

Un nouveau défi pour **notre château**

Rencontre avec
Thierry Gausseron
l'Administrateur Général
du Château

À SAINT-CYR-L'ÉCOLE UNE NOUVELLE RÉSIDENCE AU CŒUR D'UN ÉCRIN DE NATURE



LE DOMAINE D'HÉLÈNE

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE RÉSIDENCE « DOMAINE D'HÉLÈNE »
SITUÉE AU CŒUR DU QUARTIER ANIMÉ « PLAINE DE VIE »

Des appartements lumineux du studio au 5 pièces,
et des villas-appartements du 3 au 5 pièces ouverts
sur de larges balcons, terrasses ou jardins privatifs*.

ESPACE DE VENTE :
AVENUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
À SAINT-CYR-L'ÉCOLE

(service 0,08 €/min + prix d'appel)

0 810 508 508
domaine-helene-saintcyr.fr



**BNP PARIBAS
IMMOBILIER**

L'immobilier
d'un monde
qui change

* Pour la plupart des appartements - Programme réalisé et commercialisé par BNP Paribas Immobilier Résidentiel - RCS 441052715 Nanterre - Siège social - 157, Quai de La Bataille de Stalingrad 92667 Issy-les-Moulineaux Cedex - Titulaire de la carte professionnelle France n° CPI 9201 2016 000 014 058, délivrée par la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Paris Ile-de-France - Identifiant CC 3VA FR 61 429 16 7075. Vente en état futur d'achèvement. Faculté de rétractation de 10 jours qui court à compter du lendemain de la présentation de la lettre notifiant le contrat de réservation aux réservataires (L. 271-1 du Code de la Construction et de l'Habitation). Architectes : COBE / ELLÉBOCCE - Illustration : Infimé. Terrasses et balcons vendus et livrés non aménagés et non meublés. Illustration non contractuelle due à la libre interprétation de l'artiste - Décembre 2020 - BPCA

En guise d'édito, la rédaction a décidé de publier le post de Ségolène Janneau-Galfione, propriétaire du magasin Bruce Field, rue de la Paroisse, témoignage poignant et hélas réaliste de la situation actuelle de nos commerces sur Versailles



VERSAILLES+

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
Guillaume Pahlawan

POUR ÉCRIRE À LA RÉDACTION
redaction@versaillesplus.fr

MAQUETTE ORIGINALE
Cithéa Communication

MAQUETTE
Agence Even BD

RÉGIE PUBLICITAIRE :

Cithéa.

PUBLICITÉ
Vous souhaitez figurer dans la prochaine
édition ?

Xavier Mazau
xmazau@citheas.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

NUMÉRO ISSN 1959-4062 DÉPÔT LÉGAL À
PARUTION.

TOUS DROITS DE REPRODUCTION RÉSERVÉS.

f Devenez Ami sur
Facebook
@journal Versailles
Plus

ad Un message commercial ?
publicite@versaillesplus.fr

? Une information à la rédaction ?
redaction@versaillesplus.fr



Un nouveau défi pour le château

Le château de Versailles fait tout pour résister à la tempête du « coronavirus ».

L'administrateur général du château de Versailles Thierry Gausseron répond à nos questions dans une tempête mondiale qui n'épargne personne dans le monde culturel.

Sale temps pour la culture et sale temps pour nos musées - qu'ils soient privés ou d'État -. On pourrait ici parodier la maîtresse de Louis XV qui lui faisait remarquer alors que son café refroidissait : « Hep la France ! Ton patrimoine fout le camp ! »

En effet, c'est un tsunami qui ébranle partout le monde culturel. Petit rappel salutaire qui commence à faire froid dans le dos dans l'indifférence quasi générale, comme le rappelle fort justement un article de la journaliste Agathe Hakoun de *Connaissance des Arts*, qui met en perspective des années noires semblant se profiler durablement.

En effet, face à la crise économique, les musées vendent leurs œuvres pour survivre un peu partout dans le monde : par exemple le Brooklyn Museum vend douze de ses œuvres dont un Lucas Cranach l'Ancien de 1526... du Royal Opera House de Londres au Brooklyn Museum de New-York en passant par le Cleveland Museum of Art, ce phénomène semble s'accélérer de plus en plus devant une crise financière qui semble devoir encore perdurer. Qu'ils s'agissent de pièces dormant dans des réserves et donc très rarement exposées ou bien de pièces jugées moins pertinentes... De plus en plus de musées font feu de tout bois pour survivre à la crise actuelle et c'est surtout vrai pour les institutions américaines et anglaises (mais tout le monde sait bien que l'on finit toujours avec retard par imiter le monde anglo-saxon, soyons honnêtes) C'est ainsi que l'on retrouve aux enchères en fin d'année chez Christie's des dizaines d'œuvres dont des Lucas Cranach l'Ancien, des Camille Corot, des Donato de Bardi ou des Gustave Courbet. Selon les conservateurs de ces institutions privées (c'est important comme distinguo), ces ventes n'affaibliraient en rien les collections.

Mais quand on regarde sur l'ensemble des Etats Unis, la grande braderie semble se généraliser : un kilim athénien de 490 avant JC, d'un Henri Matisse, un Raoul Dufy, un Jules Pascin, des Picasso Quant à la Grande Bretagne ce n'est guère mieux : le Royal Opera House de Londres vend le portrait de son ancien directeur, portrait réalisé en 1971 par David Hockney estimé entre 12 et 20 millions d'euros.

Se séparer d'œuvres permettrait le maintien des salaires et de diversifier les collections – notamment pour acquérir – dans la mouvance des revendications du mouvement Black Mater; des œuvres d'artistes noirs. C'est dans cette optique que le Baltimore Museum of Art rassemble grâce à ses ventes l'équivalent de 47 millions d'Euros en vendant une Cène de 1966 d'Andy Warhol ou le Museum of art of Syracuse qui a vendu un Jason Pollock pour onze millions d'euros. Il faut dire aussi que les Américains possèdent la possibilité du deaccessioning c'est-à-dire le retrait permanent d'une œuvre d'art d'un musée pour payer soit son personnel soit pour acquérir de nouvelles œuvres : en avril 2020, l'association of



© Christian Millet



artmuseum directors avait d'ailleurs annoncé publiquement par communiqué un assouplissement encore plus grand des règles afin de pouvoir (officiellement) payer régulièrement les dépenses liées à l'entretien des collections.

Alors faudrait-il craindre la vente d'un Hyacinthe Rigaud de la part du Château de Versailles pour payer son millier de salariés ? En fait, non car heureusement – sauf cas extrêmement rare de déclassification d'une œuvre, les biens mobiliers des musées nationaux sont protégés comme étant réputés inaliénables... Certes on peut les prêter - les mettre en dépôt- pour une durée précise comme pour le Louvre d'Abu-Dhabi mais l'œuvre reste propriété du musée français in fine.

D'autre part, il est vrai que certaines pièces du mobilier national peuvent être vendues, comme récemment sur demande de Madame Macron pour des œuvres charitables ... Mais les biens du château de Versailles ne risquent pas du jour au lendemain de se voir retrouver sur le marché de l'art.

Thierry Gausseron, l'administrateur du château depuis 2012, bras droit de la Présidente Catherine Pegard, ne balaye pas d'un revers de main la possibilité éventuelle de vendre (mais sous quelle forme ?) des copies anciennes de la statuaire très dégradée : on pourrait penser à une des statues de Latone qui se voit régulièrement remplacée tant l'œuvre souffre du fait de sa composition en résine et poussière de marbre qui résiste mal aux intempéries (après tout il y a déjà dans la salle à manger au Restaurant la Petite Venise – des anciennes écuries Louis Philippe - une copie de l'enlèvement de Proserpine...)

De toute manière, le problème ne se pose pas pour le navire amiral des monuments français public d'État (en concurrence perpétuelle avec le Musée du Louvre : 9 millions de visiteurs pour l'un et un peu plus de 8 millions pour l'autre selon les années...)

Puisque le Ministère de la Culture a débloqué un peu plus de 80 millions d'euros sur deux années permettant au château d'avoir l'exercice 2019/2020 et 2020/2021 à peu près assuré (et en ayant reçu de surcroît la visite in situ de la Ministre de la Culture Roseline Bachelot le mois dernier à l'Opéra royal) l'avenir semble provisoirement assuré. Mais il reste en effet, comme le reconnaît Thierry Gausseron l'épineux problème du changement de paradigme quant au financement régulier du monument par les touristes. Il rappelle en effet que l'essentiel des revenus proviennent des visiteurs du continent asiatique – soit près de 80% - et que l'augmentation à l'heure actuelle des visiteurs franciliens ne compense pas en terme de « panier » la masse des dépenses liées à un séjour à Versailles de touristes asiatiques.

Même topo d'ailleurs avec l'Opéra Royal du Château qui aligne une année noire : une de ses principales mécènes et Présidente de l'ADOR est décédée cet été, les recettes des Grandes Eaux et des Jardins musicaux se sont écroulées, et les mesures de confinement liées aux fermetures de lieux de spectacle ont compromis la saison 2020 et 2021. Or c'est le seul opéra de France autonome et libre de toutes subventions publiques comme le rappelle son Directeur Laurent Brunner.



Bref j'ai rencontré un administrateur général très conscient de ce qu'est une réalité économique sur laquelle on a peu de prise : il reconnaît avoir des idées, des pistes comme augmenter le nombre des licences avec la marque du Château, permettre aux cavaliers et loueurs de chevaux de profiter des pourtours du Grand Canal, faciliter les tournages de films ou d'émissions thématiques au Château (comme l'émission de Stéphane Bern pour le réveillon de la Saint Sylvestre), renégocier ou augmenter le nombre de concessions à l'intérieur du domaine, permettre sous certaines conditions des journées costumées grand public comme à Vaux le Vicomte, créer des parcours thématiques comme « les arbres remarquables » du Domaine, augmenter le nombre de salles ouvertes au public et ce surtout en période de vacances scolaires, organiser plus d'expositions thématiques et créer plus souvent des événements ... mais on sent l'homme blessé et soucieux de se retrouver dans une situation pareille. Les contraintes sont fortes et le château est loin d'être une PME avec son millier de salariés.

✍️ Marc André Venès le Morvan

Poésies et salon du livre en mai 2021



Nous avons reçu des dizaines de poèmes.
Le succès a été là. Merci à tous !
Le thème était « La Vie ».
Difficile de noter un poème.
Nous avons passé beaucoup de temps à lire et relire. Noter et annoter.
Nous sommes très fiers d'annoncer
Caroline Denne, Virginie Féry, Helen Juren,
Stéphane Fleury et Sabine Lebesgue sont
nos 5 lauréats dont voici les 5 poèmes.

L'Association Écrire à Versailles vous annonce son futur salon du livre pour mai prochain. Auteurs de Versailles Grand Parc, inscrivez-vous par mail à contact@ecrireaversailles.fr Nous vous renverrons les conditions d'inscription.
Décembre est là. Il déroule ses journées vers Noël. Belles Fêtes de fin d'année.
Poétiquement vôtre !
■ Stéphanie HERTER
Présidente d'Ecrire à Versailles.

Sous le parrainage du poète Yannick Girouard, un recueil numérique regroupant les auteurs autorisant la publication de leur poésie va paraître.

Nous pourrions l'éditer et le transformer ainsi en joli cadeau de Noël pour dix euros. Nous en reparlerons.

