

Versailles⁺

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

N°122 - Décembre 2019



**Jacqueline Fleury-Marié :
transmettre la mémoire**

DEPUIS 1898

LE TANNEUR

MAÎTRE MAROQUINIER



7 place Hoche - 78000 Versailles
01.39.67.07.37

Versailles s'illumine

Les fêtes de Noël donnent une photographie intéressante de l'état de santé des commerces d'une ville. A Versailles, la municipalité a ouvert le bal en illuminant les rues de la cité royale dès novembre. Les commerçants ont emboîté le pas et orné leurs vitrines de leurs plus beaux atours, participant ainsi à la magie de Noël. Certains proposent de véritables œuvres d'art éphémères. A l'instar de l'Atelier des saveurs, Cour des Senteurs, qui a confié à l'artiste Emmanuel Braudeau le soin de sublimer sa devanture pour les fêtes de fin d'année. Une pure merveille.

Joyeux Noël à tous !

Guillaume Pahlawan



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 53 92 22 06
Xavier Mazau
xmazau@cithe.com - 06 22 16 70 25

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

TIRAGE
18 000 exemplaires

IMPRESSION : Rotimpres Espagne

NUMÉRO ISSN EN COURS.

DÉPÔT LÉGAL À PARUTION.

TOUS DROITS DE REPRODUCTION RÉSERVÉS.

DISTRIBUTION : CIBLÉO ET VERSAILLES PORTAGE



Devenez Ami
sur Facebook
@VersaillesPlus



Un message commercial ?
publicite@versaillesplus.fr



Une information à la rédaction ?
redaction@versaillesplus.fr

Jacqueline Fleury-Marié, l'héroïsme, malgré elle, d'une jeune versaillaise pendant la Résistance

Elle est l'une des dernières rescapée encore vivante des camps de concentration. Engagée très jeune à 17 ans, elle a connu ensuite la terreur, la torture et la déportation. Son bouleversant récit, témoignage rare et précieux, intitulé « Résistante », est paru le mois dernier aux Editions Calmann-Levy. Il retrace le terrible parcours d'une femme dotée d'une volonté et d'une détermination implacables. Présente au salon « Histoire de Lire », elle s'est confiée à l'assemblée lors d'une conférence à l'Université Inter-Ages.

Née à Wiesbaden en Allemagne le 12 décembre 1923, Jacqueline Marié est la fille de Désiré Marié, un officier du Génie, ancien combattant de la première guerre mondiale et de Marceline Marié. Son frère aîné Pierre est né en 1920. Ils vécurent seize ans à Strasbourg. Puis en 1939, à l'aube de la seconde guerre mondiale, leur père étant nommé à Versailles, la famille s'installe à Versailles, où la famille s'installe Boulevard de Lesseps puis Place Saint Symphorien, dans le quartier de Montreuil. Jacqueline Marié y finit ses études secondaires au Lycée de jeunes filles La Bruyère puis débute une formation pour devenir assistante sociale. Originaire de Soissons, la famille a vécu très difficilement la Grande Guerre. « Mon grand-père maternel a été déporté dès 1914, sa mère a été emprisonnée dès 1914 ».

L'arrivée des allemands en 1940 a été ressentie comme un véritable rejet dès le début de l'occupation. « Toute la famille vivra très mal l'entrevue Pétain-Hitler à Montoire sur le Loir, en octobre 1940 ». Comme ses parents et son frère Pierre, elle refuse l'armistice, nous sommes « la famille du refus », comme elle l'appelle.

L'invasion des nazis

Après avoir été expulsés en juin 1940 et subi l'exode, ils revinrent dans leur appartement à la fin de l'été et constatent avec effroi que le drapeau nazi à croix gammée a été hissé sur le Château de Versailles. « Pour nous, cela a engendré une émotion effroyable : c'est la marque de l'occupant sur un monument qui est un symbole de l'histoire de France. Les nazis ont multiplié les parades militaires sur la Place d'Armes ... Une infamie, une de plus ! »

« A Versailles, nous sommes aux premières loges pour sentir le poids des nazis : dix mille militaires allemands se sont installés dans les casernes de la ville : Borgnis-Desbordes avenue de Paris, Decroy avenue de Sceaux et d'Artois rue Edouard Lefebvre. Le camp de Satory a été transformé en dépôt de matériel pour la Wehrmacht. Une école des chars a été installée dans la ville pour former les tankistes qui ont été envoyés sur le front russe. Notre lycée étant réquisitionné par l'armée allemande, nous sommes scolarisés dans la caserne d'Artois.

Elle assiste avec sa mère à l'enrôlement de jeunes compatriotes dans la Légion des volontaires français contre le bolchévisme (LVF) qui s'est installée dans la caserne Borgnis-Desbordes avenue de Paris, (l'ancienne grande poste de Versailles). Le regard désespéré de sa mère à la vue de ces jeunes français sanglés dans l'uniforme de l'occupant rend le spectacle encore plus douloureux.

L'entrée en Résistance

Elle fait la connaissance, par l'intermédiaire de sa mère, d'Yvette Gouineau, qui était « sa vacharde professeur particulier de lettres et qui s'est avérée être une grande

résistante ». « Il y a peut-être des personnes qui auraient pu faire de la résistance, mais qui n'ont jamais eu de contacts. Je dirais qu'on a eu de la chance d'avoir eu un contact ». En 1941, elle rejoint le mouvement « Défense de la France » avec un groupe d'amis versaillais dont elle est la plus jeune. Membres de la fédération des étudiants de Versailles (FEV) mais aussi membres de ce mouvement, des petits groupes se forment à travers la ville, au lycée Sainte Gèneviève, au Lycée Hoche et au Collège Saint Jean de Béthune ...

De 1941 à 1943, elle est donc engagée dans le mouvement « Défense de la France ». Parmi ses missions, elle allait chercher un journal clandestin imprimé à Paris « Le ramener à Versailles à l'époque était extrêmement dangereux, La Gestapo était présente partout, dans les gares, dans les rues, dans le métro ... « Être résistant c'est se dire à chaque instant que l'on peut être arrêté. Personne, aucun résistant ne pourra dire qu'il n'a jamais eu peur, ce n'est pas vrai ». Elle est chargée avec des étudiants de la diffusion du journal clandestin de son mouvement à Versailles et dans ses environs, notamment dans les usines Renault. « Le danger est partout, à la vue de certains uniformes, chaque fois, notre cœur s'emballe. Il nous

Jacqueline Fleury-Marié
avec Jérôme Cordelier

Résistante

« Chaque nuit, je vois vos visages.
Chaque nuit, j'entends vos voix.
Chaque nuit, je vous sens là,
près de moi. Mes sœurs de combat,
mes compagnes des ténèbres.
Nous ne sommes plus qu'une
poignée de résistants
et de résistantes à pouvoir
témoigner, et le monde
nous oublie. »

CALMANN
LEVY

faut être le moins repérable possible. Heureusement j'ai l'air d'une gamine avec mon allure de jeune lycéenne, et mes socquettes blanches. Je cache les journaux dans des sacs à pique-nique en prenant mon air le plus innocent, m'efforçant d'être invisible »

Elle rejoint ensuite, comme ses parents et son frère, le réseau de renseignement Mithridate dont le noyau dur est à Clermont Ferrand.

En 1941, ils apprennent les premières arrestations dans le milieu résistant de Versailles. Deux vétérinaires, les Dr Lafaye et Holstein sont arrêtés et mourront en déportation. Ensuite un petit groupe affilié au réseau CND situé au 2 rue Saint Charles sera aussi démantelé.

La copie d'un document majeur

Au Château de la Maye, rue du Parc de Clagny, des officiers allemands ont installé le service architectural qui centralise des documents de haute importance pour les résistants et les alliés : les plans du mur de l'Atlantique, ce fameux mur que les allemands ont bâti tout au long des côtes françaises pour arrêter un éventuel débarquement, et ceux de l'Arsenal de Cherbourg. Son frère Pierre parvint à les subtiliser. Jacqueline Marié, en compagnie de plusieurs jeunes filles du réseau, allèrent les recopier à la main en vitesse dans l'arrière cuisine d'un restaurant situé rue du Maréchal Foch près de la Place du Marché.

L'arrestation

A la suite d'une dénonciation, Jacqueline et ses parents sont arrêtés en juillet 1944, emmenés à la prison de Fresnes, torturés et séparés. Son père est déporté à Buchenwald et sa mère à Ravensbrück où elle-même est déportée le 15 août 1944 après sept longues journées de train dans les wagons à bestiaux. Elle y retrouve sa mère par hasard. Toutes les deux ainsi qu'une autre femme vont partager un châlit de 70 cm, souffrir de la soif et de la faim mais aussi croiser deux grands personnages : Germaine Tillion et Geneviève de Gaulle-Anthonioz.

La descente vers l'enfer

« En quelques jours nous avons été transformés en zombies. En zombies errantes. Voilà à quoi nous sommes réduites. Depuis notre départ de Fresnes, nous n'avons cessé de descendre dans l'échelle de l'humanité. Nous avons quitté la France, nous étions encore des femmes prisonnières ; nous voici désormais comme des bêtes qui partent à l'abattoir »

« Dorénavant, je suis le matricule 57595. Nous ne sommes plus que des numéros. Nous sommes privés d'identité. Nos bourreaux ne nous appellent plus que des stücke, des « morceaux », comme ils le disent ... »

Au cours de la conférence, Jacqueline Fleury-Marié déclare : « J'ai éprouvé, non pas de la haine envers nos bourreaux, mais un mépris monumental. Comment un être humain pouvait-il infliger de tels actes abominables envers un autre ? » « Ne pas pleurer devant nos bourreaux, c'était notre manière de prolonger la résistance. Je ne leur pardonnerai jamais ce qu'ils ont fait aux enfants dans les camps. Ce n'est pas pensable » lâche-t-elle.

Une lueur d'humanité

Heureusement, un moment de grâce parvient à surgir de cet enfer à l'occasion de la célébration de Noël 1944 entre déportées : « Alors que les prisonnières ne possèdent rien,



pas même un mouchoir, jaillit comme par miracle une crèche, un vrai défi lancé à la face des nazis » Au prix de grands risques, quelques camarades réussissent à recréer de la scène de Bethléem. Elles se servent des éléments les plus disparates et les plus étonnants que l'on puisse imaginer, un peu de mie de pain, de chiffons, de copeaux métalliques. La plupart de ces éléments proviennent de l'usine, les dérober est rigoureusement interdit et passible de prison. Mais quelle émotion de contempler cette crèche insolite au milieu de cet enfer !

Jacqueline Fleury-Marié ajoute que « c'est la plus belle crèche qu'elle n'ait jamais vue ».

Face à l'abomination, l'amitié et la solidarité

« Je n'ai jamais vécu de moments d'amitié et de fraternité aussi forts que dans les camps face aux humiliations, aux coups, aux tortures des SS et des surveillants accompagnés de leurs chiens-loups, à cette vaste et méthodique entreprise de déshumanisation. Nous ne sommes pas des héroïnes, notre résistance ne fut pas toujours spectaculaire mais nous avons fait notre devoir à une période de l'Histoire et aux places qui furent les nôtres ».

Elles sont ensuite transférées dans des Kommandos extérieurs pour femmes du camp de Buchenwald en fonction de besoins de main d'œuvre de la SS (Kommandos de Buchenwald Torgau, matricule 57595, puis Abetoroda, matricule 31906 et Markleeberg, matricule 52 148. Le 13 avril 1945, elles sont évacuées dans une longue « marche de la mort » vers Theresienstadt et libérées à la frontière tchèque, le 9 mai par des soldats de l'armée soviétique.

« Nous marchions de longues heures la nuit tels des morts vivants pour ne pas être repérés, nous nourrissant de brins d'herbes et buvions dans des flaques d'eau ».

