

RENDEZ-VOUS D'ESSAI
SUR ACTENA.FR

(1) Offre de Location Longue Durée sans option d'achat portant sur un véhicule VOLVO XC40 T3 BUSINESS BM6 avec options Jantes alliage 19"5 branches noir/blanc, toit blanc contrasté, coques de rétroviseurs blanche. Offre édictée sur la base du tarif au 01/05/2018. Le contrat de location longue durée sera impérativement souscrit pour une durée de 36 mois et un kilométrage de 30 000 km incluant nécessairement les prestations entretien - assistance, gestion des pertes totales. Carte grise non incluse. Bonus ou Malus éventuels non inclus. Offre valable pour toute commande adressée valablement par écrit à Volvo Car 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 réservés 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. Volvo XC40 T3 156 CH Business BM6 - Consommation Euromix (l/100 km) : 6,2 - CO2 rejeté (g/km) : 144.

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

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

PRIOD

© VICTOR PARIS