Nous tenons à remercier Carole van Hille pour sa contribution avec ses illustrations qui accompagnent la lecture de toutes ces poésies.

La poésie est la danse des mots. Elle est un cadeau dont les vers emballent et se déballet avec rythme et musicalité !



EN ATTENDANT MAMIE EST LÀ

Et en plus il pleut, et aussi j'suis vieux,
J crois qu'je suis pas fait pour les adieux,
Pourquoi j'ai jamais l'droit d'être deux ?
J'ai plus d'jeton pour mon caddie,
Et vlà mon pack de lait qui fuit
En-dessous de mon air ahuri.
A force j'devrais être aguerrri,
Mais là j'ai l'impression qu'je faiblis,
J'ai plus qu'à aller voir mamie,
Y'a qu'elle qui adoucît ma vie.
J'ai une urgence de Petit Prince
Et d'aller m'faire voir en province.
J'voudrais juste du doux sur mes drames
J'voudrais juste du mou sur mon âme.

Sabine Lebesgue



LE VOYAGE DE LA VIE ET DES MOTS

J'ai emporté la vie dans mon grand sac à dos
A travers les pays j'ai découvert les Maux.
J'ai découvert la mort tracée sur le décor
De ce monde en folie qui se sent souvent fort.

Les couleurs et les yeux m'ont parlé de leur sort
Et je savais, tant mieux, que la vie a du corps.
Grace à ses nombreux dieux le monde a ses ressorts
Et je parie sur eux le sourire de la mort.

En regardant au loin, juste après l'inconnu
J'ai vu dans ce voyage des idées saugrenues
Mais une idée de sage a comblé l'imprévu
Et j'ai compris que l'âge avait aussi ses vues.

Les mots sont tellement beaux pour traduire l'infini
Et le sort des corbeaux n'a pas tant de génie.
C'est sur le fil du temps que le voyage aussi
Nous apprend que l'instant n'est pas tous les jours gris.

Les maux ont bien leurs mots pour dessiner la vie
Et je veux dire tout haut qu'aujourd'hui est permis
D'espérer le plus beau, le plus fort de l'esprit
Car c'est bien de ce mot que tient notre sursis.

Stéphane Fleury

DÉ(CONFINEMENT)

L'écho du monde,
Enfui.
Le temps, l'espoir d'infini,
Anéantis.
L'humanité des puissants,
Les jeux d'argent,
Confinement.
L'Autre,
Les sourires et serments,
Les caresses de l'amant,
En suspens...

Libérez maîtres de la forêt
Les fantômes du passé,
Les esprits apeurés,
Nos vies asphyxiées.
Et Valsez éthers revigorés,
Déployez vos tourbillons de clarté,
Jusqu'à l'été,
Rêvé,
L'espiègle gaieté,
Fin du soir,
Du désespoir,
Ô, merveilleux cri de notre victoire !

Virginie Féry

IL NOUS FAUDRA

On emportera peut-être une valise
Pour faire face à la prochaine crise
Pour ne pas peindre la vie en noir
Il faudra les couleurs du vouloir

Il nous faudra des humanités
Un tant soit peu revisitées
Notre planète douce-amère
Nous ramènera au sommaire

Il nous faudra des eaux de sources
Et courir plus vite que la course
Il nous faudra de la vitesse
En sachant garder toutes sagesse

Il nous faudra des innocences
Mais aussi toutes les sciences
Chuchoter à l'ouïe des colibris
Si l'on en trouve encore en vie

Il faudra de nouveaux partages
Et savoir tourner les pages
Embrasser d'étranges folies
Composer d'autres poésies

Il nous faudra tous les espoirs, tous les espoirs...
Helen Juren,



L'INSIGNIFIANCE DE NOS VIES

Mes rêveries me laissent des souvenirs amers,
De vastes étendues de vide et de merveilles,
D'immenses prairies creuses et de lacs austères,
Gris comme les nuages qui hantent mon sommeil.

Parfois, la nuit j'effleure les douces voluptés
Des plaisirs de la vie, l'art, l'amour et le beau,
D'une chair à étreindre, d'une bouche à baiser
D'un soleil qui réchauffe sans brûler notre peau,

Mais la plus élégante de toutes les folies
Ne saurait égaler le miracle passé,
Dont il ne restera que des photographies,
D'une nature exsangue, savamment orchestré.

Jamais lasse, j'ai joui des trésors et des charmes
Qui, à portée de main, rassasiaient mes envies
Et délectaient mes sens. Ô quelles puissantes armes !
Que de richesses perdues et tuées, et ravies !

Je considère, coupable, l'épaisseur de l'oubli
Dans lequel je me noie, inutile et prostrée,
Les couches entremêlées, de honte et de mépris,
Qui chaque jour étouffent nos âmes condamnées.

Caroline Denne

petits-fils
services aux grands-parents

L'aide à domicile sur-mesure



**AIDE À
L'AUTONOMIE**



**AIDE
AUX REPAS**



ACCOMPAGNEMENTS



**PRÉSENCE
DE NUIT**

**18, rue Louis Haussmann
78000 Versailles**

**01 84 27 05 65
petits-fils.com**

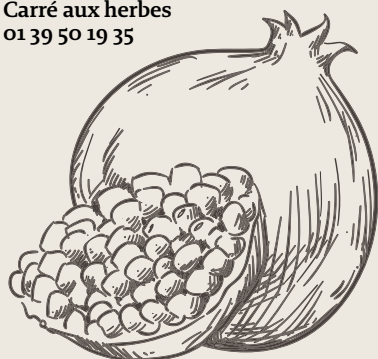
LES COMMERÇANTS DES HALLES DE VERSAILLES | LE SERVICE | LA QUALITÉ ET LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS



GARRY GUETTE PRIMEUR

Suggestions festives :
Pensez à nos corbeilles de fruits de saison et de fruits exotiques. La truffe noire du Périgord est arrivée et nous promet une belle saison

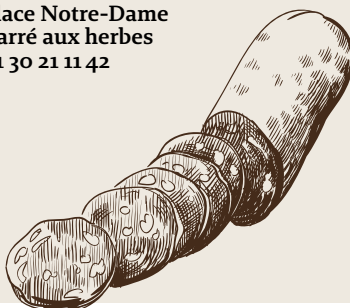
Carré aux herbes
01 39 50 19 35



PINAULT TRAITEUR

Karl et Franck, charcutiers-traiteurs de père en fils depuis 1939 vous proposent 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 produits vous attendent en magasin.

Place Notre-Dame
Carré aux herbes
01 30 21 11 42



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



GENTELET VOLAILLES

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

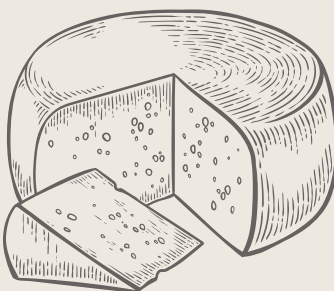
Carré à la marée
01 39 50 01 46



FROMAGERIE LE GALL

Suggestions Festives : Nos plateaux composés de Comté Millésimé, de Brie aux Truffes et de surprises festives... Faites-vous Plaisir. L'équipe vous accueille avec leur Bonne Humeur habituelle.

Carré à la marée - Halles Notre-dame
01 39 50 01 28



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



LES COMMERÇANTS DES HALLES DE VERSAILLES | LE SERVICE | LA QUALITÉ ET LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS



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



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



COMTESSE DE BARRY

Epicerie Fine

39 rue de la Paroisse

À partir du 6 décembre

Horaires d'ouverture :

- Du lundi au samedi de 10h à 19h
- Le dimanche de 10h à 18h

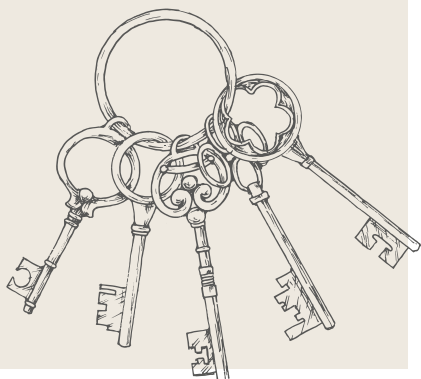
Pour la livraison à domicile,
contactez-nous au 01 75 45 88 30
versailles@comtessedebarry.com



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



LA FABRIQUE

7 rue de La Paroisse
78000 VERSAILLES
01 30 24 64 47



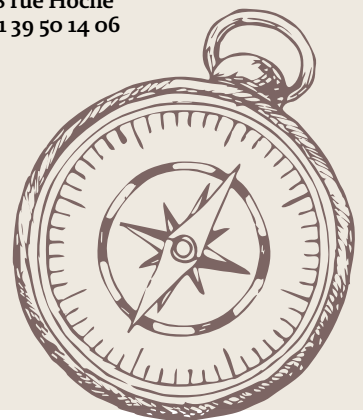
ATOL

Cadeaux :

Jumelles • Baromètres • Thermomètres
Boussoles • Réveils

Opticiens le Menes

18 rue Hoche
01 39 50 14 06



Rive Gauche Gourmet :

le coffret gourmand s'invite à vos fêtes de fin d'année

En cette fin d'année particulière, vous aimeriez surprendre vos proches ? Vos collaborateurs, vos partenaires ? Ne laissez pas la morosité de la crise sanitaire vous gagner pendant ces fêtes de fin d'année, et faites confiance à Rive Gauche Gourmet pour vous apporter originalité et douceur à travers des coffrets gourmands.

Le coffret gourmand pour particuliers : séduisez ses papilles pour gagner son cœur

Les fêtes de fin d'année sont synonymes de retrouvailles en famille, auprès des siens, autour d'un bon repas. Seulement parfois, la distance, l'âge, le travail ou les obligations personnelles ne permettent pas de profiter de ces jolis moments.

Rive Gauche Gourmet vous offre la possibilité de partager un instant gourmand avec vos proches, en leur transmettant tout votre amour à travers des coffrets délicats. Du calisson Le Roy René à Versailles, au Champagne Pierre Mignon présent sur les tables prestigieuses du Palais de l'Élysée, faites livrer un coffret gourmet directement au domicile de votre maman, de votre Grand-Père, ou de la personne qui vous est chère. Nous y glisserons une jolie carte personnalisée.



Voilà une idée originale pour passer la soirée du Nouvel An entre amis, à se régaler sans restreindre le nombre d'invités ! Des coffrets festifs pour terminer cette satanée 2020 en beauté !

Le coffret entreprise personnalisé : la cohésion aux petits oignons

Alors qu'en entreprise, la fin d'année est souvent synonyme de team building et de repas d'entreprise, l'année 2020 s'annonce bien différente. Entre télétravail et respect des gestes barrières, il est plus raisonnable de ne pas se réunir. Mais ce n'est pas une raison pour tirer un trait sur les bons moments passés ensemble, il suffit juste de les réinventer.

Rive Gauche Gourmet innove pour vous en proposant un event hybride qui maintiendra la cohésion dans une équipe, et affirmera le sentiment d'appartenance à l'entreprise, tout en assurant la sécurité de tous. Mettez sur nos coffrets d'entreprises personnalisés pour étonner vos partenaires, salariés ou clients.