Un lent retour à la vie

Elle s'échappe de cette longue et sinistre marche le 29 avril 1945 en compagnie de sa mère et de deux compagnes et croisent de manière fortuite des prisonniers de guerre français qui viennent à leur aide. Elles assistent le 9 mai à l'arrivée de l'armée rouge. Ensuite transférées en zone américaine, elles reçoivent les premiers soins. Elles sont finalement rapatriées en France et arrivent à l'Hôtel Lutetia à Paris le 30 mai 1945. Elles subissent à nouveau de nombreux interrogatoires destinés à écarter certains imposteurs (d'anciens collabos) qui ont essayé de se glisser dans le flot des déportés. Puis elles sont invitées à regagner leur foyer, munies de 10 francs, d'un ticket de métro et de train, accompagnées de l'injonction :

« Mesdames, repartez chez vous ».

Jacqueline et sa mère errent seules et désemparées dans Paris. Elles empruntent le métro, les passagers les regardent comme des bêtes curieuses, avec un mélange d'ahurissement et de peine. Elles prennent le train en gare de Saint Lazare en direction de Versailles

Arrivées à la station de Versailles Montreuil, ne tenant plus sur ses jambes, la mère de Jacqueline lance cette phrase « Mais ma fille, que fais tu ici par terre, veux-tu te relever, tu es quand même à Versailles ! ».

Arrivées à leur domicile, elles retrouvèrent Désiré Marié, devenu presque aveugle, tout juste rentré du camp de Buchenwald, puis plus tard son frère Pierre. Cette famille au courage exemplaire est enfin de nouveau réunie.

L'appartement a été pillé, tout est à reconstruire, ils ne reçoivent aucune aide, sauf l'aide de quelques voisins, la vie quotidienne reprend difficilement ... Un dur retour, lié à l'ignorance, l'incompréhension, personne ne peut imaginer ce qu'est un camp de concentration ...

Le rôle des femmes pendant la guerre

Jacqueline Fleury-Marié regrette que l'on ait peu parlé du rôle des femmes dans la guerre. Sur les 1038 résistants élevés Compagnons de la Libération par le Général de Gaulle seulement 6 sont des femmes – un chiffre qui est loin de représenter leur réelle part à cette lutte clandestine.

Négligées ces militaires, techniciennes radios, ces postières, ces infirmières, ces agents de liaisons et de renseignements qui nourrissent la grande chaîne de la Résistance. Plusieurs de ces combattantes étaient mères de jeunes enfants dont elles durent s'éloigner avec déchirement pour affronter des risques insensés, jusqu'à donner leur vie ?

« Combien de gestes inspirés par ce patriotisme et cette humanité ont-ils été accomplis par des femmes dont on ne connaîtra jamais l'identité car elles sont restées d'humbles « combattantes de l'ombre »

Un devoir de mémoire

Jacqueline Fleury-Marié : « On m'a prêté longue vie et une mémoire exceptionnelle pour pouvoir en témoigner, transmettre le flambeau à ces jeunes générations qui ont à construire ce nouveau siècle. L'horreur nazie nous hanta toute

notre vie, représentant pour nous un impossible oubli. Par ce récit, j'espère de toutes mes dernières forces que celles et ceux qui s'engagent dans le monde après nous s'en souviendront longtemps. Toujours « Elle s'être reconstruite » toute seule » après la guerre et conclut : « Ce livre, c'est celui de l'amitié. Si certaines sont revenues, c'est grâce à la fraternité. Le partage nous a sauvées ». Les derniers mots de son livre sont sans équivoque : « La Résistance est un combat de chaque jour. Mon combat ».

Elle est revenue mais, comme pour ses camarades, avec une part d'elle restée là-bas. « Aujourd'hui encore, pas un jour ne passe, pas une nuit surtout, sans que surgissent dans mon esprit les visages de ses camarades ».

Elle a construit sa vie au retour des camps avec un catholique pratiquant, mais a toujours cherché Dieu. Elle s'est efforcée de croire. Et elle a toujours abouti à la même conclusion pour elle que Dieu les avait oubliés.

A la fin de la guerre, Jacqueline Fleury-Marié s'engagera dans l'association des Anciennes déportées et internées de la Résistance (ADIR) où elle a succédé comme Présidente à Geneviève de Gaulle-Anthonioz, une de ses camarades de déportation. Elle est aussi à l'origine du Concours national de la Résistance et de la Déportation qu'elle a créée dans les Yvelines en 1963.

Jacqueline Fleury-Marié a épousé Guy Fleury, un ancien camarade de la Fédération des étudiants versaillais.

Fonder une famille a représenté pour elle un nouvel acte de résistance pour la vie. Elle a eu 5 enfants, Yves, Jean-Marc, Hervé (Adjoint au Maire de Versailles), Bernadette, Bruno, dix petits-enfants et 15 arrière-petits-enfants. Ses parents décéderont tragiquement tous les deux dans un accident de voiture en 1960.

Elle a été élevée par Emmanuel Macron à la dignité de Grand-Croix de la Légion d'Honneur, la plus haute distinction possible, le vendredi 29 Novembre dernier.

Elle fêtera ce mois-ci son 96ème anniversaire. Jacqueline Fleury-Marié, une modestie, une dignité et un engagement patriotique hors du commun.

Isabelle Chabrier

Valeurs Services Conseils

Cabinet en Gestion de Patrimoine Indépendant
à Versailles

Assurance Vie, Retraite, Audit Patrimonial, Gestion
financière, Défiscalisation, Investissement Immobilier,
Epargne Salariale



Au service du client.


Hôtel de Madame du Barry
21 Avenue de Paris
78000 Versailles, France

Contact : vsc@valeursservicesconseils.fr
www.valeursservicesconseils.fr
Tel : 01 76 50 57 57

L'EXPO BD VERSAILLES

**Cédric
Fernandez**

du 7 au 28 décembre de 14h à 19h

**Exposition-Galerie
Carrés Saint-Louis
la fontaine
61 bis rue royale**



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 maitresse 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).



la Crêperie

Cette crêperie qui vient de fêter sa 15^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.

BRUNCH LE DIMANCHE ET OUVERT TOUT L'ÉTÉ

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

Un livre vient de paraître : Un exemple de lycée-hôpital de guerre, le lycée Hoche de Versailles (1914-1919), suivi de : les poilus du lycée Hoche

L'auteur en est Marie-Louise Mercier-Jouve, ancien professeur au lycée Hoche, auteur d'un premier ouvrage: Le lycée Hoche de Versailles, deux cents ans d'histoire, et auteur d'articles sur la vie quotidienne à Versailles en 1914-1918.



L'auteur en est Marie-Louise Mercier-Jouve, ancien professeur au lycée Hoche, auteur d'un premier ouvrage: Le lycée Hoche de Versailles, deux cents ans d'histoire, et auteur d'articles sur la vie quotidienne à Versailles en 1914-1918.

Encore un livre sur la première guerre mondiale, certes, mais il concerne la ville de Versailles (qui de 1914 à 1919 détenait 10 hôpitaux complémentaires, tous dépendant de Dominique Larrey). Le livre présente une perspective peu connue, celle de la vie dans un lycée « bicéphale », mi-lycée, mi-hôpital de guerre. Les établissements d'enseignement, pourvus de dortoirs, furent en effet réquisitionnés totalement ou partiellement dès les premiers jours de la guerre, à Paris et en province.

Pour faire cette étude, l'auteur choisit le lycée Hoche, qu'elle connaît bien, dont le bâtiment des jeunes élèves, le « Petit lycée Hoche » fut dès le 3 août 1914 dévolu aux infirmières de la Croix-Rouge pour recevoir les blessés des batailles à venir.

L'hôpital

L'auteur nous emmène au « Petit lycée Hoche », hôpital n° 114, avec 160 lits, et

dont l'entrée se situait 72 boulevard de la Reine (aujourd'hui 94) et raconte l'installation de cet hôpital, décrit son fonctionnement, son personnel, ses locaux, précise les maladies et les blessures dont souffraient les soldats accueillis. Les infirmières recevaient une aide bénévole de dames généreuses de la ville, souvent accompagnées de leur fille, Mmes Poirson, Gastellier, Minssen, Bezard, Sarradin....

Nous découvrons qu'au combat, de nombreux soldats étaient malades, dès l'automne 1914, souffraient de la grippe, de la tuberculose même ; quant aux blessés, ce sont les éclats d'obus ou de schrapnell qui provoquaient les plus gros dégâts. Des hommes gravement blessés à N.D. de Lorette en mai 1915 arrivent en urgence à l'HA 114. Dès 1915, mais surtout en 1918, s'ajoutent les « blessés des gaz », les « ypérités » qui arrivent du Nord du territoire. Plusieurs versaillais sont passés par cet hôpital.

Près de 5000 malades et blessés, amenés de la gare des Chantiers, ont été soignés au Petit lycée Hoche. D'où venaient-ils ? Quel était leur régiment d'appartenance (Artillerie, Génie, Infanterie, Dragons ou Service de santé)? Quelles étapes

sanitaires avaient-ils suivies depuis le front pour arriver à l'hôpital 114, ces étapes obligées, du refuge des blessés aux ambulances et hôpitaux des Armées, avec de pénibles voyages de plusieurs jours en chemin de fer ? Le livre donne des réponses à ces questions et indique le devenir des militaires quittant l'HA 114, dont bon nombre étaient envoyés à Dominique Larrey ou, pour la rééducation ou l'appareillage, au « Centre spécial de réforme » situé 64 rue de Montreuil..

Pendant les longues convalescences des soldats, des spectacles leur étaient offerts, à Noël, à Pâques, le 14 juillet, par des vedettes de ce temps venues de l'Opéra, de l'Opéra comique, de la Comédie française ou du Conservatoire de la ville.

Le lycée

Pendant ce temps, dans les bâtiments du Couvent, au Grand lycée, la vie scolaire continue, fortement perturbée par le départ des professeurs mobilisés et l'atmosphère d'inquiétude générale.

Les cours sont imprégnés de la guerre : en sciences, par exemple, les professeurs s'appuient sur le déroulement de la guerre, comme la loi de la chute des corps, le recul du canon ; ils traitent les sujets des explosifs, gaz légers, « gaz délétères », etc. A cela s'ajoutent de nouvelles pratiques : fiches illustrées de calcul mental incitant à souscrire aux emprunts de guerre, exercices consistant à conjuguer le verbe « souscrire » à tous temps et modes, bons points patriotiques, etc.

Les élèves, en quelque sorte « mobilisés », multiplient les quêtes au profit des blessés ; ils se font jardiniers pour améliorer l'ordinaire ; il arrive que de grands élèves servent de brancardiers à l'hôpital du lycée. Avec le conflit, se présentent de nouveaux élèves, venus des régions envahies, de la Belgique et même de Serbie.

Un personnage se distingue, le proviseur des années de guerre, Charles Bayeux ;

aidé par le premier aumônier l'Abbé Alexandre Vantroys, il est à l'origine du Livre d'or où il a consigné avec rigueur les 410 noms des morts parmi les élèves et le personnel, avec leurs « citations » et les circonstances de leur décès. Des noms connus apparaissent et on s'aperçoit que toutes les familles versaillaises sont concernées.

Les « poilus » du lycée Hoche

L'auteur a reconstitué grâce aux sources disponibles le parcours de nombre de ces anciens élèves, du simple soldat au général, les « poilus » du lycée, qui ont combattu dans les batailles les plus rudes, sur le territoire français et aux Dardanelles. Engagés avant l'heure (Aristide Bruant fils) ou rengagés (le député Aristide Prat), ils ont fait plus que leur devoir. Grâce à des lettres, à des carnets de guerre, nous vivons avec les soldats leur sort dans les tranchées, au poste d'observation, ou dans un camp. Des fratries ont été décimées, Richelieu, Reuss, Mallet... Sans oublier ceux qui ont vécu de longs mois emprisonnés dans un camp en Allemagne, comme les soldats Gufflet, Signoret... Les généraux

Mangin et Franchet d'Esperey figurent parmi les anciens les plus glorieux.

L'« As de guerre » Gilbert de Guingand, qui a sa rue à Versailles, obtient 10 citations pour ses hauts faits ; la 10e Citation est à l'ordre de l'armée : A abattu récemment un avion ennemi, a contribué



pour une grande part à incendier deux Drachen, portant ainsi à huit le nombre de ses victoires. (Tombé depuis, avec son avion, en service commandé). Un livre abondamment illustré, qui nous apprend beaucoup sur les conditions de vie à cette époque et

s'inscrit dans le devoir de mémoire que nous, contemporains, devons à tous ces hommes et ces femmes remarquables.