Choisissez votre date, et votre thème, et vos collaborateurs recevront leur coffret sur le lieu de votre choix. Ensuite, la règle est simple : fixez un rendez-vous en visio, tous ensemble, et attendez d'être tous réunis pour ouvrir simultanément vos coffrets personnalisés.

Voilà l'occasion de passer un moment agréable et de se rassembler, pour un déjeuner, un partage gourmand, un happy hour, un départ à la retraite, ou même un after work.

Le coffret gourmand Rive Gauche Gourmet : un choix varié de produits d'exception

Que vous soyez plutôt salé, plutôt sucré, ou les deux, les coffrets **Rive Gauche Gourmet** regroupent tout ce qu'il y a de meilleurs dans la gastronomie française et locale. Vous y découvrirez les truffes incomparables Le Roy René, rue Hoche, le french biscuit XXL d'Alix et Coline présentes au marché Notre Dame de Versailles, Le mythique chocolat français et bien d'autres jolies découvertes d'artisans de notre merveilleux terroir.

Dégustez des produits exceptionnels, sélectionnés avec soin par notre service traiteur, et composez le panier gourmand qui vous ressemble. Chacun des coffrets est joliment emballé, pour mettre

en valeur les produits, et séduire son destinataire. Le chic et raffinement Rive gauche, pour ceux que vous aimez.

Comment commander un coffret gourmand Rive Gauche ?

Vous voulez faire plaisir à vos proches, vos partenaires ou vos collègues ? Vous pouvez réserver votre coffret gourmand dès maintenant sur les site www.rivegauchereception.fr; par téléphone, au 09 82 31 40 40 ou par mail, à contact@rivegauchereception.fr. Votre commande pourra ensuite être récupérée en boutique, au centre commercial Satory, route des docks, à Versailles, du lundi au vendredi, entre 10 h et 17 h.

Vous pouvez également opter pour la livraison sur le lieu de votre choix, en France Métropolitaine. La livraison est alors comprise dans le prix du coffret gourmand.

Malgré le contexte sanitaire, Vous voulez faire des fêtes de fin d'année un moment exceptionnel et mémorable ? Faites confiance à Rive Gauche pour réaliser pour vous des coffrets gourmands d'exception.

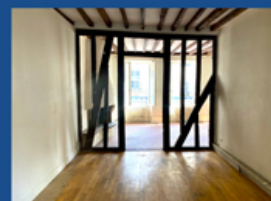
www.rivegauchereception.fr
09 82 31 40 40
contact@rivegauchereception.fr



**Appartement Versailles
4 pièces Av de Paris 80m2**
562 000 € honoraires inclus,
540000 € honoraires exclus.
Honoraires : 4.07 % TTC à la
charge de l'acquéreur.
Copropriété de 300 lots.
Charges annuelles : 2709 €.
DPE vierge



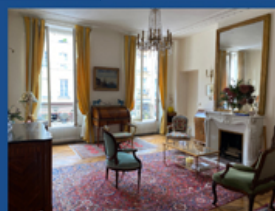
**Maison 4 pièces Saint Cyr
l'Ecole 113m2**
451 000 € honoraires inclus,
430 000 € honoraires exclus.
Honoraires : 4.88 % TTC à la
charge de l'acquéreur.
DPE vierge



**Appartement 4 pièces
Versailles rue de Vergennes**
500000 € honoraires inclus,
480000 € honoraires exclus.
Honoraires : 4.17 % TTC à la
charge de l'acquéreur.
Copropriété de 10 lots
Charges annuelles : 2 409 €.
DPE vierge



**Appartement Versailles 6 pièces
123 m2 Montreuil**
897000 € honoraires inclus,
370000 € honoraires exclus.
Honoraires : 3.1 % TTC à la charge
de l'acquéreur. Copropriété de 40
lots. Charges annuelles : 3500 €.
DPE vierge



Bel ancien quartier St louis
885 000 € honoraires inclus,
855 000 € honoraires exclus.
Honoraires : 3.51 % TTC à la
charge de l'acquéreur.
DPE vierge

VENTES LOCATIONS GESTION - ESTIMATION GRATUITE

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

Philix, un expert-comptable au service de la tranquillité d'esprit du dirigeant

La gestion d'une entreprise est devenue de plus en plus complexe avec les changements de l'environnement fiscal, économique ou juridique. Avec le même objectif d'aider le dirigeant, la société Philix s'est agrandie en déménageant dans la rue de Satory.

En 30 ans le métier d'expert-comptable a évolué. Philippe de Pommery, dirigeant de Philix, l'a bien compris et nous explique sa vision : « L'approche que nous avons choisi est celle d'aider le dirigeant à gérer son entreprise. Nous intervenons en tant qu'élément contrariant, « poil à gratter ». Nous sommes celui qui ose lui dire non : tu as fait le mauvais choix, mais nous sommes aussi force de propositions ». Il est devenu un véritable conseiller pour le développement et la gestion d'une entreprise. Outre la rigueur que le décideur est en droit de demander à un expert-comptable, Philippe de Pommery tient à garder et mettre en avant certaines valeurs plus « humaines » qui sont nécessaires dans un environnement incertain et inédit :



l'écoute, la bienveillance et le conseil en amont. L'objectif est de construire avec le chef d'entreprise une collaboration durable. C'est pourquoi les différents collaborateurs de Philix interviennent mensuellement auprès des clients afin d'analyser l'évolution du résultat au fil de l'année. « Le bilan n'est plus une problématique, tous les sujets sont vus et solutionnés avant la clôture. »

Aujourd'hui, « la problématique principale du dirigeant est un problème de temps pour pouvoir nous mettre à disposition les données, les informations. » Grâce à son réseau, Philix peut mettre ses clients en relation avec des assistant(e)s administratifs capables de prendre en charge ces travaux chronophages récurrents. Philix a également mis en place une plateforme numérique. Elle centralise les documents transmis selon plusieurs méthodes : transferts de mails, scan avec mobile ou par scan via la version ordinateur. Philippe de Pommery nous explique un autre avantage de cette plateforme : « dématérialiser le transfert de documents permet aux collaborateurs de consacrer plus de temps à la restitution d'informations à forte valeur et privilégier la relation avec le dirigeant. » A la fois novateur et humain, la société Philix agit avec souplesse pour ses clients en s'adaptant au cas de chacun.

La situation sanitaire actuelle a augmenté cette plus-value de Philix qui a pu informer au mieux les dirigeants sur les différentes aides envisageables. Face à la diversité des aides gouvernementales proposées aux entreprises, Philippe de Pommery nous montre l'ampleur et la complexité de son métier. Mais, il nous révèle la manière dont la crise s'est déroulée pour ses clients en expliquant que la typologie des dirigeants auxquels il vient en aide n'est pas nécessairement celle la plus impactée (bâtiment, informatique...). Cependant, il se projette dans l'avenir avec la probabilité que les commerçants devront de plus en plus se tourner vers une expertise en comptabilité.

■ Léa Rambault

Philix



Philix
Expert-Comptable
contact@philix.fr
19, rue de Satory -
78000 Versailles
01 30 24 38 33
www.philix.fr

Tripode Architecture, une agence responsable

La société Tripode Architecture, installée depuis un an rue de Noailles, conçoit et réalise vos projets sur mesure.

Hubert Fontant, son dirigeant, nous explique les atouts de son agence : la réactivité et la disponibilité. Avec sept collaborateurs et deux ans d'expérience, Tripode Architecture accompagne ses clients tout au long du projet. « Nous sommes une équipe aux compétences complètes mêlant architectes, ingénieure et décoratrice d'intérieur ». Tripode Architecture réunit les qualités nécessaires pour travailler aussi bien en rénovation qu'en construction neuve.

« Versailles est construit en bois »

En suivant cet héritage mais aussi les nouvelles tendances, l'agence d'architectes Tripode Architecture a acquis une spécialisation dans l'expertise du bois. Ce matériau prend de plus en plus de place dans le domaine architectural. Il a de nombreuses qualités : légèreté, rapidité (pas de temps de séchage), rapport qualité et prix intéressant, isolation, confort, ...



Le bois entre également dans la vision écologique de l'agence. Il s'agit d'un matériau écologique, recyclable et biosourcé. C'est dans une démarche RSE (responsabilité sociale des entreprises) que Tripode Architecture a tissé son implantation locale. En recrutant ses collaborateurs dans le bassin de VGP (Versailles Grand Parc), cette agence met l'environnement au cœur de ses préoccupations.

 Léa Rambault

 Tripode
architecture

Architectes
27 ter Rue de Noailles, 78000 Versailles
09.75.24.54.09

 <https://www.facebook.com/Tripodearchitecture>
 <https://www.instagram.com/tripodearchitecture/>
 <https://www.linkedin.com/company/tripodearchitecture-versailles/>



SI4YOU : des services d'informations aux services des entreprises

Dans cette période de crise sanitaire, nous sommes allés rencontrer SI4YOU, une société spécialisée dans la gestion des services d'informations. Présentation.

La société SI4YOU est née il y a 15 ans d'une conviction : les grandes entreprises, mais aussi les TPE et PME doivent pouvoir compter sur des systèmes informatiques performants, innovants et accessibles pour donner encore plus de valeur à leur business.

Les organisations évoluent dans un environnement qui change très rapidement, et doivent donc se transformer, innover, pour être en position de compétitivité. Les projets informatiques sont par nature au cœur de l'innovation de l'organisation.

Un des enjeux est de comprendre comment circule et doit-être stockée l'information de façon efficace, cohérente et sécurisée, pour toutes les activités de l'entreprise, afin de mettre en place le système le plus adapté et au meilleur coût. L'autre enjeu est de donner du sens aux données.

Par ailleurs, la demande croissante d'«hyper-personnalisation» des consommateurs et des entreprises, oblige chaque société à s'adapter continuellement. Or, cela impose d'avoir un système d'informations capable d'y répondre et d'y répondre rapidement, dans un contexte technologique extrêmement complexe où l'on doit trouver l'équilibre entre pérennité, sécurité, innovation, performance et rapidité d'implémentation et de retour sur investissement.

Pour se différencier sur son segment d'activité et créer de la valeur, une entreprise doit croire en ses processus, ses nouvelles idées tant commerciales que de production ou d'organisation, et se doter d'un système d'informations capable de les

porter au plus près de ses besoins, autant sur les parties infrastructures que sur la partie logicielle. En effet, les outils standards du marché amènent souvent à une uniformisation de comportement ne permettant pas de se différencier par la verticalisation de certaines applications, ou à des briques non interconnectables et rigides entraînant une multiplicité des outils qui peut se transformer en un millefeuille souvent complexe, difficile à maintenir, peu efficace et coûteux.

Il devient donc indispensable d'avoir un système agile tant dans son exploitation au quotidien que dans son évolution pour répondre aux exigences de leurs propres clients.

Plus d'information sur SI4YOU
 • 53 boulevard de la Reine, 78000 Versailles
 • 9 allée des Impressionnistes, 93420 Villepinte
www.siforyou.com - Tél. : 01 87 39 37 98
 Mail : caroline.prouff@si-4you.com

Valérie Guimard, CEO de SI4YOU, Ingénieur EPF, Maître de conférences Polytech Paris Saclay nous présente sa société et fait le point sur la période.

Versailles Plus : Arrivez-vous à travailler pendant cette période de pandémie?

Valérie Guimard : Oui, notre activité est possible, nécessaire et même indispensable ! Actuellement, nous devons aider nos clients de façon plus intense que d'habitude. Nous sommes sur deux métiers: les infrastructures réseaux, serveur, matériel, et sécurité. Et le développement d'applications web et mobiles.

Nous avons connu une suractivité dans les premiers jours de confinement due à la création de nombreux accès distants pour permettre à nos clients de télétravailler – sans surfacturation puisque nos clients ont une maintenance au forfait. Mais ensuite, le chômage partiel chez beaucoup de nos clients a engendré une réelle baisse de notre activité. Mon choix a été, pour la société, d'opter pour le télétravail plutôt que pour un chômage technique, et ainsi d'en profiter pour former et créer de la valeur interne. Nous avons par ailleurs tenu à rester solidaires de nos clients et fournisseurs.

Nous avons eu des revers, bien évidemment car lorsque le client ne va pas bien, cela a forcément un impact. Les gros projets sont à l'arrêt et nos clients attendent de voir; ils s'engagent avec moins de facilité sur les infrastructures ou les développements. Le confinement s'est traduit également par une incapacité à prospecter plusieurs mois durant, et aujourd'hui, nous le ressentons. Je suis d'un naturel optimiste et je tiens à continuer à créer. Nous avons donc réfléchi à un tas de petits outils pour faciliter le télétravail de nos clients: visio, sécurité, VPN, accueil client, sites de e-commerce et CRM...

V+ : Vous étiez préparés à cette dématérialisation?

VG : Nous y étions préparés, mais comme beaucoup, nous ne l'utilisions pas assez. Aujourd'hui, c'est vrai, tout prend du sens et son usage est devenu fondamental. En tant que chef d'entreprise, je pense que le 100 % télétravail ne peut tenir dans le temps car pour beaucoup la distanciation est une épreuve et la notion d'appartenance à un groupe est mise à mal. Cependant, pouvoir se concentrer sur un sujet deux jours par semaine à son domicile est bénéfique, et cela, quel que soit le poste occupé dans la société. Nous devons donc prendre le meilleur de ces deux mondes!

Pour que nos clients puissent s'adapter à cette transformation numérique, il est nécessaire aujourd'hui de fournir des solutions simples et rapidement exploitables. Les projets de plusieurs mois de mise en œuvre sont devenus plus complexes à conclure. Le système d'informations doit permettre à toutes les équipes de continuer à partager les informations à distance comme s'ils étaient en présentiel. La mise en place de CRM simples et d'outils de communication adaptés peuvent répondre à cette problématique. Tout comme l'e-commerce et le *click & collect* sont des réponses pragmatiques à la fermeture des commerçants et au confinement. En cinq jours, par exemple, nous avons mis en place cet outil pour une brasserie artisanale de Coignières (78). Tout ceci contribue concrètement à la poursuite de l'activité des entreprises.



V+ : Est-ce un marché à saisir?

VG : Sûrement, mais j'avoue que nous l'abordons plus dans ce contexte difficile pour aider les commerçants. Il faudra bien sûr travailler la rentabilité de ces projets, mais nous sommes aujourd'hui dans un contexte solidaire. J'en profite pour mettre en avant une initiative de la Région IDF qui a mis en place un « chèque numérique » permettant aux artisans et commerçants d'obtenir une subvention pouvant aller jusqu'à 1 500 €.

Vous avez dit : « Je m'applique à aller dans une direction, celle qui a un sens pour mes clients ». Pouvez-vous développer votre idée? Pour moi il est fondamental d'offrir des services et produits qui servent à nos clients, qui accélèrent leur développement et qui leur donnent toute satisfaction. Cela donne un sens à nos actions, et nos collaborateurs en ont tous besoin.

Pour donner encore plus de sens, nous avons un projet d'intrapreneuriat de reconditionnement et de recyclage de PC usagés qui intègre également de l'insertion et de l'inclusion par le numérique. Je suis très attachée à démontrer que chaque entreprise commerciale peut contribuer à son niveau aux enjeux sociétaux.

 *Propos recueillis par Olivier Certain*

Un atelier de réparation solidaire dédié à la petite reine aux confins du Château



Il y a une dizaine d'années, Denis Richard, retraité, s'est mis à réparer chez lui des vélos récupérés parmi les encombrants pour en faire profiter ses petits-enfants, puis des personnes de son quartier. Face au succès rencontré, la Paroisse de l'église Saint Symphorien du quartier de Montreuil lui a proposé un local pour s'y installer.

Il fonde alors « l'atelier vélo Saint-Symphorien ». Rejoint par François Fumeau et Philippe Blondeau, puis avec une dizaine de bénévoles, ils ont développé l'atelier, l'idée maîtresse étant de lutter contre le gaspillage et de redonner une seconde vie à des bicyclettes. Le volume de cette activité grandissant, l'association sportive Père et Fils leur a proposé de partager une partie de leur terrain. Cet atelier est désormais installé depuis quelques années sur une prairie située près de la Pièce d'Eau des Suisses.

En entrant dans cet atelier situé dans un cadre bucolique, on sent immédiatement une atmosphère chaleureuse et conviviale, liée à la personnalité de ces bénévoles. Cet endroit bohème a un charme indéniable. Tout est bien organisé dans un joyeux bric à brac : à l'intérieur d'un hangar des centaines de vélos sont rangés par catégories, mais aussi des chambres à air, des clés hexagonales, des selles, des pièces de toute époque et de toute sorte, tout ce qu'il faut pour les remettre en état. Un voyage dans le temps nous est également offert avec un petit effet « Madeleine de Proust » en découvrant des vélos des années 1970 estampillés « Eddy Merckx ».

Isabelle Chabrier : Quelle est la vocation de votre atelier ?

François Fumeau : Tout d'abord, de redonner une seconde vie aux vélos, de transmettre nos connaissances et d'accomplir une action solidaire, importante à nos yeux. Nous formons des enfants, des jeunes et adultes qui ont du temps

libre et n'ont pas peur de retrousser leurs manches pour comprendre le mécanisme d'un vélo. Ils les réparent ensuite eux-mêmes. Une fois donc réparés, ces vélos sont ensuite mis à la disposition à la vente pour des personnes qui ne peuvent pas dépenser une fortune pour l'achat d'un cycle. Les gammes de prix de vélos varient entre 70 et 120 euros pour des vélos adultes et pour les vélos enfants de 15 à 50 euros. Les revenus des vélos sont ensuite reversés directement aux Associations SOS Accueil et Saint-Vincent-de-Paul en faveur des plus démunis.



Une remise en selle sociale

François Fumeau : Nous avons développé également un partenariat avec Nathalie Furic de l'association Voisins Solidaires pour accueillir trois réfugiés installés sur le camp des Mortemets, une fois par semaine, pour leur permettre de s'intégrer et d'enrichir leur apprentissage du français. Nous leur offrons un vélo qu'ils choisissent eux-mêmes. Ils apprennent à le réparer sous les conseils bienveillants des bénévoles. C'est ainsi l'occasion pour eux de créer des liens



avec ces bénévoles et les clients de l'atelier. Certains sont devenus de très bons réparateurs. Leurs déplacements sont ainsi facilités et ils deviennent plus autonomes.

Une chaîne d'écoute et d'entraide

François Fumeau : des personnes en recherche d'emploi viennent également rejoindre l'équipe, le fait de se déplacer, d'avoir ainsi un but dans leur journée, de parler autour d'un café avec d'autres personnes, de se sentir utile leur permet de recréer un lien social et leur procure un bien être certain.

Isabelle Chabrier : Qui peut venir vous aider ?

François Fumeau : Toutes les personnes qui ont du temps libre et qui sont intéressées pour nous aider sont les bienvenues. Certaines ne sont forcément attirées par les vélos, elles viennent nous aider pour la manutention, entretenir le terrain ou pour démonter le toit du hangar par exemple.

Isabelle Chabrier : Quel est votre souhait pour l'avenir de cet atelier ?

François Fumeau : Nous sommes attachés à ce bel endroit et espérons y rester. Nous souhaitons faire évoluer ce lieu, non pas en termes de dimensions mais pour améliorer l'organisation de sa structure. Nous espérons que l'activité de cette association deviendra pérenne. Nous sommes très heureux de nous occuper de cet atelier et espérons qu'un jour, (dans longtemps, précise François Fumeau en souriant), que nous pourrions le transmettre à des jeunes et qu'ils puissent nous remplacer dans le même esprit que nous, ouvert et sympathique. Ces bénévoles ont créé, il y a quelques années et sans

le savoir, un concept précurseur sur le plan écologique, social et solidaire qui est tout à fait ancré dans l'ère du temps : réduction des déchets, mise en valeur d'un mode de circulation douce, intégration des migrants volontaires, aide auprès d'associations caritatives, création d'un espace de rencontre et de partage, soit un véritable tiers-lieu. On sent dans cet atelier une simplicité, une sincérité et un engagement humanitaire profond.

Si vous avez des vélos non utilisés et que vous souhaitez vous en débarrasser et si à l'inverse vous en cherchez un, n'hésitez pas à vous rendre à l'Atelier de Vélos Père et Fils. Votre démarche soutiendra une action caritative en faveur des personnes en précarité. L'atelier a besoin également de tables et de chaises de jardin pour installer les différents points de réparation, merci de venir déposer celles dont vous ne vous servez plus.

Une vente exceptionnelle de vélos aura lieu le samedi 12 décembre de 10h00 à 12h00

■ Isabelle Chabrier

Atelier de Vélos Père et Fils



L'atelier est ouvert tous les lundis, vendredis et samedis matin de 10 h 00 à 12 h 00. Préférez de venir les lundis et vendredis, il y a moins d'affluence. 2 route de Saint Cyr – 78000 Versailles

Solidarités International, l'ONG fête ses 40 ans

« Aider plus loin, 40 ans de crises, 40 ans d'actions » un livre aux témoignages passionnants et aux photos magnifiques paru aux éditions Autrement coécrit par Pierre Brunet et le jeune Versaillais Tugdual de Dieuleveult. Les droits d'auteur sont reversés à l'association, une jolie idée de cadeau de Noël !

Tugdual, fils aîné de Philippe de Dieuleveult, a passé une partie de son enfance et son adolescence à Versailles, dans le quartier Porchefontaine. Après ses années de lycée à Notre Dame du Grandchamp. Il étudiera le journalisme dans une école à Paris. Aujourd'hui il travaille pour Europe 1, il est l'un des auteurs de Christophe Hondelatte dans l'émission « Hondelatte Raconte » diffusée tous les jours de 14 h à 15h, une émission numéro 1 des podcasts de récits en France. Tugdual de Dieuleveult a auparavant travaillé pour l'ONG Solidarités International, une association qu'il connaît bien et depuis longtemps, d'où sa participation à l'écriture de ce livre. Pour Versailles + il répond à nos questions.

Véronique Ithurbide : En quelques phrases quel est votre parcours professionnel, quand avez-vous rencontré « Solidarités International » et pour y faire quoi ?

Tugdual de Dieuleveult : Je suis arrivé au monde un an après la naissance de Solidarités International. Je connais l'organisation depuis toujours. J'ai dû humecter les enveloppes en étant petit quand ma mère, bénévole, venait y donner un coup de main. Plus tard, j'ai organisé des soirées au lycée au profit de l'association. Et finalement en 2014, j'ai rejoint l'équipe du siège comme salarié. Aujourd'hui, après avoir quitté mon poste il y a un peu plus d'un an, puis co-écrit dans la foulée le livre "Aider plus loin" avec Pierre Brunet, j'ai intégré le Conseil d'Administration afin de poursuivre mon engagement.