JulienPATTE

Cet ouvrage est disponible chez Gibert, rue de la Paroisse (Versailles)



NOUVEAU À CHATEAUFORT RÉSIDENTENCE SERVICES SENIORS

**UN CADRE CONFORTABLE,
CONVIVIAL ET SÉCURISÉ**

- . Appartements à louer du T1 au T3
- . Restaurant, piscine, médiathèque...
- . Téléassistance et animations gratuites
- . Services à la personne



www.ovelia.fr

Résidence OVELIA «Les Jardins de Chevreuse»



Réservez votre visite : **06 98 93 80 40**

Versailles et le cinéma (1) !

Versailles a été - et reste encore aujourd'hui - un lieu de tournage privilégié pour de multiples films qu'ils soient historiques ou non.



Si la ville de Versailles a été très souvent le cadre de films c'est bien entendu pour son Histoire mais cela a été également très souvent pour des raisons fiscales ce que peu de gens savent. En effet dans les années 80 Jean Charles Edline - patron de circuits de cinéma à Versailles et en France - m'avait confié que pendant longtemps - est-ce la cas encore aujourd'hui ? je l'ignore- pour favoriser le tournage de films hors des murs de Paris ou des studios immédiatement avoisinant comme ceux de Boulogne Billancourt des incitations fiscales existaient pour aller tourner en province...c'est-à-dire à plus de 20 km de Paris.. Or il apparut que Versailles était la ville rêvée aussi bien géographiquement que pour ses décors et son parc hôtelier pouvant accueillir les équipes de cinéma.

Cette parenthèse fermée nous allons commencer à traiter des films historiques tournés dans la ville et au Château.

Actualité oblige -avec l'actuelle exposition Marie Antoinette à la Conciergerie à Paris sur les quais de Seine- nous traitons aujourd'hui d'un film historique - « biopic » ou biographie filmée- concernant l'épouse de Louis XVI : **Marie Antoinette reine de France** (titre italien : Maria Antonietta regina di Francia) film Franco-italien d'un réalisateur de surcroit versaillais Jean Delannoy sorti en salles en 1956.(réédité en DVD Gaumont en 2015)

Le film se déroule sur la période 1789/1793 avec la reine incarnée par Michèle Morgan, un peu hautaine et frivole recevant les compliments de Fersen avec beaucoup d'intérêt le moins que l'on puisse dire, et apparemment plus ou moins déchirée entre sa fidélité à Louis XVI - joué par un Jacques Morel au physique adéquat - et sa passion un peu dévorante pour le frétilant et ténébreux Fersen joué par Richard Todd (ce dernier étant un vrai héros de la seconde guerre Mondiale et que l'on retrouvera par la suite dans de nombreux films d'action comme « **le jour le plus long** » de Ken Annakin en 1962 ou « **le grand sommeil** » en 1978 avec Robert Mitchum)

Film qui permet d'ailleurs de retrouver en second rôle des acteurs qui deviendront populaires par la suite : ainsi Jacques Dufilho -que l'on retrouvera par exemple plus tard dans « **Le crabe tambour** »- joue ici Marat ce qui ne manque pas de sel quand on sait que Dufilho était dans la vie un fervent catholique monarchiste ; Guy Trejan en marquis de La Fayette, Daniel Ceccaldi joue le rôle de Jean Baptiste Drouet - celui qui reconnaît le roi à Varennes- ; Michel Piccoli joue un prêtre réfractaire - plus tard on le retrouvera pape dans « **Habemus Papam** » ; Jacques Marin jouant plus humblement un crieur de journaux.

L'intérêt du film- outre sa lecture historique- réside dans le fait qu'il

est un des rares films à comporter de très nombreuses scènes tournées soit à l'intérieur du Château, dans le parc, dans les domaines de Trianon - et plus particulièrement au Petit Trianon- ainsi que sur la place d'Armes et ses abords.

Car il faut noter qu'à part « **si Versailles m'était conté** » (1954) de Sacha Guitry, « **Marie Antoinette** » de Sophia Coppola de 2006, « **l'Adieu à la Reine** » de Benoit Jacquot en 2012 ou « **la Revolution Française** » (2 opus : Les Années lumière (réalisé par Robert Enrico) et Les Années terribles (réalisé par Richard T. Heffron) en 1988 - avec en Louis XVI un saisissant Jean-François Balmer -...rares sont les films qui sont tournés dans le château de Versailles. Soit le cout est exorbitant : on parle de plus de 300.000 euros pour le film de Coppola soit les créneaux horaires sont trop courts : généralement ce n'est possible que le lundi jour de fermeture au public ou éventuellement la nuit.

C'est cela qui explique pourquoi généralement d'autres lieux et châteaux sont utilisés pour évoquer Versailles et sa cour : l'Hôtel de la Marine à Paris, le château de Vaux le Vicomte, la ville de Compiègne, le château de Millemont, le château de Champs sur Marne, le château de Dampierre, le château de Pontchartrain, l'Hôtel de Soubise, l'Hôtel de Behargue (actuelle ambassade de Roumanie à Paris), la Galerie Dorée de l'Hôtel de Toulouse (siège de la Banque de France à Paris)....



Donc si vous voulez voir à quoi pouvait bien ressembler le Château et son Domaine dans les années 50 regardez vite ce mélodrame historique...

Marc André Venes Le Morvan

VERSAILLES | NOTRE DAME



LES PETITES DUCHESSES DE GANTET

Pâtisserie et Chocolaterie fine
La promesse de la maison,
c'est le goût !

Carré à la Marée
Halles Du Marché Notre Dame
78000 Versailles
01 39 50 01 46



RICHELIEU IMMOBILIER

Vente, location et gestion

45 rue Carnot
01 39 66 80 84
contact@richelieu.immo
Lundi au Samedi
de 9h à 12h et de 14h à 19h



ATOL

- Jumelles
- Baromètres
- Thermomètres
- Boussoles

Opticiens le Menes
18 rue Hoche
01 39 50 14 06



LE TANNEUR 1898

Ouvert tous les jours de décembre.
7 place Hoche
78000 Versailles
01 39 67 07 37



AU ROI SOLEIL

Confiserie

AU ROI SOLEIL
46 rue de la paroisse
78000 VERSAILLES
01 39 50 24 94
auroisoleil@orange.fr
www.auroisoleil.com



COMTESSE DE BARRY

Epicerie Fine

39 rue de la Paroisse
01 75 45 88 30
versailles@comtessedebarry.com

À partir du 9 décembre,
horaires d'ouverture spécial Fêtes :
du lundi au samedi de 10h à 19h et le
dimanche de 10h à 18h





*Pour les fêtes
de fin d'année,
vos commerçants
seront ouverts
en continu
les lundis 23 et
30 Décembre.*



PINAULT TRAITEUR

Karl et Frank charcutier-traiteur de père en fils depuis 1939 vous propose une large gamme de plats cuisinés confectionnés par Johann le chef qui fait partie de l'entreprise depuis 17 ans foie gras maison et bien d'autres choix vous attendre pour vous accompagner pendant les fêtes.

Rue Neuve Notre Dame
01 30 21 11 42



BOUCHERIE LOMBERT

Suggestions festives :
boeuf de châlosse, agneau du
Limousin, veau des Pyrénées,
Porc Bleu Blanc Cœur, spécialités
bouchères.

Carré à la Farine
01 39 50 58 02



BOUCHERIE LOMBERT BIO

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

Carré à la Farine
01 39 53 49 69



COMPTOIR DU LIEU-DIT CAVISTE

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

Carré à la marée
01 30 21 86 01



OLIVES & TENTATIONS ÉPICERIE FINE

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

Carré à la marée
01 30 21 73 16





LA MAISON DU SUD-OUEST

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

Carré à la marée
01 39 50 03 00



GARRY GUETTE PRIMEUR

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

Carré aux herbes
01 39 50 19 35



BOUCHERIE GAUDIN

La boucherie Gaudin est mobilisée pour Noël et le Nouvel An.

Elle vous propose un large choix de volailles, de préparations festives, de gibier ainsi que nos spécialités issues de notre bœuf de race limousine, notre veau de Corrèze, et notre agneau du sud-ouest que vous trouvez sur nos étales tout au long de l'année.

Bonne période de l'Avent !

Carré aux Herbes
Halles Notre-Dame de Versailles
01 39 53 18 78
contact@boucheriegaudin.fr



GENTELET VOLAILLES

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

Carré à la marée
01 39 50 01 46



ILE DE BRÉHAT POISSONNERIE

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

Carré aux herbes
01 39 50 13 57



FROMAGERIE LE GALL

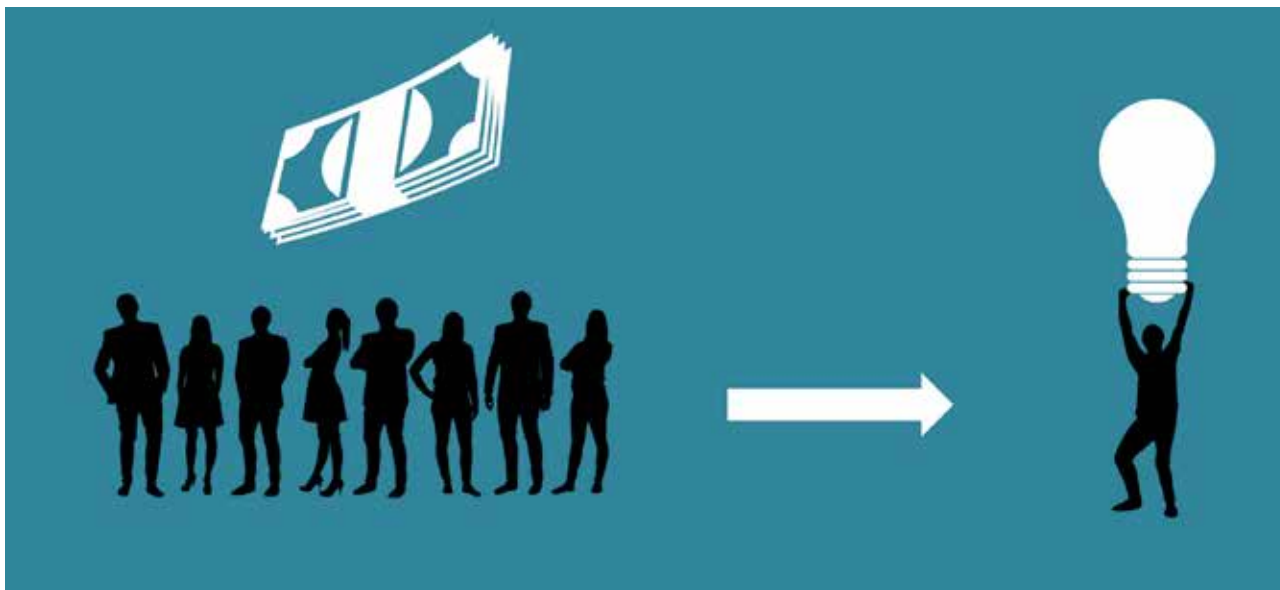
Suggestions festives :
Nos plateaux festifs composés de comté millésimé ou de brie aux truffes...

Carré à la marée - 01 39 50 01 28



Investissement : Comment concilier l'utile à l'agréable ?

On évoque souvent la volonté du gouvernement d'orienter les liquidités des ménages Français vers l'économie dites « réelle ». Même si ce terme, un peu mercatique, est attirant pour tout un chacun, il convient d'en comprendre les opportunités et les limites.



Il est vrai que l'investissement en bourse ne revêt pas, à proprement parlé, une dimension réelle de financement de la capacité de production, du besoin en personnel qualifié ou encore du développement d'une entreprise donnée. En effet, dans la majorité des cas, le simple fait d'acheter une action cotée en bourse revient plus à un échange de titres qu'à un véritable coup de pouce financier pour la société concernée.