VI : Ce livre relate « Aider plus loin - 40 ans de crises, 40 ans d'actions », vous en êtes le co-auteur avec Pierre Brunet, comment vous êtes-vous réparti le travail ?

T de D : J'ai été en charge des entretiens que vous pourrez lire dans le livre. J'ai rencontré une trentaine de témoins qui ont fait l'organisation depuis 1980 et à qui nous avons demandé de nous livrer leurs souvenirs rendus sous forme de récits ou d'interviews. Pierre Brunet qui est aussi Vice-Président du Conseil d'Administration, a rédigé les parties

historiques qui ouvrent chacune des 4 grandes parties tout en coordonnant la réalisation de l'ouvrage avec les éditions Autrement.

VI : Comment avez-vous mis en place la structure du livre, quels ont été les desiderata des dirigeants de l'ONG, la ligne éditoriale ?

T de D : Raconter 40 ans de vie d'une association n'est pas une mince affaire ... Nous avons donc décidé de découper le livre en quatre décennies des années 1980 aux années 2010. Loin d'un livre d'histoire, nous l'avons voulu vivant, à l'image de l'association. Nous avons souhaité un livre dont on peut tourner les pages facilement, dans lequel on peut piocher un témoignage, une photo et le reposer pour le reprendre plus tard. Certes, après 40 ans d'existence, c'est un livre pour le souvenir. C'est aussi un livre tourné vers l'avenir qui nous montre l'évolution du monde humanitaire et nous permet d'apprendre d'hier pour mieux aider demain.

VI : A chaque catastrophe humanitaire, une intervention, une mission sur place, l'ONG est active dans 18 pays, arrive-t-il que l'ONG réussisse à quitter un pays une fois l'action accomplie ou reste- il- toujours une « antenne » sur place ?

T de D : Le but d'une ONG comme Solidarités International est bien, à terme, de pouvoir passer la main à des organisations de développement quand sa mission d'urgence est terminée et que le pays, la zone dans laquelle elle intervenait, s'est stabilisée. On peut citer

la Bosnie, la Roumanie ou le Rwanda dans les années 90 fermés car les pays "vont mieux". Ou même l'Indonésie ouverte après le Tsunami en 2004 et fermée deux ans plus tard. Il n'y a donc pas toujours une antenne sur place après le départ de l'organisation. Parfois, les ONG doivent quitter un pays à contre cœur par manque de moyens ou comme au Soudan en 2009, chassé par le pouvoir en place à l'époque.

VI : Comment sont recrutés les humanitaires, sont- ils tous bénévoles ?

T de D : Chez Solidarités International, quelques bénévoles sont recrutés pour des missions très courtes, uniquement en France et souvent pour des actions de communication événementielle. Cela s'explique aisément avec la professionnalisation du monde humanitaire. Les ONG ont besoin de compétences spécifiques. Si l'engagement personnel est indispensable et est une des



principales qualités d'un humanitaire, les ONG ont besoin d'experts, de personnes qui connaissent les terrains difficiles voire dangereux parfois.

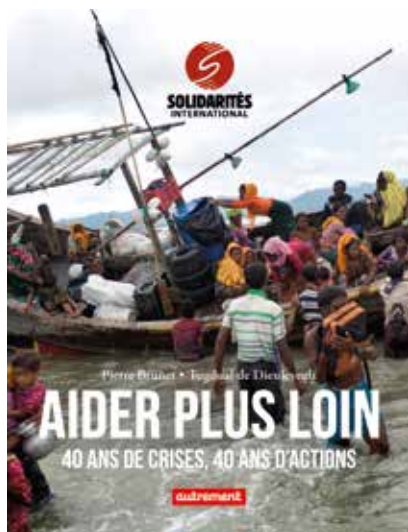
permis aux organisations comme Solidarités International de mettre en œuvre rapidement des programmes d'aide adaptés.

VI : Dans ce livre un des intervenants témoigne de la « mutation des crises humanitaires » à quoi est-ce due, comment cela se manifeste-il ?

T de D : Aujourd'hui, les crises comme les conflits armés, sont souvent plus longues que par le passé. On le constate avec la crise syrienne. Les catastrophes naturelles (sécheresses, inondations...) sont plus fréquentes, plus intenses notamment en raison du changement climatique et de la pression démographique. Comment fournir de l'eau potable en ville quand la population augmente plus vite que les infrastructures d'accès aux services essentiels ?

VI : Et aujourd'hui en pleine crise de la covid, comment sont les dons, arrive-t-on encore à sensibiliser le public aux crises humanitaires à l'étranger ?

T de D : S'il a été plus difficile de mobiliser les donateurs sur les questions d'aide humanitaire à l'international lors du premier confinement, ils sont aujourd'hui plus conscients de l'importance de soutenir les ONG. Nous l'avons notamment constaté après la terrible explosion qui a frappé Beyrouth au Liban il y a quelques mois. La mobilisation des donateurs a été importante et a



VI : Actuellement sur quel front l'ONG Solidarités International est-elle la plus active, où se situe l'urgence primordiale ?

T de G : Solidarités international envoie par exemple dans les jours à venir une mission d'évaluation au Soudan où 30 000 Éthiopiens ont trouvé refuge après avoir quitté leur pays en raison du conflit qui fait rage dans le Tigré région du nord frontalière avec l'Érythrée. On parle aujourd'hui de 30 000 réfugiés mais ce chiffre pourrait augmenter très vite dans les semaines à venir.

Il ne faut pas non plus oublier les pays dont on parle moins comme le Mozambique où les besoins chroniques sont immenses et où le taux de mortalité est très élevé. Il y a également les pays du Sahel qui sont en proie à des difficultés : insécurité, accès à l'eau, catastrophe naturelles (sécheresse/inondations).

Pierre Brunet, Tugdual de Dieuleveult « Aider plus loin, 40 ans de crises, 40 ans d'actions » éditions Autrement, 25 euros ; Les droits d'auteur sont entièrement reversés à Solidarités International.

La fabrique

Atelier & cours
Petite mercerie
Tricot • Crochet



7 rue de La Paroisse
78000 VERSAILLES
01 30 24 64 47

ATOL LES OPTICIENS



ATOL
MON OPTICIEN

Cadeaux : Jumelles • Baromètres
Thermomètres • Boussoles • Réveils

Opticiens le Menes
18 rue hoche - 01 39 50 14 06

ENTRAIDE

PARTENAIRE, depuis de nombreuses années...

AVENIR SANTÉ MUTUELLE et VERSAILLES PORTAGE partagent les mêmes valeurs essentielles.



VERSAILLES PORTAGE est un service proposé par une Association dont les objectifs sont de répondre à 3 préoccupations :

LE COMMERCE, L'EMPLOI ET LA SOLIDARITÉ.

Le soutien au commerce de proximité donne la possibilité aux commerçants de faire livrer leurs clients à des conditions exceptionnelles et maintenir l'activité commerciale de la ville.

Elle favorise l'insertion et le retour à l'emploi de personnes en rupture avec le monde du travail, leur permettant de retrouver l'équilibre et le goût d'un emploi durable.

Cette initiative, propose la livraison de denrées, l'accompagnement de personnes âgées, à mobilité réduite ou temporairement dans l'incapacité de se déplacer, de leur domicile vers les commerçants ou chez le médecin, le coiffeur...

VERSAILLES PORTAGE assure un lien, essentiel, au sein de la ville.

ÉCOUTE & PROXIMITÉ



AVENIR SANTÉ MUTUELLE est un organisme, à but non lucratif, dont les valeurs Unis & Solidaires, nourrissent chaque jour sa mission.

Votre Agence Commerciale vous accueille
Au 45 rue Carnot à Versailles

Renseignez-vous au



ou sur www.avenirsantemutuelle.fr

L'Épervier se pose à Versailles

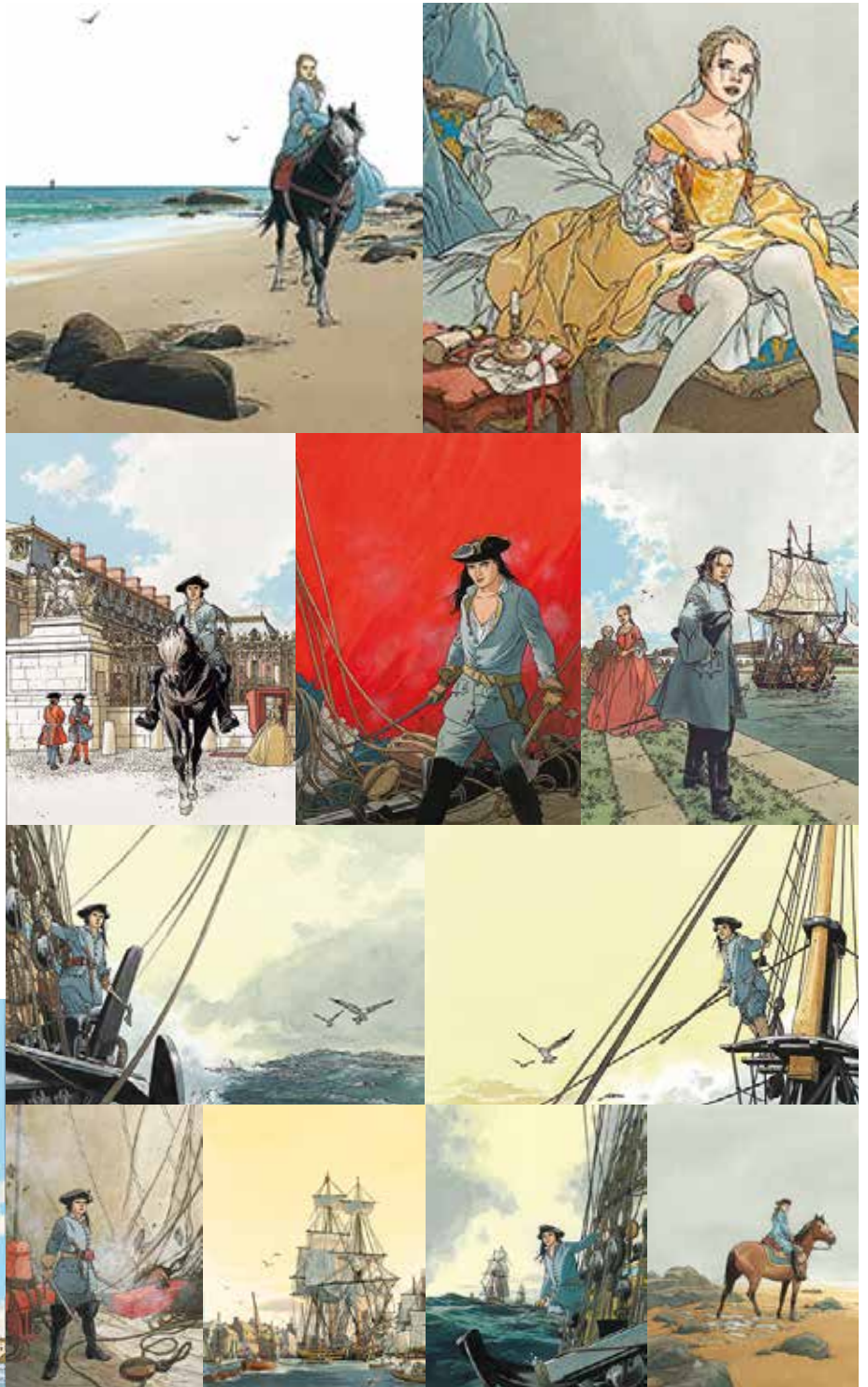
A l'occasion de la sortie le 29 octobre du nouveau tome de l'Épervier, une exposition inédite sur le travail du dessinateur Patrice Pellerin se tient à la galerie La Fontaine dans les carrés Saint-Louis du 5 décembre au 27 février 2021.

Des toiles inédites

L'exposition présente le travail exceptionnel de Patrice Pellerin à travers de planches originales et illustrations de son dernier album.

La Galerie propose à la vente des reproductions sur toile grand format des illustrations de Patrice Pellerin. Ces toiles sont accompagnées d'un dessin original réalisé par Patrice Pellerin. Un cadeau idéal pour les fêtes de Noël !

Exposition Patrice Pellerin
La Fontaine Carrés Saint-Louis,
61 bis, rue royale - Versailles
www.evenbd.com
exposition du 5 décembre
au 27 février 2021
de 14h à 18h



Et si nous étions confinés dans le Château de Versailles ?

Les confinements successifs accompagnés d'un sentiment de manque de liberté ont rythmé notre quotidien durant cette année 2020. Séverine Colmet Daâge (dite SEV), une auteure pleine d'optimisme, a fait le choix d'exprimer cette situation à travers ses crayons. A l'occasion des fêtes de fin d'année, elle publie sa bande dessinée « Confinés à Versailles » et se confie sur son parcours singulier.

Séverine Colmet Daâge (Sev), fille d'architectes, a toujours eu un goût prononcé pour le dessin. Cette passion l'a amenée à mettre entre parenthèses sa carrière de conceptrice-rédactrice dans la publicité pour celle d'artiste. Après 20 ans dans une agence de communication, elle décide de prendre le temps de réunir et de trouver un lien entre ses différentes pratiques artistiques : aquarelles, dessins, acryliques, sculptures, photographies... en commençant un cursus à l'Ecole des Beaux-Arts de Versailles.

« Cela m'a permis de remettre vraiment à plat ce que j'aimais faire : le dessin et raconter des histoires ». Séverine Colmet Daâge est donc une artiste multifacette dont la bande dessinée lui permet de créer des histoires à partir de celles



qu'elle trouve dans le grenier. A la même époque, Sev fait une rencontre qui lui permettra de réaliser son premier ouvrage : Sylvain Audinovski, chef d'orchestre en résidence dans l'établissement scolaire de ses enfants. Ce dernier voulait monter un chœur qui réunirait les élèves, parents et enseignants pour chanter du Queen et du Rachmaninov.

SEV musicienne amateur participe au projet : « Je suis rentrée dans le chœur, c'était génial, j'ai découvert toute la complémentarité des uns avec les autres. Je faisais des croquis pendant les répétitions pour m'amuser. Puis nous avons décidé, avec le Chef d'orchestre, de mettre cela sous forme de bande dessinée pour contribuer à dépoussiérer l'image de l'orchestre. J'ai appris le métier d'éditeur, maquettiste, relecteur, commercial... c'est une formation très complète ! »

A Noël dernier, l'**Univers FOU du chef d'orchestre** est publié après trois ans de gestation.

Un regard sur l'actualité

Arrive le premier confinement et le 24 mars, Séverine Colmet Daâge publie sur son blog (<https://www.sevthequeen.com>) le premier épisode de la série « **Confinés à Versailles** ».

« Je commence à faire des petits dessins à mettre en ligne. Pas avec l'idée de faire une BD mais plus pour donner un peu d'air à tout le monde via les réseaux sociaux. »

Elle nous montre, à travers ses croquis, que l'actualité peut être matière à une histoire. Cette artiste fait référence de manière humoristique aux événements de ces derniers mois : elle fait allusion à l'annonce du confinement par le Président français, aux sculptures de Christo ou, plus récemment, aux tweets de Donald Trump.

Séverine Colmet Daâge nous raconte sa redécouverte d'un manque du Château de Versailles qui est devenu une source d'inspiration en cherchant des ressources via Internet. Ces ressources sont indiquées à chaque fin d'épisode,



sur son blog et sur l'édition papier. « Ce reconfinement a eu au moins une vertu : tout le monde s'est focalisé sur son environnement proche. Habitant Versailles, je me suis intéressée au château que je voyais seulement comme un bel espace vert pour me promener avec les enfants. Un peu comme les parisiens qui ne regardent plus la tour Eiffel et n'y vont que pour accompagner des touristes ! Je suis tombée amoureuse du château, il m'a manqué. » Elle y imagine alors **les histoires du Petit Louis**. Un enfant intemporel : « Il est à la fois Louis XIV, XV, XVI et à la fois Louis d'aujourd'hui. Il a des réactions d'un enfant du XXIème siècle : il a l'âme d'aujourd'hui. ».

Dans la bande dessinée « Confinés à Versailles », nous aurons le plaisir de retrouver les dessins de la saison 1 mais aussi de découvrir les 5 épisodes de la saison 2, sur le reconfinement. Une parenthèse de légèreté et d'humour à savourer dans cet ouvrage du 9ème art.

✍ Léa Rambault

Si vous désirez commander l'album « **Confinés à Versailles** » rendez-vous sur le blog de Séverine : <https://www.sevthequeen.com> où vous trouverez la liste des libraires dépositaires.

21 MARS C'est le printemps dehors, mais à l'intérieur on l'a un peu oublié ...



Xavier Dupont de Lignonès est « l'Ami impossible »

Récit de Bruno de Stabenrath paru récemment chez Gallimard, « L'Ami impossible » nous livre une histoire d'amitié entre deux jeunes Versaillais à qui la vie semble sourire. Ensuite, parce qu'il a soif de vérité et de justice, l'auteur mène son enquête sur un désormais inconnu, sur cet ami devenu « impossible ».

Bruno de Stabenrath, auteur de nombreux livres, débute sa carrière d'écrivain par une première œuvre autobiographique : « Cavalcade » paru en 2001 qu'il adapte ensuite pour le cinéma. Il y raconte le terrible accident de voiture qui, après 14 mois passés à Garches, le laissera paraplégique. Plus jeune il avait entamé une carrière au cinéma, puis de scénariste et musicien.

Ils ont 16 ans, cette année-là, Bruno de Stabenrath démarre l'année scolaire avec 15 jours de retard, il tournait un film en Bretagne, il est nouveau, ne connaît personne, Xavier Dupont de Lignonès l'accueille sur les bancs de leur lycée privé. A Versailles, ils sont quasiment voisins, Ils ne se quittent pas et partagent les mêmes amitiés, la première mobylette, les ballades au Parc, les soirées de rallye, l'amour du rock et les rêves de Californie. C'est une belle amitié d'adolescents, ils se comprennent, se soutiennent, s'entraident, sont souvent chez l'un ou chez l'autre. « Il était le roi dans sa maison, l'enfant gâté, béni, au milieu de trois femmes ». « Joyeux et généreux, il avait une âme bienveillante, il avait le don de m'apaiser, c'était ma bonne conscience » se souvient l'écrivain. Cependant, malgré cette proximité, Xavier cloisonne un autre univers, celui de sa mère et son groupe de prières fermé « Philadelphia ». La comtesse de Lignonès divulgue à ses adeptes des messages tout-droit venus de l'au-delà. Xavier lui dira « ma mère est folle », il ne cherche pas à faire entrer son ami dans ce monde-là.



A vingt ans, leurs chemins se séparent. Afin de suivre des cours de théâtre, Bruno de Stabenrath emménage à Paris, les deux amis se verront moins mais resteront toujours en contact, Xavier lui rendra visite lors de sa longue hospitalisation, il ne se livrera pas sur ses problèmes financiers qui ne font que commencer. Comment se plaindre à un ami qui vient de perdre l'usage de ses jambes à 35 ans ?

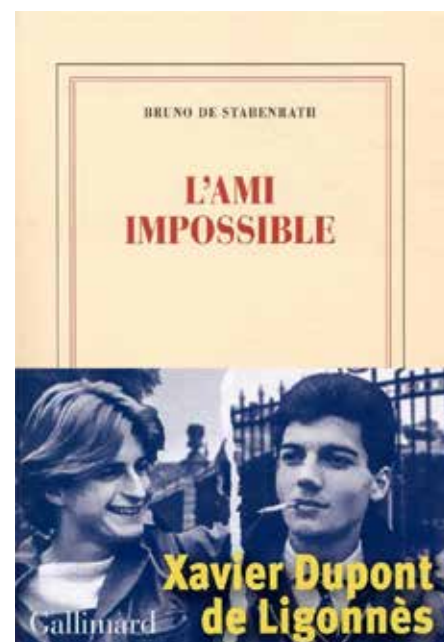
L'incompréhension puis l'enquête

A l'annonce de la découverte des cinq corps assassinés, le choc et la stupeur sont évidemment terribles, Bruno de Stabenrath veut comprendre, il veut savoir et mène sa propre enquête. Il remonte dans le temps, reprend les différentes étapes de la vie de l'homme dont il est persuadé de la culpabilité. Il recoupe les différents événements qui le mèneront à la ruine, acculé et criblé de dettes, il dit « qu'il n'a pas coupé le fil mental addictif avec sa mère, c'est son drame », « L'influence ésotérique de la mère avait distillé son venin ». L'écrivain reste aujourd'hui persuadé que Xavier Dupont de Lignonès est vivant et caché,

pourquoi pas dans un ranch au Texas car tel était son idéal, son Eldorado...

■ Véronique Ithurbide

Bruno de Stabenrath « L'Ami impossible » éditions Gallimard 22 euros



Avec l'Expodcast Musique et musiciens à la Chapelle royale de Versailles, la musique baroque s'invite chez vous.

Amateur de musique baroque ou pas, découvrez l'expérience sonore et visuelle créée par le Centre de musique baroque de Versailles via un podcast couplé à une exposition virtuelle, à moins que ce ne soit l'inverse...

Alors que le monde culturel subit de plein fouet les conséquences liées aux deux confinements, une grande institution nationale et versaillaise a profité de ces contraintes pour se réinventer et proposer une consommation culturelle en ligne. Pierre Copey, président du Centre de musique baroque de Versailles (CMBV), l'explique bien : « Au CMBV, la période a donné tout son sens à la réflexion que nous avons engagée pour élargir l'accès à de nouveaux publics ». Ainsi, le CMBV a lancé l'Expodcast (expodcast.cmbv.fr) qui s'ajoute aux trois autres outils numériques précédemment initialisés : le nouveau site internet (cmbv.fr), la boutique en ligne (boutique.cmbv.fr) et la webradio baroque (cmbv.fr/fr/webradio). Pierre Copey ne cache pas que ce nouveau support est « le fruit de cogitations, de fulgurances aussi, et parfois simplement d'évidences » d'une équipe « commando » mobilisée sous la houlette du directeur du CMBV.