Il convient toutefois d'en saluer les performances dans la durée pour un investisseur. En effet, avoir investi il y a 15 années dans des actions permet d'engranger une plus-value supérieure à 6% par an. En des termes plus simples, j'ai investi 10 000 € en 2004, je multiplie par 2.3 cette mise à fin 2018. Encore faut avoir le cœur bien accroché car les fluctuations sont souvent déconcertantes...

Il existe pourtant bien d'autres possibilités d'investir en donnant plus de sens à son épargne.

Nous avons choisi de vous présenter l'une d'entre elle : Le Capital Investissement.

Le capital investissement, ou « Private Equity » de son nom anglais, est une

forme de financement en capital de petites et moyennes entreprises (TPE et PME) et d'entreprises de taille intermédiaire. De sociétés naissantes à d'autres plus matures, elles ont toutes un point commun : Elles ne sont pas cotées en bourse.

Tout au long de son existence, une entreprise a besoin de capitaux pour financer les différents stades de son évolution. De sa création à sa transmission en passant par son développement que ce soit pour aller vers l'international ou accélérer sa croissance externe... L'autofinancement, le prêt

bancaire ou l'ouverture du capital aux marchés boursiers ne sont pas les seules options. Il existe une multitude d'acteurs Français et étrangers qui proposent de prendre une participation dans les entreprises qui le souhaitent et qui vont accompagner l'équipe dirigeante dans la réalisation d'un projet de développement donné.

Ce type de placement était jusqu'alors réservé aux investisseurs institutionnels (caisses de retraites, Fonds propres de grands entreprises, etc...) et aux clients fortunés capables de mobiliser des sommes conséquentes sur longue une durée.



Il existe aujourd'hui plusieurs véhicules accessibles permettant d'investir dans cette classe d'actifs à travers son compte bancaire ou son enveloppe d'épargne longue (comme l'assurance vie ou le Plan d'Épargne Retraite).

Les fonds communs de placement

Les plus connus sont les Fonds commun de placements dans l'innovation (FCPI). Souscrire dans un Fonds commun de placements dans l'innovation (FCPI) permet d'investir son épargne longue dans le tissu économique Français tout en bénéficiant de leviers fiscaux favorables à la souscription et au dénouement du Fonds. Concrètement, c'est 18% du montant investi qui sera déduit de votre impôts sur le revenu l'année de la souscription. Les plus values, sont totalement exonérées, hors prélèvements sociaux. Nous vous invitons à vous rapprocher de votre conseiller patrimonial pour en comprendre les modalités.

Ainsi, à travers ces investissements, les équipes de gestion d'un FCPI vont procurer des moyens financiers et un accompagnement au profit d'un vivier

potentiel d'entreprises non cotés en Bourse. En France, on dénombre +- 140 000 PME. Celles-ci emploient 3.8M de salariés et contribuent à 23% de la valeur ajoutée du pays.

L'innovation en investissement

Quand on évoque la notion d'innovation en investissement, il est important d'en comprendre la définition. En effet, investir dans l'innovation ne se résume à pas à la technologie ou aux entreprises naissantes (Start Up). Une société peut innover dans beaucoup de domaine comme la méthode commercialisation d'un produit ou d'un service, les processus de fabrication ou autres... L'innovation, c'est permettre à une entreprise de maintenir un rythme de croissance, de conserver une longueur d'avance face à ses concurrents. »

Par ailleurs, depuis la loi Macron de 2015 et la loi PACTE plus récemment, le législateur a levé progressivement les freins des assureurs pour intégrer la classe d'actifs Private Equity dans les contrats d'assurance vie. Il est désormais possible, avec l'aide de son conseil en investissement, d'ajouter

une pondération de « Non coté » dans son contrat d'assurance vie. Dans ce cas de figure, l'investisseur ne sera pas incité fiscalement à investir mais pourra diversifier son allocation d'actifs en assurance vie et profiter, d'un actif décorrélié des marchés cotés et disposant de performances attractives sur la durée. La nécessité d'être bien accompagné dans le choix des stratégies et des équipes de gestion prend alors tout son sens.



Valeurs Conseils Services est un Cabinet en Gestion de Patrimoine Indépendant à Versailles : Assurance Vie, Retraite, Audit Patrimonial, Gestion financière, Défiscalisation, Investissement Immobilier, Épargne Salariale.

Pour en savoir plus :

Contact : vsc@valeurservicesconseils.fr
www.valeurservicesconseils.fr
 Tel : 01 76 50 57 57

Richelieu IMMOBILIER



Appartement Versailles
 Chantiers 3 pièces 60,49 m2
 312000 € honoraires inclus,
 300000 € honoraires exclus.
 Honoraires : 4% TTC à la charge de l'acquéreur.
 Copropriété de 10 lots. Charges annuelles : 2 808 €.



Appartement Viroflay 5 pièces
 86,21 m2
 479000 € honoraires inclus,
 465000 € honoraires exclus.
 Honoraires : 3,01 % TTC à la charge de l'acquéreur.
 Copropriété de 58 lots.
 Charges annuelles : 3 940 €.



Maison Le Chesnay 5-6 pièces
 1075000 € honoraires inclus,
 1050000 € honoraires exclus.
 Honoraires : 2,38 % TTC à la charge de l'acquéreur.



Appartement duplex 3-4 chambres proche Mairie et Chantiers
 793000 € honoraires inclus,
 770000 € honoraires exclus.
 Honoraires : 2,99 % TTC à la charge de l'acquéreur.
 Copropriété de 12 + 24 lots, dont 15 lots d'habitation.
 Charges annuelles : 1 190 €.

VENTES LOCATIONS GESTION - ESTIMATION GRATUITE

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

Une Gantoise à Versailles

La créatrice de sacs et maroquinerie Marie Martens, distribués dans le monde entier, habite Versailles depuis 10 ans. Elle n'a pas résisté à l'envie d'y ouvrir sa première boutique dans sa ville d'adoption !

Véronique Ithurbide : Quel est votre parcours ?

Marie Martens : J'ai un parcours un peu « atypique » pour une personne qui travaille dans l'univers de la mode... En effet, après des études de Sciences Politiques en Belgique, j'ai débuté ma « carrière » dans la politique comme assistante parlementaire. J'ai ensuite été élue au Conseil Municipal de la ville de Gand. J'ai interrompu mon activité politique pour faire un Master en Communication à Paris qui m'a finalement menée, contre toute attente, au sein du Groupe Société Générale. J'ai ainsi travaillé 10 ans au Service Marketing puis comme Directrice de la Communication de Lyxor Asset Management.

VI : Comment est venue cette idée de vous lancer dans la création de sacs et de petite maroquinerie ?

MM : Un esprit créatif a toujours bouillonné en moi-même. Quand ma deuxième fille est née, j'ai sauté le pas vers l'entrepreneuriat et j'ai lancé ma marque. L'accessoire de mode - particulièrement la maroquinerie - était une évidence pour moi. J'ai toujours été amoureuse des belles matières, des beaux cuirs et des « belles pièces ». Pour moi, un sac à main est plus qu'un « accessoire » car un beau sac à main définit pour moi le style d'une femme ; c'est la touche complète, la tenue et l'allure d'une femme.

VI : Quand a été créée votre marque de Maroquinerie ? Où sont fabriquées vos créations ?

MM : Ma première collection a vu le jour en 2014, avec un premier sac iconique, le « sac seau » que j'avais voulu remettre au goût du jour. Depuis le début, je travaille avec le même fabricant, un atelier de maroquinerie familial à Graulhet, près de Toulouse, qui travaille pour les grandes maisons françaises. Les cuirs proviennent de tanneries en Italie.

VI : Quel est votre travail, votre rôle chez Marie Martens Paris ?

MM : Je m'occupe de tout ce qui attire à la création, l'approvisionnement des matières, le suivi de production et la communication. Je dessine les modèles, crée les nouveautés, et je définis le style de la marque. En bref, je suis la Directrice Artistique de la maison.-)). Quant à mon associée Valérie Toché, elle s'occupe de toute la partie développement commercial, la gestion et les finances. Nous formons un tandem complémentaire et complice et nous définissons ensemble la stratégie de la marque.

VI : Comment se positionnent vos créations parmi l'offre actuelle du marché ?

MM : Nous sommes une marque dite « premium », c'est-à-dire de « luxe accessible ». L'offre du marché est assez vaste dans ce segment mais nous nous différencions par notre style enjoué et audacieux. Le mélange des matières, les différentes façons de porter un sac et la petite touche fluo rose - qui est ma signature - sont caractéristiques de mes créations.

En effet, mon objectif est atteint si un sac Marie Martens provoque une émotion positive, un sourire sur le visage d'une femme.

VI : Quelle est votre clientèle, à qui vous adressez vous ?

MM : Nous nous adressons à toutes les femmes qui font la différence... Dans les deux sens de l'expression : d'un part, celles qui reconnaissent les belles matières, les finitions, et la qualité. Et d'autre part celles qui ne se prennent pas trop au sérieux, qui par leur allure et style aiment et osent être différentes.



VI : Où êtes-vous distribuée ?

MM : Nos collections sont distribuées dans une cinquantaine de points de vente dans le monde. Une grande partie en Belgique, mais aussi en France, aux Etats-Unis, en Suisse, sur notre site internet et dans notre boutique à Versailles.

VI : Pourquoi une boutique à Versailles ?

MM : Je ne sais pas qui de la ville ou moi a adopté l'autre, mais nous nous sommes trouvées ! Versailles a un rayonnement international unique, une image qui mêle élégance à la française et avant-garde, comme au temps de Louis XIV où la mode s'y faisait et défaisait. En ouvrant ma boutique ici, j'ai également envie de déconstruire les clichés qui restent attachés à la ville, de mettre en lumière la #néoVersaillaise, une femme moderne qui s'affranchit des codes, une authentique égérie #baroque'n'roll.

VI : A quelle fréquence se renouvellent les collections ? Avez-vous créé des partenariats avec d'autres marques ?

MM : Je crée deux collections principales par an, et puis des plus petites collections « capsule » sur des thèmes différents. Comme actuellement une collection spéciale pour les fêtes. Hormis une ligne intemporelle, j'ai pris le parti de créer des séries limitées pour proposer à chaque femme de se distinguer. :

En 2020 je vais lancer une collection de bijoux que j'ai créée avec une marque belge d'Anvers qui est distribuée dans le monde entier (et particulièrement en Asie). Versailles y sera d'ailleurs également mis à l'honneur, mais je ne peux pas encore tout vous dévoiler...

VI : Avez-vous une « pièce fétiche » ?

MM : Question difficile, car choisir c'est renoncer... Chaque sac a sa raison d'être. Mais si je devais en choisir un, ce serait certainement le sac « banane » dont je suis le plus fière. Je l'ai créé en 2015, pour reanimer ce petit sac et le rendre plus élégant. C'était un pari audacieux, car à l'époque la banane n'avait pas bonne presse. Toutes les grandes maisons l'ont ressortie aussi depuis, et le sac banane est redevenu une pièce indispensable à son vestiaire. C'est aujourd'hui notre best-seller, et je suis heureuse de voir les femmes de tous âges porter cette pochette tellement pratique. Quand je les croise à Versailles, ça me donne la banane !

FB : Marie Martens Paris

Instagram : MarieMartensParis

Website : www.maris-martens.com

Tel : 01 75 45 65 83, 7 rue des Deux Portes, 78000 VERSAILLES

UNE MUTUELLE

PROCHE

DE VOTRE QUOTIDIEN



AVENIR SANTÉ MUTUELLE

Unis et Solidaires

La proximité est une valeur essentielle d'AVENIR SANTÉ MUTUELLE. Dans cet esprit, nous avons mis en place depuis plusieurs années, un **partenariat avec "Versailles Portage"**. Cette association propose aux personnes âgées ou en incapacité temporaire de se déplacer, la livraison des denrées et médicaments, mais aussi l'accompagnement chez le médecin, coiffeur, audio-prothésiste, opticien, kiné...

Ce service assure le lien entre les personnes isolées et les commerces de proximité, tout en favorisant le retour à l'emploi et l'intégration professionnelle des jeunes.

Cette action de proximité fait partie de la vision mutualiste et humaine d'AVENIR SANTÉ MUTUELLE pour qui la solidarité est une réalité.

Partenaire de



45 rue Carnot

Lundi au vendredi : 9h15 - 17h00 sans interruption

Samedi : 9h15 - 12h45

Renseignez-vous au

0 800 501 918

Service & appel
gratuits

ou sur : www.avenirsantemutuelle.fr

Un jeune couple versaillais se lance dans une aventure fromagère !

Luc Ghaleb et Céline Ternand ont repris une affaire au Carré à la Marée de la Place du Marché Notre Dame : « Le Fromager du Roy » tout simplement !

En avril 1991, naît à Versailles le petit Luc Ghaleb. Du côté maternel, sa famille travaille depuis longtemps dans le secteur alimentaire au marché Notre Dame et à Rungis. Du côté paternel aussi, mais aussi dans la domaine du sport : son père, du même nom, dirige le Tennis Club de Porchefontaine. Très jeune, Luc sait qu'il veut faire carrière dans l'alimentation et s'oriente vers un bac pro en alternance qu'il fera à Rungis bien sûr ! Parallèlement à ses études, il monte sa société : « Au Petit Marché » proposant aux particuliers une sélection personnelle des meilleurs produits de Rungis, un lieu, un univers qu'il connaît comme sa poche. Mais avant de travailler dans le secteur du fromage, il a fait ses armes au marché de Versailles comme vendeur de volailles. Sa passion du beau et bon produit se confirme, il aime transformer, préparer, parer, bref créer quelque chose d'esthétique avec ses mains, la mise en valeur du produit travaillé est indispensable à ses yeux.

L'univers du fromage

En 2016, le jeune homme est embauché pour vendre du fromage, toujours au marché Notre Dame, sur un stand à l'extérieur. Après huit mois, on lui propose de racheter l'affaire et c'est ainsi que depuis août 2017 il est le patron d'une société de dix salariés. Depuis un an, sa compagne Céline Ternand l'a rejoint à plein temps. Passionnés par les fromages, ils sont fiers de leur travail. Luc Ghaleb s'approvisionne de deux façons : soit à Rungis où il se rend plusieurs fois par semaine, soit directement avec les producteurs. A vrai dire, c'est le contact direct avec les producteurs qui intéresse le plus Luc. Le fromage est un produit vivant et pour surveiller son évolution gustative, notre fromager se rend régulièrement chez ses fournisseurs, notamment toutes les 8 semaines dans le Jura pour le Comté, un de ses produits phares au rapport qualité/prix imbattable. Luc et Céline ont à cœur de proposer le maximum de fromages au lait cru comme le Saint Nectaire fermier ou la Couronne Lochoise (un chèvre). Ainsi, afin de perfectionner son offre, le jeune couple a acquis depuis peu une véritable cave d'affinage pour les fromages dits « sensibles » comme le Beaufort par exemple. Ces fromages évoluent et gagnent ainsi en arôme.

Une politique de vente axée sur le service et le conseil

« Aimer ce que l'on vend, savoir en parler et conseiller les clients pour la composition des plateaux ainsi que pour la conservation des fromages » voilà ce que Luc demande à sa nombreuse équipe. « Il ne faut pas que le client hésite à demander une petite quantité de fromage, même 100 grammes, cela fait partie du service, cela permet aux clients de tester de nouveaux fromages et de varier les plaisirs ». Et s'il ne prend pas de commandes à l'avance pour les plateaux des



repas de Noël, c'est qu'il tient à ce que les clients voient eux même les fromages qu'il a sélectionnés pour les fêtes. Certains, comme le gruyère suisse d'alpages, sont en chambre d'affinage depuis septembre et réservés à la « semaine de Noël ». Le Brie proposé sera de qualité encore supérieure et au même prix que d'habitude ! Selon Luc Ghaleb le plateau idéal pour les fêtes sera constitué d'au moins 5 fromages, un de chaque vitrine, à savoir : un chèvre, un fromage dit de caractère (Coulommiers, Brie, Epoisses), une Tomme (brebis, Saint Nectaire), une pâte persillée et une pâte dure (Cantal, Comté). Pour l'occasion il proposera un Brie fermier truffé produit par un seul artisan en France, un vrai luxe festif !

Aujourd'hui, toute l'équipe du

« Fromager du Roy », ainsi que le stand, sont relookés, code couleur : bleu roi ! Le marché de Versailles a la particularité d'accueillir de nombreux commerçants pour les mêmes catégories de produits, cette concurrence est très saine et oblige à tirer les prix vers le bas, impossible de vendre trop cher sans y laisser des plumes constate le dynamique et passionné fromager. Un conseil : ne vous laissez pas rebuter par la file d'attente souvent impressionnante, l'équipe est jeune, nombreuse et dynamique, pas le temps de prendre racine, juste celui de se régaler des yeux !

Victor Delaporte -

« Le Fromager du Roy » mardi, vendredi, dimanche matin au Carré à la Marée - Marché Notre Dame
Mercredi, samedi au marché de Porchefontaine

Première réunion de Versailles Service

Le 21 novembre dernier, dans les locaux de la Chambre de Commerces et d'Industries des Yvelines à l'hôtel de Madame du Barry, avenue de Paris, a eu lieu la première présentation de l'association.

20 Chefs d'entreprise engagés dans une démarche RSE du territoire de Versailles ont répondu présent à la première rencontre organisée par l'association Versailles Service. Autour de la table, son président Côme Jeannin- Naltet a accueilli les invités pour une présentation de l'association et le lancement du site internet (www.versaillesservice.fr).

Au vu du nombre important de demandes d'information Versailles Service multiplie ces moments de rencontres. La seconde aura lieu le 12 décembre à la CCI. Une troisième est programmée début janvier après les fêtes de Noël.

L'association est née du constat de son président, Côme Jeannin-Naltet, à la fois résident et entrepreneur du territoire Versaillais : la difficulté de répondre à ses besoins du quotidien tout en conservant une démarche positive sur l'impact de la cité. Il est allé à la rencontre d'entreprises locales et à découvert des professionnels engagés dans une vision similaire.

Comme lui, les habitants du territoire se demandent comment favoriser une démarche RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) dans leur consommation.

De leur côté, des entreprises souhaitent être reconnues pour leurs démarches responsables.



Versailles Service est un lien privilégié entre les Versaillais et des entreprises du territoire. La mise en avant de ces acteurs favorisera les initiatives au service de la cité.

Créer du lien entre les Versaillais et leurs entreprises

« Nous souhaitons par le biais d'événements, financés par les membres, faire connaître les entreprises de la ville. Créer une proximité et développer la confiance, seront les principales missions de l'association. » nous explique le président.

Conserver les talents sur la cité

Versailles Service souhaite également faire de Versailles un vivier de start-up et propose de développer un accompagnement spécifique pour les jeunes talents. « **Le Tremplin Versaillais** »

permettra de faire rayonner le territoire de Versailles pour garder les start-up prometteuses au sein de la cité.

Dans le cadre du « Tremplin Versaillais », les membres de l'association devront accorder de leur temps pour dispenser des conseils et des expertises gratuites lors d'événements organisés avec l'appui de professionnels présents au sein de Versailles Service.

« Vous êtes une jeune start-up du territoire et avez besoin ponctuellement d'un accompagnement, les membres de Versailles s'engagent à vous apporter le réseau, l'expertise, et la compétence. »

Si vous désirez plus d'informations sur Versailles Service, contactez Marion par mail à : contact@versaillesservice.fr



UNE MUTUELLE PROCHE DE VOTRE SANTÉ



AVENIR SANTÉ MUTUELLE
Unis et Solidaires

Mutuelle adhérente à la Fédération Nationale de la Mutualité Française, AVENIR SANTÉ MUTUELLE vous propose **des solutions compétitives et adaptées à votre situation** :

- des contrats Santé sur mesure, que vous soyez particulier, indépendant, senior ou agent territorial...
- des services d'assistance, de téléconsultation et de protection juridique,
- des contrats Prévoyance pour surmonter les aléas de la vie.

Nos 5 agences en Île de France, dont l'agence de Versailles, sont à votre écoute pour étudier la solution correspondant à vos attentes.

45 rue Carnot

Lundi au vendredi : 9h15 - 17h00 sans interruption
Samedi : 9h15 - 12h45

Renseignez-vous au

0 800 501 918

Service & appel
gratuits

ou sur : www.avenirsantemutuelle.fr



Bleue Blanche Rouge

Ouvert en septembre dernier, Bleue Blanche Rouge succède au célèbre restaurant l'Angélique, avenue de Saint-Cloud et propose une carte racée

Thibaut Deltour, avec son parcours de cuisinier pendant 20 ans et son expérience dans la gastronomie et les grandes brasseries parisiennes chez les frères Blanc (dont le Pied de Cochon ou chez Clément), décide de quitter la vie parisienne et s'installe à Versailles où il devient le directeur de « La Tour », rue Carnot. Toujours chaleureux et attentif avec ses clients, il s'est forgé durant ces huit années une réputation.

Sa rencontre avec Henry Hassid, amoureux de la viande et investisseur va bouleverser sa vie. Ensemble ils décident de reprendre le restaurant anciennement étoilé, l'Angélique, en juillet dernier.

Après deux mois de travaux, ils redécorent entièrement cet ancien hôtel particulier insolite sur trois niveaux avec des atmosphères différentes, et décontractées et deux salons privés et le baptise Bleue Blanche Rouge en l'honneur de la France et des couleurs de la viande.

L'excellence de ce restaurant demeure.

Le chef Alix Guiet est resté et participe à cette fabuleuse aventure. Maître cuisinier de France, fier de son palmarès avec une étoile pendant huit ans au sein de l'Angélique, il propose une carte bistrannique, qualitative et variée. Les menus évoluent au fil des saisons et une carte fixe propose d'excellents morceaux de viande, sélectionnés avec soin. William Gueroult responsable de cave complète l'équipe.

Avec cette carte, cette équipe et cet endroit magnifique, Bleue Blanche Rouge devient une adresse incontournable à Versailles

Restaurant Bleue Blanche Rouge

27 avenue de Saint-Cloud 78000 Versailles
Réservation : 01 30 84 98 85 -
versailles@bleue-blanche-rouge.fr
ou sur le site www.bleue-blanche-rouge.fr



Thibaut Deltour, William Gueroult et Alix Guiet



Impact de la réforme des retraites

Discours du Bâtonnier de Versailles à l'occasion de la rentrée solennelle le 11 octobre 2019

« Il est d'usage que le discours du Bâtonnier aborde les sujets qui préoccupent la profession. S'il en est un qui mobilise aujourd'hui l'ensemble du Barreau français, c'est celui des retraites.

Avant son entrée au sein du gouvernement, Monsieur Jean-Paul DELEVOYE a été nommé par le Président de la République, Haut-Commissaire à la réforme des retraites.

Le 18 juillet 2019, Monsieur DELEVOYE a déposé un rapport visant une refonte du système actuel au profit d'un système universel.

Les principes fondateurs de ce projet de réforme sont énoncés par son auteur en préliminaire de son ouvrage.

Je cite : Cette réforme vise à renforcer l'équité entre les générations ; à mieux protéger les plus fragiles, à restaurer la confiance des français et à redonner de la valeur au travail.

Ce système universel répond aux attentes profondes de nos concitoyens en termes d'équité, de justice, de simplification, de visibilité, de solidité et de solidarité.

Nous sommes résolument opposés à ce que cette réforme impacte le régime de retraite des Avocats.

Celui-ci répond déjà et depuis sa création aux principes fondateurs exposés dans le rapport de Monsieur DELEVOYE : Ceux de solidarité, de simplicité et d'équité

Il faut savoir de quoi on parle, et peut-être faire le travail, en lieu et place, de certains journalistes mal informés. Le régime de retraite des Avocats est un régime, non pas spécial, mais autonome.

Géré par la Caisse Nationale du Barreau Français depuis 75 ans, c'est un régime équilibré, pérenne, bénéficiant d'une gestion saine et transparente, qui ne coûte rien à la solidarité nationale. Sous la tutelle de Bercy naturellement, notre Caisse fixe librement les cotisations que paient que les Avocats, et les prestations qu'ils reçoivent. Le Barreau Français dispose d'une pyramide des âges favorable : 4

cotisants pour un retraité.