Lancé le 12 novembre en partenariat avec France Musique et le Château de Versailles, ce premier Expodcast a pour thème : Musique et musiciens à la Chapelle royale de Versailles. On l'oublie souvent, mais la Chapelle royale de Versailles

a été un formidable laboratoire de la musique baroque française. Comment fonctionnait-elle ? Pourquoi était-elle si chère à Louis XIV, qui a, dès l'installation de sa Cour à Versailles, travaillé à la moderniser et à lui fournir les meilleurs musiciens ? Quelle était la vie quotidienne de ces artistes ? Et quel était le rôle, tout simplement, de la musique,

omniprésente dans ce lieu de culte que la cour de France a assidûment fréquenté ? Pour répondre à ces interrogations, cette expérience sonore et visuelle se déroule en six épisodes : la Chapelle royale, joyau de la musique du roi - la messe quotidienne du Roi-Soleil - le concours de 1683, un événement - le motet à grand chœur, la French touch - Success story : Lalande, le grand maître - rayonnement et postérité de la Chapelle royale.

Le président du CMBV le rappelle : « Ce podcast augmenté d'une exposition numérique est surtout une occasion supplémentaire de partager, avec le plus grand nombre, notre amour de la musique baroque française. Puisse ce nouveau média toucher également le cœur de nouveaux publics en France et au-delà. » Conçu comme un véritable musée en ligne, le site Internet expodcast.cmbv.fr, également accessible en anglais, offre la possibilité aux internautes de prolonger l'expérience audio des podcasts en découvrant archives, vidéos, anecdotes, rencontres et autres surprises.



■ Véronique Ithurbide

Legasse
VIAGER
DEPUIS 1963

Vente en Viager occupé ou libre
Avec ou sans rente

Estimation Gratuite



47, avenue Bosquet
75007 Paris
01 45 55 86 18

96, avenue Mozart
75016 Paris
01 40 71 14 20

legasse@viager.fr - www.viager.fr

A la découverte de **Philippe d'Orléans dit le Régent**

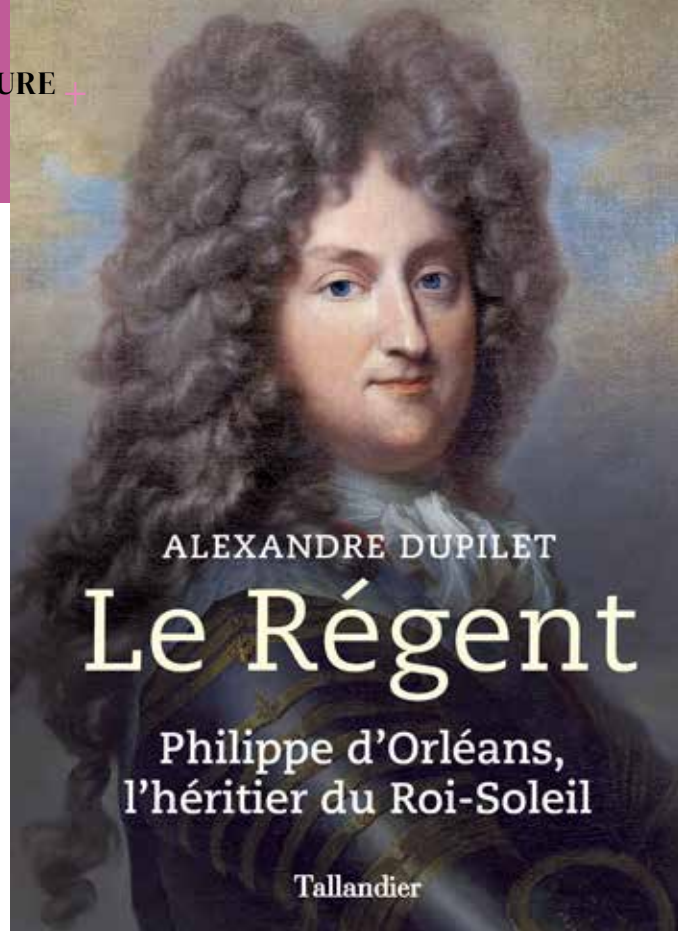
CULTURE +

Un portrait à la fois intime et public d'un homme d'État, successeur de Louis XIV et formateur de Louis XV, qui gouverna la France durant huit ans, une personnalité complexe et surprenante qui marqua son époque de nombreuses façons.

Alexandre Dupilet, l'auteur de cette biographie « Le Régent, Philippe d'Orléans, l'héritier du Roi-Soleil » est diplômé de Sciences-Po Paris, agrégé et docteur en histoire. Spécialiste de cette période particulière il a publié « La Régence absolue » en 2011 aux éditions Champ Vallon ainsi que « Le Cardinal Dubois, le génie politique de la Régence » en 2015 aux éditions Tallandier.

Une personnalité hors du commun

Philippe d'Orléans (1674-1723) est le neveu de Louis XIV, son père Monsieur, duc d'Orléans et sa mère Madame, princesse Palatine ne l'éduquent pas dans l'optique d'en faire un homme d'État, il n'est « voué à rien » excepté profiter de la vie, de ses plaisirs, des soupers fins aux opéras, curieux, intelligent, d'une grande mémoire, d'une grande culture. L'Histoire en décidera autrement puisqu'à la mort de Louis XIV, en attendant la majorité de Louis XV, il gouvernera la France entre 1715 et 1723. Certains le qualifieront de libertin indéfinissable, en attendant il se révèle un véritable homme d'État, autoritaire malgré son penchant pour le mezzo termine (art de la conciliation), faussement libéral, n'hésitant pas à sortir des rails tracés par Louis XIV, aussi s'alliera-t-il avec l'ennemi de



toujours, l'Angleterre, afin de préserver la paix du royaume et le pouvoir absolu du futur roi Louis XV. Sa politique étrangère, ses capacités militaires marqueront son époque.

Des réformes innovantes

Philippe d'Orléans conseillé par son éminence grise, le précepteur le cardinal Dubois, plus tard premier ministre de Louis XV, instaure la polysyndonie. C'est-à-dire qu'à la place d'un conseil de régence unique il fait mettre en place sept conseils pour assister le conseil de régence. L'homme d'État estime devoir s'éclairer des lumières de chacun, la haute noblesse retrouve un rôle après avoir été cantonnée à celui de courtisan sous Louis XIV. Trois ans plus tard, règnent le désordre et la confusion, Saint Simon évoque une « pétaudière » et l'ancien système est restauré, au moins il aura expérimenté un véritable changement. On lui doit aussi le « système de Law » « imaginé par l'écossais John Law qui préconise le développement de l'utilisation du papier monnaie afin de faciliter le commerce et l'investissement, système à l'origine des titres boursiers ». Le 2 mai 1716 est créé une banque privée à Paris la « Banque générale ».

Ainsi ce portrait de Philippe d'Orléans nous révèle un homme aux multiples facettes, bien loin du personnage libertin parfois décrit, très au fait de ses responsabilités et qui malgré son peu de goût pour le lieu, s'installera à Versailles en même temps que le jeune Louis XV afin de le préparer au mieux à son rôle de monarque, un « éclairage neuf et inattendu » sur un régent à la gouvernance étonnement moderne.

||  **Véronique Ithurbide**

Alexandre Dupilet « Le Régent, Philippe d'Orléans, l'héritier du Roi-Soleil », éditions Tallandier, 25 euros

« Sale Bourge » un premier roman qui claque, comme une paire de claques !

A 38 ans Nicolas Rodier sort son premier roman, son héros Pierre, élevé à Versailles, aîné de six enfants, d'une famille catholique, bourgeoise, plutôt conservatrice, ce n'est pas lui.

On peut définir l'autofiction comme « un mélange de souvenirs et d'imaginaires, une projection de soi dans un univers fictionnel où on aurait pu se trouver ».

Même si Nicolas Rodier se retrouve parfois dans son héros, « on parle le mieux de ce que l'on connaît », il n'a heureusement pas vécu cette histoire, c'est la raison pour laquelle il qualifie son œuvre de « fausse autofiction ». En effet, l'auteur a grandi dans l'ouest parisien mais connaît bien Versailles, il y a côtoyé des cousins, des amis de sa famille, il a étudié en Khâgne au lycée La Bruyère avant d'oser sortir des rails et d'étudier la philosophie. Après de vaines tentatives d'écritures autour de la vingtaine, Nicolas Rodier a suivi un atelier d'écriture à 35 ans et ce premier roman chez Flammarion a vu le jour lors de la rentrée littéraire 2020.

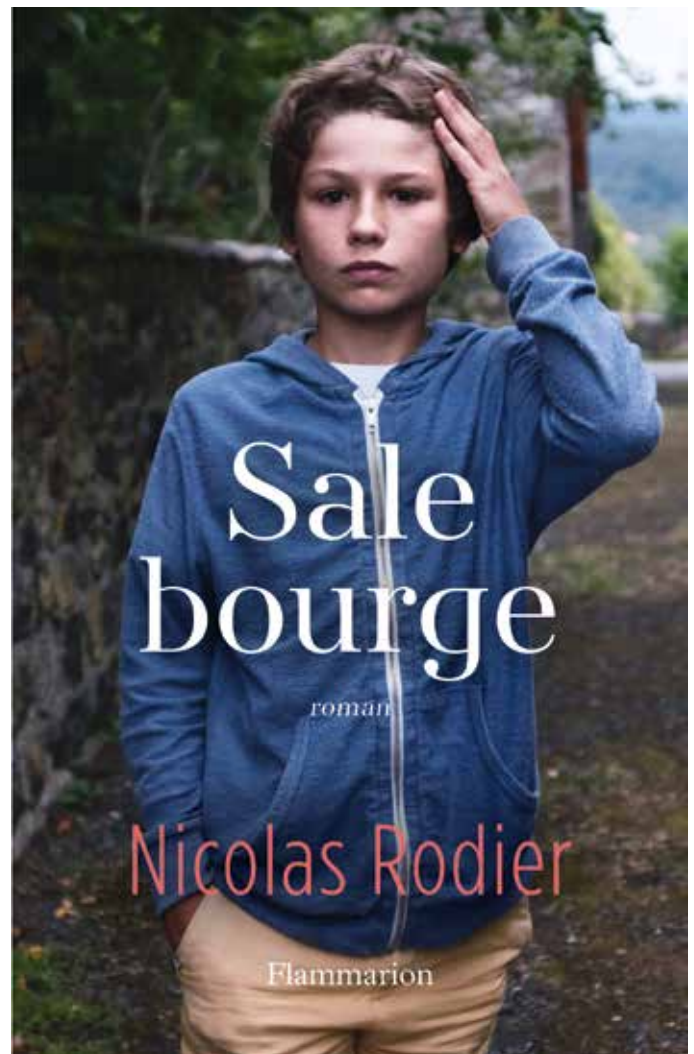
Le déterminisme

De ce milieu dit « privilégié », très attaché à ses codes, à l'entre-soi, aux traditions, l'auteur a voulu mettre en avant la question du déterminisme social, du conditionnement, du formatage, auquel son héros tente d'échapper malgré la pression familiale, certaines voies ne sont pas envisageables dans ce milieu-là. Les « prépa », les « grandes études » sont obligatoires, sauf pour les filles bien sûr. Mais une rencontre, Maud sa future épouse d'un autre milieu social va l'aider. Il tentera de sortir de ce carcan familial qui fait fi des désirs individuels, de l'épanouissement des enfants.