Il nous est opposé le caractère non pérenne de cette pyramide ascendante. Mais force est de constater que le sens de l'histoire de notre profession, allié aux convergences des pratiques de nos pays partenaires européens, ne plaident pas pour l'inversion de cette croissance.

La France compte 1 Avocat pour 1000 habitants, l'Allemagne 1 Avocat pour 520 habitants, l'Italie 1 Avocat pour 374 habitants, l'Espagne 1 Avocat pour 350 habitants.

Nous sommes de plus en plus nombreux à entrer dans la profession, et il faut s'en réjouir.

Cette pyramide des âges qui nous est toujours favorable, a permis des cotisations modérées, et le financement de minimas, qui remplissaient bien avant l'heure, les objectifs poursuivis dans le rapport de Monsieur DELEVOYE.

Nous sommes solidaires car notre caisse abonde pour d'autres caisses déficitaires, notamment les agriculteurs et les artisans, ce qui représente plus de 1.300 € par an et par Avocat, soit près de 90 millions annuellement reversés.

Notre Caisse prend en compte depuis des décennies les temps d'activité réduits liés aux grossesses, à l'éducation des enfants, aux accidents de la vie. Ainsi, le minimum vieillesse versé actuellement à un Avocat qui part à la retraite, est de 1400 € par mois, versus 1000 € proposés par le projet de réforme.

Alors oui ! la profession s'insurge, et ne peut admettre qu'il soit dit par certaines voix, que nous nous retranchons derrière un corporatisme prétendument déplacé.

L'idée véhiculée serait donc que nous devrions être plus généreux ? moins corporatistes ? moins égoïstes pour certains ?

Au-delà des explications données sur le caractère autonome de notre régime de retraite, nous ne trahissons aucun de nos principes en nous opposant à cette réforme, ou en tout état de cause, en sollicitant un aménagement lié à notre spécificité.



Nous œuvrons en effet, chaque jour, à la solidarité nationale dans le cadre notamment des missions de services publics. Nous sommes la courroie de transmission de l'accès au droit.

L'Avocat permet aux plus démunis de bénéficier de conseils et d'une vraie défense sans compter ses heures. 7 jours sur 7 ; 24 heures sur 24 ; pour assister des personnes en garde à vue, détenues, suivre leur déferrement, leur jugement.

Certains nous répondront que nous sommes payés pour cela mais est-ce que seulement nos concitoyens et nos élus à l'assemblée connaissent le prix de la rétribution de l'Avocat ?

Dans notre vieille Europe, les conventions nous imposent de ne pas parler d'argent : Ce serait manquer de pudeur, de discrétion, d'élégance !

Et bien, il faut savoir s'affranchir de notre bonne éducation parfois : car l'impératif selon lequel il ne faut pas parler d'argent, empêche les vrais débats !

Permettez-moi de déroger à la bienséance et d'avancer quelques chiffres.

L'Avocat perçoit au titre de l'aide juridictionnelle :

512 € pour une procédure de surendettement devant le Juge de l'exécution

256 € pour une commission d'office correctionnelle

192 € pour une assistance devant le JLD d'une personne hospitalisée sous contrainte.

Ce qu'il faut avoir en sus à l'esprit c'est que chaque Avocat doit supporter pour son exercice professionnel, a minima 50 % de charges (URSSAF, sécurité sociale, retraite)

Ce qui fait une rémunération nette avant impôt de : 256 € pour une procédure de surendettement, 128 € pour une commission d'office correctionnelle, 96 € pour assister une personne hospitalisée sous contrainte.

Est-il vraiment utile de nous donner des leçons de solidarité ?

L'Etat bénéficie depuis des décennies de la générosité de notre profession. Il trouve chez nos jeunes impétrants une main d'œuvre bon marché pour assurer à des coûts dérisoires, l'assistance et la défense des plus démunis. Cette main d'œuvre est d'autant plus facilement mobilisable, que les Avocats portent en eux une vocation, des idéaux

qu'ils sont nombreux à défendre, sans compter, et bien souvent à perte.

Cette réforme du système universel de retraite constitue réellement une remise en cause des conditions économiques d'exercice de la profession. Les cotisations retraite de chaque Avocat vont considérablement augmenter, au mieux doubler. Ce sera le cas pour la moitié de la profession sur tout le territoire et cette situation va modifier notre système économique. Il y aura nécessairement des suppressions de postes de collaborateurs libéraux, et des licenciements du personnel salarié. De facto, une augmentation du coût des honoraires et in fine, le refus des missions d'aide juridictionnelle. Le nivellement par le bas, au préjudice, comme toujours, des plus démunis.

Et quant à l'équité si chère à Monsieur DELEVOYE ?

Le système universel prévoit pour tous, une cotisation identique de 28,14 % de nos revenus. Mais les salariés et les fonctionnaires voient 60 % de cette cotisation pris en charge par leur employeur. Les indépendants eux paient 100 % !!

Cette réforme constitue assurément une

rupture d'égalité inacceptable que nous ne saurions tolérer.

Nous avons été nombreux à manifester à Paris le 16 septembre dernier.

Contrairement à d'autres protestataires qui s'illustrent chaque samedi sur les pavés parisiens, les robes noires sont entrées dans les boutiques oui, mais... pour acheter.... une boisson ou un sandwich.

Notre profession a toujours été respectueuse de nos institutions démocratiques : auxiliaires de justice, nous avons prêté un serment qui contient les termes de dignité et de probité.

Mais il ne faut pas en abuser...

Nous comptons aussi sur la jeune génération pour qui nous devons mener ce combat, pour les inciter à ne pas tourner le dos à cette profession. Françoise GIROUD se plaisait à dire « qu'agir c'est se protéger ». Nous continuerons à porter cette action. Le temps est venu aussi, au-delà de notre mission de défendre les droits et les libertés des justiciables, de défendre sans rougir nos droits, à nous les Avocats. »

Comtesse du Barry

Votre boutique fête ses 1 an

à VERSAILLES

39 rue de la Paroisse



Foie gras, truffe, caviar, saumon, vins & champagnes, Coffrets cadeaux personnalisés.

Horaires d'ouverture en décembre :

Lundi de 14h30 à 19h
(sauf les lundis 16 et 23 décembre, de 10h à 19h)
Du mardi au samedi, de 10h à 19h
Dimanche, de 10h à 13h
(sauf les dimanches 15 et 22 décembre, de 10h à 18h)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.
www.mangerbouger.fr

COMTESSE DU BARRY - 39 rue de la Paroisse - 92000 Courcouronnes - 01 39 50 14 06 - Photos non contractuelles



ATOL

MON OPTICIEN

Jumelles • Baromètres • Thermomètres • Boussoles

Opticiens le Menes

18 rue hoche

01 39 50 14 06

Le filou de Versailles

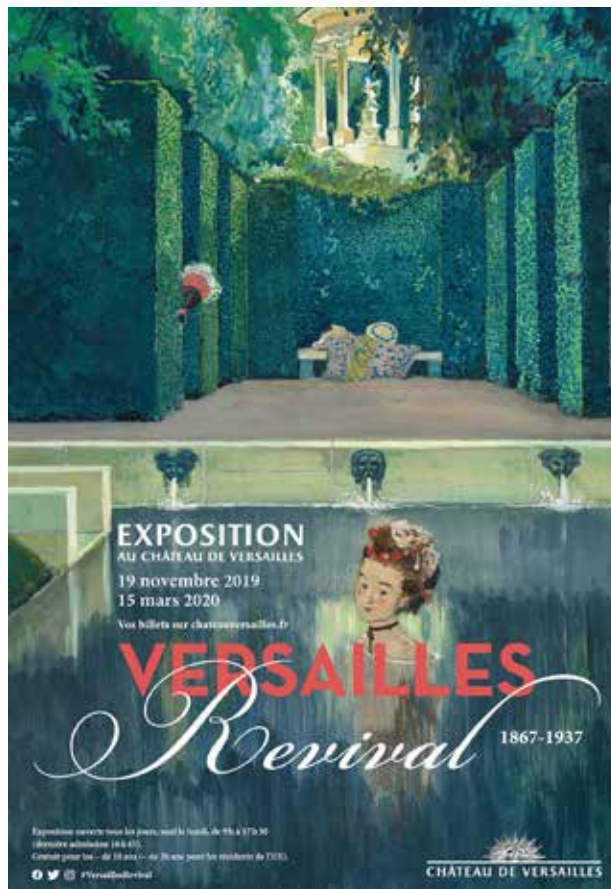
J'habite à Versailles depuis un certain temps. Je suis plein de malice : j'aime les devinettes. Il est probable que vous m'avez, cher lecteur, déjà rencontré sans le savoir. Aujourd'hui, j'aimerais vous présenter une courte énigme. La question est : saurez-vous trouver qui je suis ?

« Il y a quelques temps de cela, j'ai bien connu un certain Louis. Il se promenait, toujours une demoiselle à ses côtés ! Oh, c'était un sacré bonhomme, ce Louis ! Ambitieux comme un roi, le petit ! Et qui se disait « soleil » ! Il a vécu très vieux d'ailleurs - soixante quatorze ans si je compte bien. Et puis, d'autres lui ont succédé. Mais son œuvre, son immense château, son prestige lui ont survécu. Plus tard, il y a eu cette surprenante femme, avec ses moutons... Elle aimait les rubans, la couleur bleue... Toute une époque !

Moi, je n'ai jamais déserté. Je n'ai jamais quitté les bosquets, les galeries, les fêtes, le parc, sa pièce d'eau, les Trianons. Je m'y suis toujours senti à mon aise. Et puis, il faut reconnaître que les jolis minets ne manquaient pas à Versailles. En 1886, mon très cher François - François Flameng - a eu la gentillesse d'immortaliser à l'huile une... scène (restons pudique ou me croirez un rustre personnage), dont j'ai entendu les plus délicieux échos ! Treize femmes de la cour, en petits souliers et... « petites tenues » - je rougis à ces mots - prenant le bain au Bosquet de la Colonnade. Elles s'y rendaient d'un pas timide, encore richement vêtues, toutes drapées et les joues roses, de ce rose qui annonce une « certaine sorte de bêtise » ! Quelle époque, mes petits, quelle époque c'était !

Mais ces bosquets, je n'étais pas le seul à les hanter. C'était aussi un refuge pour mes compagnons, ceux et celles que l'on appelle satyres, nymphes, naiades, princesses, Cendrillon, son Carrosse et les puttis, que mon fidèle ami Gaston La Touche avait le don de croquer. Il leur offrait... de la visibilité ! Son Aube, quelle splendeur ! Et sa Fête de Nuit ! Il aimait tant à répéter : « Je n'ai eu qu'un seul maître, le parc de Versailles. » Je regrette qu'il nous ait quittés.

Des secrets, notre Château en a porté. J'ai eu l'honneur d'y croiser Einar, Einar Wegener. Nous avons fait connaissance d'une simple poignée de main ; c'était un homme d'un abord sympathique. Il peignait, tout comme sa femme, Gerda. Elle était plus douée que lui, il faut le reconnaître, mes ces deux inséparables s'aimaient d'affection (trop rare de nos jours) et aimaient leur art. Oh Einar et Gerda ! Vous ma manquez ! Nous étions dans les années vingt. Mille-neuf-cent-vingt. Einar m'avait confié, tout remué, qu'il allait devenir femme. Nous nous étions alors appuyés sur les Marches Roses. « Dites-nous, marches gracieuses, / Les rois, les princes, les prélats, / Et les marquis à grand fracas, / Et les belles ambitieuses, / dont vous avez compté les pas* » il faisait encore doux. Je n'ai pas été surpris. Je n'ai pas sursauté. J'ai suffisamment vécu en ces Jardins pour comprendre. Einar, ce jour-là, est devenu Lili. Lili Elbe. Elle était magnifique.



Oh oui, j'ai connu du monde, du beau monde ! Un certain George Clémenceau par exemple. »

Vous manquez d'inspiration ? Un dernier indice, alors. Rendez-vous au château. Versailles Revival. Je me trouve quelque part dans l'une des trois premières salles de cette exposition ; il se pourrait que je sois caché dans une toile, une unique toile où l'on m'aperçoit. Il se pourrait bien qu'il s'agisse d'une scène d'indiscrétion et de quelques buis sombres. D'une jeune marquise. Cherchez bien, je suis là. Je suis toujours là. Mais saurez-vous me reconnaître ?

Et si vous ignorez encore mon nom, demandez Le Filou. Le Filou de Versailles.

*Alfred de Musset, Sur les trois marches de marbre rose, 1849
Exposition Versailles Revival 1867 - 1937 au Château de Versailles, du 19 novembre 2019 au 15 mars 2020.

L'Atelier du Soleil :

Au service de la sauvegarde du patrimoine versaillais

Depuis 2016, Mathilde Ramond et Mélissa Georges-Martins ont repris l'Atelier et volent de leurs propres ailes. Elles nous racontent cette aventure

Créé il y a plus de 25 ans par Brigitte Chaudron dans le quartier de Montreuil. L'Atelier du Soleil est accueillant et chaleureux, au service d'une clientèle versaillaise.

Un parcours exigeant et une rencontre déterminante

Passionnées depuis le plus jeune âge par l'art, nous avons conduit notre parcours de vie en fonction de cet unique objectif, devenir restauratrices du patrimoine artistique. Au terme d'un cursus universitaire spécifique, nous poussons toutes deux la porte de l'Atelier et Brigitte nous donne notre chance ! Débute alors une relation intense avec ce lieu. 10 ans plus tard, l'évidence est là, nous reprenons l'Atelier du Soleil !

Un savoir-faire d'excellence pour le patrimoine versaillais public et privé

Nous appliquons les savoir-faire traditionnels auxquels nous ajoutons nos connaissances techniques et scientifiques, ce qui nous permet de réaliser des restaurations sur mesures. En effet, nous traitons avec le plus grand respect les œuvres qui nous sont confiées, qu'elles appartiennent au domaine public, à de grands collectionneurs, ou à une clientèle privée.



Des compétences complémentaires

Nous avons voulu réunir une équipe comportant toutes les compétences requises pour accueillir sur un même lieu des œuvres aussi variées que les tableaux anciens ou contemporains, les gravures, les dorures et proposer des encadrements d'art sur mesures.

Une équipe jeune et féminine

Nous sommes 4 femmes dont la moyenne d'âge est de 30 ans. Nous menons de front nos vies de mère et de chefs d'entreprises, incarnant ainsi la nouvelle génération. Chaque œuvre nous fait revivre son histoire et nous lui permettons de traverser les générations. Nous sommes un pont entre celles-ci et c'est la vocation même de ce métier !



2, avenue des Etats Unis
78000 Versailles

Du mardi au samedi de
10h/12h30-14h/18h

01 39 24 03 62/06 95 33 94 850

www.atelier-du-soleil.fr

atelierdusoleil@outlook.fr



Château : Réaliser la visite impossible !

Grâce à un parti pris original, Sandrine Rosenberg, auteur de ce beau livre : « *Château de Versailles, petit inventaire ludique et spectaculaire* », nous entraîne dans les lieux les plus secrets, souvent inaccessibles au public.

Le Château : « La plus belle et la plus magnifique maison du monde » selon Adam Péréle, Graveur du Roi en 1680, une opinion que partage forcément Sandrine Rosenberg, editrice indépendante de livres d'art, de voyages et de catalogues d'expositions, aujourd'hui auteur de ce somptueux ouvrage.

La jeune femme a travaillé d'ailleurs un an à Versailles au service de la médiation culturelle et aux éditions et son amour du Château et sa passion des ouvrages sur le sujet datent de vingt ans déjà. Difficile de trouver un angle original et attrayant pour un énième livre sur le Château de Versailles, cet ouvrage, conçu en équipe avec les équipes du Château, les éditions du Chêne et l'auteur relèvent cependant le pari.

De surprise en surprise

Les thèmes présentés sont au nombre de 100, cette numérotation permet de parcourir le livre au gré de ses envies, de son intérêt pour tel ou tel sujet, comme un jeu de ping-pong explique Sandrine Rosenberg, sans souci de chronologie, que ce soit à travers une loupe pour l'infiniment petit ou par le prisme d'un drone pour le gigantesque. On s'étonne de ce qui nous est donné à voir, du sol au plafond en passant par les jardins, les recoins les plus secrets, les machineries, nous sont révélés



dans leurs moindre détails grâce aux dépliants, (dessins, reproductions, photographies, plans) illustrant chacun des sujets évoqués.

Une question d'angle de vue

Cette visite inédite, impossible aux communs des mortels, nous emmène vers des lieux interdits au public, comme au n°81 « un musée sous les toits à la découverte des trésors des attiques » situé au second étage du château recelant des centaines de chefs-d'œuvre, notamment un étonnant portrait de Victor Hugo par le peintre Léon Bonnat... ou des lieux aujourd'hui disparus et reproduits à l'identique comme (n°31) le bosquet du labyrinthe détruit sous Louis XV, un labyrinthe à hauteurs d'homme, ponctués par les statues des animaux des fables d'Esope placés sur les 39 fontaines. Une photographie prise par un drone permet une vue d'ensemble sur le damier noir et blanc de la cour de marbre (n° 1), tout comme un accès aux ors des toits, la superficie de la toiture du château étant de onze hectares, (n°100). Mais le spectaculaire, les visions d'ensemble des plafonds ou des sols, côtoient aussi l'intime et l'infiniment petit, les huit filles de Louis XV (n°43), les poufs de Marie-Antoinette (n°62) : « les coiffures

parvinrent à un tel degré de hauteur... que les femmes ne trouvaient pas de voitures assez élevées pour s'y placer » dicit Henriette Campan, (n° 92) « la royale porcelaine » au raffinement infini dont aucun détail ne nous échappent, les détails des somptueux traîneaux d'apparat de Louis XV, (n° 14), notamment celui « au léopard » sans doute inspiré des animaux exotiques de la ménagerie (n°6) mais le moderne a aussi sa place (n°75) avec les célèbres perles de verre de l'artiste Jean-Michel Othoniel.

Impossible donc de s'ennuyer lors de ce périple dans le temps, d'hier à aujourd'hui, de découverte en découverte, une plongée étonnante dans l'univers d'un château que l'on croyait vu et revu !

Véronique Ithurbide



Sandrine Rosenberg « *Château de Versailles, petit inventaire ludique et spectaculaire de la plus belle maison du monde* » Editions du Chêne, 39,90 euros.

Préface de Catherine Pégard, Présidente de l'Etablissement Public du Château, du Musée et du Domaine national de Versailles

Tout savoir sur l'univers du parfum

Elisabeth de Feydeau publie chez Larousse « La Grande Histoire du Parfum », un beau et précieux livre pour un voyage initiatique et pédagogique, de l'Antiquité à nos jours.



On ne présente plus la talentueuse versaillaise Elisabeth de Feydeau. Historienne spécialiste des parfums, créatrice de la gamme Arty Fragrance (bougies parfumées et parfums d'ambiance inspirés par Versailles), conseillère de grandes marques de parfums, professeur à l'ISIPCA et auteur d'une dizaine d'ouvrages.

Toutes les questions que l'on se pose sur le parfum trouvent une réponse dans ce riche ouvrage, cette Bible du parfum, qui nous mène des origines millénaires (huiles odorantes) à nos jours (parfums de synthèse). Les somptueuses illustrations, comme des fac-similés, nous font remonter le cours de l'histoire et nous permettent de partager l'émotion de l'auteur, de nous laisser entraîner dans un voyage parfumé vers la nuit des temps.

L'histoire de l'homme et l'histoire du parfum sont intimement liées. A l'origine, le parfum est une offrande réservée aux dieux ; il devient au fil du temps un produit d'hygiène et de médecine et enfin c'est un outil de

séduction, le reflet d'une personnalité. Depuis toujours, « les parfums accompagnent les rituels, les mythes et les croyances ». L'univers du parfum est lié à l'évolution des sociétés ; il réunit mille savoir-faire, mille anecdotes. Les grands parfums mythiques ont connu une histoire extraordinaire que nous conte Elisabeth de Feydeau pour notre plus grand plaisir. Nul ne peut oublier les d'Orsay, Lancôme, François Coty,

Lanvin, Roger&Gallet, Nina Ricci, Jean Patou, Schiaparelli, qui font partie de la mémoire collective, tout comme ces parfums iconiques qui ont marqué leur époque, par leur succès, leur nouveauté, leur originalité et leur longévité : l'Air du Temps, Opium, L'Eau d'Issey Miyake, Chanel n°5, Le Mâle de JP Gaultier et bien d'autres...

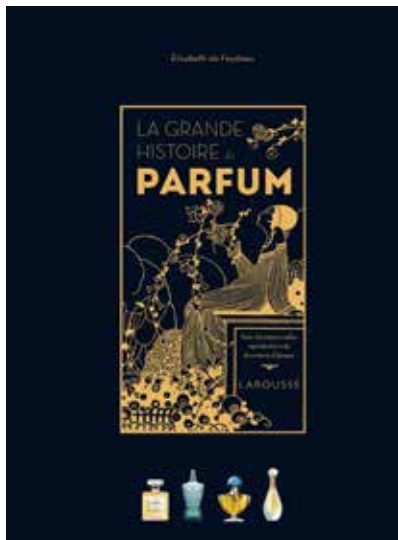
Ce livre est un magnifique cadeau à offrir ou à s'offrir pour s'immerger avec « calme et volupté » dans le monde du luxe si raffiné des parfums.

Véronique Ithurbide

« La Grande Histoire du Parfum »
Elisabeth de Feydeau éditions Larousse
29 euros 95

Les bougies Arty Fragrance sont distribuées à Versailles : Maison Marie Martens 7 rue des 2 Portes ; Atelier Saveur, Cours des Senteurs 8 rue de la Chancellerie ; La Boutique des Jardins Parc du Château

Et pour en savoir plus TV78.com
émission VYP



RC Versailles : récolter ce qui a été semé

Sorti le 2 mai dernier aux Éditions Les Passagères, Les Héritières du silence est le premier roman de Clotilde Latrobe. Portrait d'une auteure qui a fait de Versailles le creuset de sa passion des Lettres.

En cette période quelque peu troublée pour notre agriculture, il est sans doute bon de se réjouir de ce qui fleurit bien lorsqu'on laisse le temps et que l'on prépare bien la culture. L'analogie des rythmes naturels appliquée au rugby, voilà un exercice qui n'est pas forcément naturel. Depuis son origine, dans la cour du Lycée Hoche, le Rugby Club de Versailles a toujours pris le milieu scolaire comme terreau, et fait de la formation un élément central de sa culture. Cultivez son jardin, y tracer des lignes blanches, y planter des poteaux, et y faire grandir des garçons et des filles de tous bords.



4ème club de France en termes de nombre de licenciés, tous clubs confondus

Malgré le succès de la dernière Coupe du Monde au Japon, la santé globale du rugby mondial n'est pas au beau fixe : professionnalisation à outrance, appauvrissement du jeu, contacts sévères, parfois violents, le rugby ne fait plus autant recette. A l'échelle de la France, la tendance est même sévèrement à la baisse, quand on compare tous les champs et toutes les campagnes. Point vert dans cette prairie asséchée, le Rugby Club Versailles se développe, enregistre des arrivées à tous les âges, jusqu'à se hisser au 4ème rang des clubs de France, avec **602 licenciés**

Une formation qui cultive tous les terrains favorables, pour tous les cycles

Pour parvenir à récolter ces fruits, particulièrement sur la durée, il aura fallu une structuration générale, et l'apport de cultivateurs hors pairs : les éducateurs et les parents référents. Au soutien des bénévoles, des dirigeants du Club, cette équipe accompagne les jeunes filles et garçons versaillais, de l'école au terrain. Au contact, découverte en milieu scolaire, forums des Associations, jusqu'à la création et l'ouverture, en septembre dernier, d'une **Section Sportive** au Lycée Jules Ferry. A tous les étages, récolter les fruits d'une maturation longue, et d'une formation de qualité, équilibrée. C'est bio et c'est bon, c'est fait avec l'approbation de tous. Bilan, pour son retour en Fédérale 3,

l'effectif Seniors compte pas moins de 12 Juniors montants dans son effectif, la plupart titulaires en Première ou en Réserve. Ils ont rejoint le pool de joueurs déjà montés, et devenus piliers du groupe Seniors.