La violence et la honte

« Sale bourge » sonne comme une insulte que Nicolas Rodier n'a jusqu'ici reçu que de la part d'autres « bourges ». Lui, comme son personnage, ne souhaite pas leurs ressembler, ni en porter les marques qu'il juge honteuses. Ce roman nous fait découvrir la violence morale et physique tapie au sein de la famille du jeune garçon, insoupçonnable de l'extérieur mais bien réelle. A travers l'histoire de Pierre et de ses frères et sœurs, on découvre une mère violente qui offre à ses enfants une vie faite d'humiliations, de gifles et de coups de cravache. Une violence qui ne pose pas question, banalisée, subie et vécue comme normale de la part des parents comme des enfants. D'une telle enfance, ne peuvent naître que l'inhibition, la mésestime de soi et un comportement violent dans la sphère affective. Pierre, une fois adulte, ne supporte plus rien, tout l'agresse, même les remarques les plus anodines de son épouse lui sont insupportables, il y répondra par la violence, un comportement qu'il ne parvient pas à combattre... Toutefois il a conscience de reproduire un schéma et d'avoir besoin de soins pour s'en défaire. Cette prise de conscience peut être le début d'une guérison.

■ ● ■ Véronique Ithurbide



Nicolas Rodier « Sale Bourge » éditions Flammarion 17 euros
Pour en savoir plus TV78.com émission VYP Nicolas Rodier

Exposition Samourais

De la Guerre à la voie des Arts

Pendant plus de sept cents ans, la classe des Samourais a dominé le Pays. Tour à tour soldats aguerris, fidèles à leur seigneur dans des temps instables voués à la guerre puis, avec la paix retrouvée au XVII^e siècle, nouveaux nobles, dont les fonctions deviennent plus administratives que militaires, ils se sont transformés tout en gardant leurs valeurs fondamentales.

Dans leur vie, les Samourais sont guidés par un code « Le Bushido » énonçant les principes moraux qu'ils doivent respecter : loyauté, honneur, courage, droiture, sincérité, respect et bienveillance. Esthètes et lettrés ils pratiquent aussi à la calligraphie et participent au rituel de la cérémonie du thé ainsi qu'à la poésie. Les Samourais incarnent tout cela et plus encore.

Galerie Katana Ya
Passage de la Geôle
78000 Versailles




BOUCHERIE Gaudin

RÂBLES DE LAPIN

à la crème d'ail et au thym

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 10 mn
Temps de cuisson : 50 mn

Ingédients :

- 6-8 râbles de lapin
- 8 gousses d'ail
- 15 cl de vin blanc
- 2 tomates
- 20 g de beurre
- 25 cl de lait
- 1/2 cuillère à soupe de thym
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Dans une poêle évasée, **faites dorer** dans l'huile d'olive à feu vif les râbles une minute de chaque côté.

Salez, poivrez et parsemez de thym les morceaux.

Baissez le feu, versez le vin blanc et ajoutez les tomates coupées en quatre. **Couvrez et laissez mijoter** pendant 20-25 minutes.

Pelez les gousses d'ail, retirez le germe et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une casserole avec le lait. Laissez cuire à petit bouillon pendant 15 minutes, mixez et remettez à feu doux pendant 10 minutes.

Salez, poivrez et ajoutez le beurre. **Versez** la crème sur les râbles.

Servez avec des pommes vapeur persillées.

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



Bientôt Noël!

Les Antiquaires du quartier de la Geôle peuvent maintenant vous recevoir du jeudi au dimanche comme d'habitude et exceptionnellement pour la semaine de Noël du 17 au 24 décembre.

Little Italy pourra vous servir en extérieur aux mêmes dates, chocolat et vin chaud.

[f antiquairesdelageole](#) • [versailles_antiquaires](#) • @ [www.antiques-versailles.com](#)

Presque sept mois se sont écoulés depuis le dernier confinement et la dernière opération solidaire des bleus et blancs du rugby versaillais. D'abord au soutien des soignants, le RCV avait vendu 2000 masques de protection, lavables et réutilisables, dont l'intégralité des bénéfices avaient été reversés aux fonds de dotation de l'Hôpital Mignot.

A l'aube de ce déconfinement partiel, comme une note d'espoir, les rugbymen versaillais et leurs familles continuent de faire jouer la solidarité comme valeur essentielle de notre sport. Pour cette saison rendue à nouveau particulière, le RCV a édité **une carte de Membre** pour chacune et chacun de ses licenciés et de ses Partenaires. Elle marque non seulement l'appartenance au Club, mais **celle-ci donne également droit au porteur à un ensemble d'offres (remises, offres spéciales...)** chez tous les commerçants versaillais et entreprises participants.

Jouer le jeu, le beau jeu

Le rugby a repris pour les plus jeunes le 28 novembre dernier, dans le respect du protocole COVID #3 (pas de contact et distanciation à respecter.) Il reprend



Faire partie de l'Histoire...

également pour les Seniors, dans les mêmes conditions. Après leur entraînement physique et de passes, tous les licenciés versaillais et leurs familles vont pouvoir aller se revigorer dans les commerces de Versailles, dans leur quartier.

Cette initiative devrait permettre aux Versaillais membres du RCV de consommer plus local encore, dans des conditions privilégiées. Un moyen vertueux de soutenir le commerce local, ainsi que les achats et les échanges, dans le respect des gestes barrières.

En attendant la reprise des compétitions et des matchs à Porchefontaine, nous continuons à faire la passe et à rester au soutien. Et trouvons ainsi le moyen de faire rimer bonne idée avec solidarité.

www.rugby-versailles.org

#fairepartiedelHistoire
#hautslescoeurs
#consommerlocal
#ausoutien
#mescoursesàVersailles



Le chouchou des bons vivants

Comment le Capitaine Cook a-t-il pu préserver son équipage du scorbut, les romains supporter les excès de table et de boisson, ou encore les paysans du moyen âge survivre aux épidémies ?

Mais c'est en consommant du chou bien sûr !

En effet ses qualités sont indiscutables car il contient du soufre, de l'iode et du calcium et une forte teneur en minéraux. Il soigne efficacement toutes sortes d'affections, en particulier celles du système digestif mais lutte aussi contre la mélancolie...parfait pour la période austère que nous traversons ! Mais précisons quand même que ses vertus concernent le chou cru. Une ou deux feuilles à croquer en salade en début de repas et le tour est joué.

Quant à la cuisine avec le chou braisé, le chou farci, la soupe aux choux, ou encore la choucroute, ses recettes sont si nombreuses que je crains de m'égarer loin du potager. Revenons y ! Le chou fait partie de la famille des crucifères, originaire de nos côtes océaniques où il n'est pas rare de le voir encore pousser de façon sauvage. On compte aujourd'hui plusieurs centaines de choux différents issus des croisements réalisés au fil des siècles. Certains sont des fleurs, d'autres des feuilles lisses, des feuilles cloquées, chou blanc, vert, ou rouge, choux de Bruxelles, de Milan, de Savoie, du Portugal ou encore le chouchou de ces dames, le chou Kale ou chou palmier. En promenade au potager du Roi, mon regard a été attiré par ce drôle de spécimen dont les feuilles gaufrées forment un élégant bouquet en forme de palmier. Le chou palmier noir de Toscane, a été redécouvert récemment. D'une couleur vert foncé, tirant presque sur le noir quand la période de froid s'amorce. Ses feuilles



sont finement gaufrées à l'image de celles des choux de Milan.

On les sème de mars à juin ou de mi-août à septembre puis ils sont repiqués soit au printemps soit en été. Ils peuvent se récolter jusqu'à sept mois après leur plantation. Il est sage de les entourer au potager de plantes aromatiques comme le thym ou la sauge afin de décourager ses parasites tels le redoutable papillon nommé piéride du chou ou l'altise qui a vite fait de transformer ses feuilles en dentelle.

Le chou étant un grand gourmand, il faut bien veiller à nourrir la terre de

fumure ou autre engrais naturel riche en azote et potasse afin qu'il y trouve son compte et l'arroser abondamment. Ainsi chéris des bons vivants, les choux sont aussi les chouchous des jardiniers qui aiment voir leur potager endormi en hiver, s'animer de charmants petits palmiers qui, eux, ne craignent pas le gel.

✍️ Raphaële Bernard-Bacot

www.rbernardbacot.com
Auteur du « Potager du Roi, dessins de saison à Versailles » chez Glénat
« Jardiniers des villes, portraits croqués sur le vif » chez rue de l'échiquier



Rejoignez-nous, Et Parrainez vos amis et vos relations

PLUS VOUS PARRAINEZ, PLUS VOTRE CADEAU GRANDIT !

REJOIGNEZ- NOUS ET PARRAINEZ UN PROCHE



Vous parrainez un proche...

Recevez un chèque cadeau* d'une valeur de 30 €, pour vous faire plaisir, et faites bénéficier votre filleul d'un mois de cotisation offert pour son adhésion à un Contrat Santé Individuel ou Collectif Facultatif. Vous recommandez deux filleuls ! Vous recevez 60 € ! et ainsi de suite...

Le chèque parrainage est utilisable dans un vaste réseau d'acceptation comprenant tous les univers de la consommation.

Un même parrain peut recevoir autant de chèques parrainage qu'il aura parrainé de filleuls.

Offre valable pour toute nouvelle adhésion jusqu'au 31 janvier 2021, effet immédiat.



REJOIGNEZ-NOUS ET PARRAINEZ UNE ENTREPRISE

Vous parrainez une entreprise...

Gagnez jusqu'à 120 € pour la souscription d'une entreprise à un Contrat Collectif Obligatoire :

- Un chèque cadeau* de 30 € pour une entreprise de moins de 5 salariés inscrits.
- Un chèque cadeau* de 60 € pour une entreprise de 5 salariés à 10 salariés inscrits.
- Un chèque cadeau* de 120 € pour une entreprise de plus de 10 salariés inscrits.

En 2021, AVENIR SANTÉ MUTUELLE maintient le montant des cotisations au même niveau qu'en 2020, et prend, à sa charge, la taxe Covid-19, pour vous permettre de préserver votre pouvoir d'achat avec ses solutions Santé et Prévoyance.

RENSEIGNEZ-VOUS VITE

- Par le formulaire « être contacté » de notre site www.avenirsantemutuelle.fr

- Par téléphone au  **01 39 23 39 39** Coût d'un appel local

**Chèque cadeau valable dans de nombreuses enseignes, inscrites au dos du chèque.*

Le parrainage est ouvert à toutes les personnes majeures et adhérentes à AVENIR SANTÉ MUTUELLE à l'exclusion des personnes qui utiliseraient leur activité professionnelle pour faire adhérer leur(s) filleul(s). Toute personne participante accepte le règlement complet, déposé auprès de SELARL DONSIMONI TRICOU IMARD COTTINET-ALLIANCE JURIS, Huissiers de Justice à Versailles. Un extrait du règlement est disponible sur simple demande à AVENIR SANTÉ MUTUELLE Opération Parrainage CS 70703 - 78027 Versailles cedex.

Votre Agence Commerciale vous accueille
Au 45 rue Carnot à Versailles

Nous suivre :



Coffret cadeau

à partir de
22,90€

RIVE GAUCHE GOURMET

Joyeuses
Fêtes



RIVE GAUCHE RÉCEPTION
VERSAILLES

09 82 31 40 40
www.rivegauchereception.fr
contact@rivegauchereception.fr