Pour mémoire le RCV avait été déclaré « **Club Premium** » par la Région Ile de France, saluant ainsi la qualité de sa formation. A la clé, un accompagnement financier sur 2 saisons (2018-2020), notamment pour les **255 enfants de l'École de Rugby**. Un peu mieux que la PAC...

Modernisation des structures et de l'organisation

Avec le concours de la Ville de Versailles, impliquée et engagée pour le développement de son Club de rugby, le RCV poursuit donc sa mue. Se digitalise, et installe son image, notamment en vendant des articles pour et hors terrain en s'appuyant sur **sa e-boutique** (<https://www.rugby-versailles.org/boutique-en-ligne-du-rcv/>). Dans le même temps - sous la houlette de Jean-Maurice Oulouma, nouveau responsable sportif et de Guillaume Legrand pour l'École de Rugby - la labellisation de l'EdR, pour la 3ème fois consécutive, s'accompagne de la création cette saison d'un **centre de perfectionnement** pour le Pôle Jeunes. Cadets et Juniors peuvent ainsi pousser un peu plus la formation et la technique, pour grandir avec tuteurs.

Il aura donc fallu respecter les rythmes, puis accélérer quand le contexte le permettait. Une approche éco(nomique) responsable et une démarche portée sur le beau ou le bio. La récolte est faste cette saison, et, finalement, le réchauffement est plus à chercher dans le cœur des Versaillais que dans un climat qui n'en finit pas de se dérégler...

#fairepartiedelHistoire
#hautslescoeurs

Pierre Chevallier



Le Cactus de Noël

Le cactus de Noël est un cactus horticole, de culture facile, parfaitement adapté comme plante d'intérieur.

La période de floraison s'installe avec le raccourcissement des journées, en automne et en hiver : il est donc devenu le cactus fleuri de Noël. Ses fleurs sont de plusieurs coloris, couleur rouge, rose, blanc, orange, jaune. Le cactus de Noël vit en pot et peut être disposé en potée, au bord d'une fenêtre, dans une véranda ou en suspension. Il a une longue durée de vie.

En été, Schlumbergera x buckleya pourra aussi bien être placé à l'extérieur, à l'ombre d'un arbre. Pratique surtout si vous partez en vacances. Mais attention à le mettre hors de la portée des limaces (Les maladies et ravageurs sont les aleurodes, les limaces et les cochenilles).

Ce bel hybride créé en 1850 par Buckley est un croisement de 2 cactus épiphytes, Schlumbergera truncata et Schlumbergera russelliana, qui se développe dans les creux des branches en forêts d'Amérique du Sud. Près de 200 cultivars de cactus de Noël existent maintenant.

Le cactus de Noël produit de nombreuses fleurs tubulaires, longues de 7,5 cm, très colorées. Sépales et pétales sont d'abord

soudés puis s'ouvrent en de multiples extensions irrégulièrement recourbées. La croissance des branches se fait d'avril à septembre. Une fois en boutons déjà bien visibles, il vaut mieux ne plus déplacer le cactus de Noël, sous peine de les voir tomber avant de fleurir.

Son type de feuillage est persistant et peut atteindre une hauteur de 15 à 30 cm. Le cactus de Noël se cultive en exposition lumineuse, mais sans soleil direct. Il apprécie une humidité atmosphérique proche de 50%, ce qui correspond à celle de la maison, mais doit être éloigné des chauffages et des courants d'air ; il se plaît avec des températures sans excès, ni trop froides (supérieures à 10 °C), ni trop chaudes (au maximum 28 °C).

Sans feuilles ni aiguillons, il produit des tiges charnues, succulentes et très ramifiées, constituées d'une succession de segments plats, à peine crénelés, portant en bout plusieurs aréoles soudées en une large zone de bourgeonnement feutrée.

Les jeunes articles et les boutons de fleurs se développeront, le plus souvent à partir de ce feutrage. Les tiges se dressent puis

s'allongent et retombent. Avec l'âge la base des tiges se lignifie et s'épaissit, perdant sa couleur verte.

Ses racines aiment être à l'étroit ; il est donc cultivé dans un pot assez petit, dans un mélange de terre de jardin, de tourbe et de sable, soit un substrat légèrement acide. Il doit être arrosé à l'eau douce, régulièrement, de manière à ne pas laisser se dessécher son substrat, mais sans qu'il trempe dans la soucoupe : 1 arrosage par semaine en printemps-été, et 1 arrosage plus léger tous les deux semaines en automne-hiver. Le cactus de Noël demande peu de nourriture ; côté engrais, il faut être très prudent et n'en mettre (très dilués) que lorsque le vert des tiges semble s'orienter vers un vert-jaune.

Le cactus de Noël n'est à repoter que tous les 3 ou 4 ans, après la floraison et on peut aussi le multiplier en bouture de tige. Inutile de le tailler, car les fleurs se développent sur les feuilles de l'année précédente.

Thibault Garreau de Labarre





Un nouveau degré de santé, sport et beauté, 100% bien-être

Votre centre **CRYOFAST** vous propose une thérapie par le froid naturelle, rapide et efficace, non médicamenteuse qui consiste à placer votre corps dans le « **cryosauna** » (tête en dehors) afin de l'exposer pendant 3 minutes à un froid sec et intense dans des températures allant de -120° à -160°.

CRYOTHÉRAPIE CORPS ENTIER, un soin complet pour de nombreux bienfaits : pour la santé • pour le sport • pour la beauté et le bien-être. Votre centre vous propose également de la « **CRYO FACIAL ET LOCAL** » qui consiste à diffuser localement un froid sec et intense (-110° à -140°) pendant 5 à 10 minutes sur une zone déterminée du corps ou sur le visage.

OFFRE DECOUVERTE* : votre séance CRYOTHÉRAPIE CORPS ENTIER ou CRYO FACIAL/LOCAL à seulement 30€.
Réservez en ligne sur le site www.cryofast.fr ou par téléphone 09 83 07 80 75

*Séance offerte pour tout achat d'une formule ou d'un abonnement.

Horaires d'ouverture 6/7J du lundi au vendredi de 10h à 19h, le samedi de 10h à 17h




CRYOFAST Versailles | 81 rue Royale - 78000 VERSAILLES



TRAVERS DE PORC

nouvelle france

Pour 5 personnes
Temps de préparation : 120 mn
Temps de cuisson : 50 mn

Ingédients :

- 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.

Emincez les oignons. Faites-les blanchir 1mn. Egouttez-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.

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

Exubérante tubéreuse

La Capucine Tubéreuse, également appelée "Mashua" est une plante originaire d'Amérique du Sud et principalement du Pérou. Elle faisait partie des aliments de base de la cuisine des Incas.

Mais les hommes péruviens s'en méfient car elles ont la réputation d'être anaphrodisiaques ou anti-libido. En effet, au 17^{ème} siècle le Père Cobo, rapporte que les Incas avaient l'habitude de faire manger des capucines tubéreuses aux soldats afin qu'ils «oublient leurs femmes» quand ils partaient à la guerre. En revanche, les femmes de la région de Cuzco, lui trouvent un grand intérêt : quand leurs maris partent travailler dans les plantations des vallées tropicales, elles mélangent discrètement un peu de mashua à leur nourriture pour s'assurer de leur fidélité. Peut-être une idée à exploiter pour nos armées en mission loin de leur port d'attache?

Dans nos régions, ce légume est très apprécié pour ses qualités gustatives. On utilise ses tubercules blanches, jaunes ou roses à la manière des pommes de terre. Les feuilles, plus dentelées que celles des capucines annuelles, ainsi que leurs fleurs, sont également comestibles. Mais son goût poivré disparaît à la cuisson pour faire place à une saveur douce. Ses fleurs, aux pétales orangées émergeant de leur calice rouge, s'épanouissent jusqu'aux premières gelées. Au potager du roi, elles offrent un abri parfait aux courges Musquées de Provence.

Comme la capucine traditionnelle, la tubéreuse aime le sol humifère, bien drainé et en situation ensoleillée. Mais il faut prévoir des tipis ou autre tuteur pour cette grimpieuse exubérante. Autre surprise : sa maturation très tardive à l'orée

de l'hiver car ses tubercules ne croissent que pendant les jours courts de l'année. On attend alors le mois de décembre pour les récolter délicatement en prenant soin d'en laisser un peu en terre pour l'année suivante. C'est le bonheur d'un légume perpétuel.



La Magie de Noël avec SO BLUE

Depuis 2011, So Blue vous accueille en plein cœur de Versailles dans un décor épuré et relaxant pour vous proposer une large gamme de soins détente, anti-âge et minceur.

Grâce à des partenariats prestigieux tels que Spas Cinq Mondes, Biologique Recherche, LPG So Blue a élaboré au fil des années, une carte de soins très complète pour l'homme et la femme.

Évasion assurée avec les Rituels et Massages du monde, Perfection avec les soins du visage sur mesure, Biologique Recherche et enfin, suivi minceur personnalisé pour remodeler la silhouette grâce à des équipements de dernière génération : Cellu M6 Alliance, Cryothérapie, radio fréquence. Une équipe expérimentée et passionnée à votre écoute vous assure un moment de détente et de convivialité.

À l'occasion des fêtes de Noël, So Blue vous propose de découvrir des offres inédites de coffrets de soins corps et visage à prix réduits, qui s'adaptent à tous les budgets.

Cette année, So Blue organise une loterie avec tirage au sort : pour l'achat d'un coffret 3 soins, tentez de gagner un Rituel Indien Relaxant de 90 min accompagné du coffret « Magie de Diwali » contenant une eau Bangalore et le Baume Ayurvédique Cinq Mondes.

Offre valable du 1^{er} décembre 2019 au 07 janvier 2020 inclus.



SO BLUE Institut de Beauté et Spa

16 rue Hoche - 78000 VERSAILLES

01 39 24 06 07

Boutique et réservations en ligne :
www.centresoblue.com



VOLVO V40 SURÉQUIPÉE. MÊME SON PRIX EST BEAU À VOIR.



TOIT PANORAMIQUE, RADARS DE STATIONNEMENT, CAMÉRA DE RECUL,
SENSUS NAVIGATION AVEC SENSUS CONNECT, JANTES ALLIAGE,
ASSISE ET DOSSIER DES SIÈGES EN CUIR...

VOUS N'AUREZ QU'UNE SEULE ENVIE : VOUS RENDRE AU PLUS VITE
CHEZ VOTRE CONCESSIONNAIRE ACTENA POUR ADMIRER
LA VOLVO V40 SIGNATURE EDITION, DISPONIBLE SANS DÉLAI !

À PARTIR DE :

250€ /MOIS LLD* 48 MOIS
1^{ER} LOYER DE 2 400€

GARANTIE & ENTRETIEN OFFERT
JUSQU'AU 31 DECEMBRE 2019



RENDEZ-VOUS D'ESSAI SUR ACTENA.FR

Exemple de Location Longue Durée pour une V40 T2 BM6 Signature Edition pour 40 000 km, 1er loyer de 2 400 € puis 47 loyers de 250 €. Offre réservée aux particuliers dans le réseau participant, valable jusqu'au 31/12/2019, sous réserve d'acceptation par Arval Service Lease, 352 256 424 RCS Paris. N° ORIAS : 07 022 411 (www.orias.fr). Détails sur www.volvocars.fr. Volvo V40 : Consommation Euromix (L/100 km) : 4.5-6.0 - CO² rejeté (g/km) : 118-139.

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

ILLUMINATIONS FÉERIQUES DE THOIRY

2^{ÈME} ÉDITION
100% NOUVEAU



FESTIVAL
EXTRAORDINAIRE

700 animaux et
personnages lumineux



THOIRY
LUMIÈRES
SAUVAGES

DU 27 OCT. 2019
AU 8 MARS 2020

À seulement 30 min.
de Versailles