

Sébastien Serveau : l'art de la pâtisserie



QUARTZ



2 230 000 € - 235 m² - Jardin 553 m² - dpe D

VERSAILLES



1 350 000 €
7 pièces - 168 m² - dpe C

VERSAILLES



659 000 €
3 pièces - 73 m² - dpe C

VERSAILLES



1 456 000 €
6 pièces - 155 m² - dpe C

VERSAILLES



1 395 000 €
8 pièces - 201 m² - dpe D

VERSAILLES



660 000 €
4 pièces - 89 m² - dpe D

LE CHESNAY



880 000 €
6 pièces - 99 m² - dpe B

VERSAILLES

www.quartz-immo.com

01 39 66 92 70

6, place St-Antoine
78150 Le Chesnay

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.

Depuis plus d'un an maintenant, nous sommes confinés avec plus ou moins de liberté.

Versailles a bien changé depuis cette période. Le touriste a disparu, le château est désert. Avec les beaux jours, le parc est assiégé par des yvelinois en manque de nature et de vert.

Les commerces eux aussi sont sinistrés. Un collectif d'auteurs versillais publie ce mois-ci un recueil « cœur de ville » aux éditions Les Passagères, un cri de soutien pour les commerces de proximité (voir page 21).

Dans cette période compliquée, le quartier Saint Louis accueille depuis décembre dernier le talentueux, modeste et discret Chef Pâtissier Sébastien Serveau et son épouse qui ont choisi Versailles pour installer leur première pâtisserie-chocolaterie « Fine » (voir page 4).

Le chocolat, il en est question aussi avec Nicolas Rozier-Chabert, jeune versillais qui ouvre à Paris sa chocolaterie : « Plaq », un des rares endroits où la fève est transformée en chocolat sur place, en toute transparence (voir page 06).

La jeune Mathilde Freville propose non seulement ses pâtisseries mais aussi des ateliers de goûter d'anniversaire pour les enfants et des ateliers thématiques divers et variés pour faire découvrir la pâtisserie (voir page 08).

Avec l'arrivée de ces entrepreneurs audacieux et talentueux, Versailles conforte son titre de cité gastronomique.

L'évasion culinaire est un bon remède pour échapper à notre quotidien morose.

Guillaume Pahlawan

Sébastien Serveau : l'art de la pâtisserie en t

La pâtisserie française, d'une renommée internationale, vit un véritable âge d'or depuis quelques années. Certains gâteaux sont de véritables œuvres d'art d'un niveau créatif, technique et gustatif rarement atteint.

Elle est à la fois une fierté... et un péché mignon national, puisque 6 français sur 10 fréquentent une pâtisserie une fois par semaine. Ils se placent désormais dans une logique de qualité : en achetant très majoritairement les gâteaux chez des artisans et en privilégiant avant tout la qualité et l'origine des produits. Souvent considérée comme « la haute couture de la cuisine », la pâtisserie est associée au plaisir, une délectation qui exalte nos papilles et régale nos palais.

Notre ville a le plaisir d'accueillir depuis décembre dernier le talentueux, modeste et discret Chef Pâtissier Sébastien Serveau et son épouse qui ont choisi Versailles pour y installer leur première pâtisserie-chocolaterie, résultat d'une collaboration fructueuse et complice entre eux.

Depuis l'ouverture de la boutique « Pâtisserie Fine », au cœur du quartier Saint Louis en décembre dernier, des files d'attente de personnes venant de Versailles, des villes limitrophes et même de Paris s'étendent dans la rue Royale. Cet hiver, de nombreuses personnes n'ont pas hésité à braver le froid pour aller acheter les divines créations de ce Chef Pâtissier.

A l'intérieur, deux univers gourmands se rencontrent. L'univers Pâtisserie avec des pâtisseries classiques et modernes et l'univers Chocolat et Confiserie avec de jolis coffrets de bonbons chocolat



(ganaches, pralinés, caramels...), des tablettes chocolat grands crus, des truffes, des gourmandises chocolatées, des pâtes à tartiner, et autres confitures. Le laboratoire se situe à l'arrière de la boutique : toutes les créations sont donc imaginées, créées et vendues en un seul et même endroit.

Sébastien Serveau a contracté très tôt la « passion du métier ». Il a débuté sa carrière par cinq années dans l'univers de la cuisine. Il y développe son goût immodéré du travail bien fait et le sens du détail. Attiré par l'aspect artistique de la pâtisserie, il décide ensuite de se consacrer à la pâtisserie gastronomique.

Plus jeune finaliste au concours pâtisserie du Meilleur Ouvrier de France (MOF) en 2004, vice-champion de France des desserts en 2000, vainqueur de nombreux prix, il a été l'ancien Chef Pâtissier de prestigieux établissements : Hôtel Ritz Paris, Dalloyau, Alain Ducasse, la Pâtisserie Chocolaterie Boissier, le Groupe Costes ...

Aujourd'hui, sa créativité et sa maîtrise technique lui valent une reconnaissance internationale et l'estime de toute la profession.

Véritable ambassadeur de la gourmandise, ce pâtissier français décline ses créations au rythme des saisons à la manière d'un couturier. Il est également l'auteur d'une dizaine de livres de recettes, « Les classiques revisités », « Macarons », « Confiseries », « Charlottes » ... considérés comme des références dans ce domaine.

Allons à la rencontre de Barbara et Sébastien Serveau dans cette boutique intimiste et raffinée aux allures de boudoir, ressemblant à une joaillerie, dans laquelle trônent en vitrine ces exquises pâtisseries.



toute élégance et délicatesse

Isabelle Chabrier : Pourquoi avez-vous choisi de vous installer à Versailles ?

Sébastien Serveau et Barbara Serveau : Nous avons choisi Versailles pour sa beauté architecturale, son riche passé historique, l'étendue de ses espaces verts, sa qualité de vie et son rayonnement international.

Nous sommes ravis de nous être installés dans le quartier Saint Louis et avons été touchés par l'accueil chaleureux des habitants et des commerçants. Nous avons déjà beaucoup d'habités qui prennent plaisir à venir prendre de nos nouvelles et attendent patiemment leur tour sur nos petits tabourets de couleur poudrée.



Isabelle Chabrier : Pourquoi avez-vous nommé votre pâtisserie, la « Pâtisserie Fine » ?

Sébastien Serveau et Barbara Serveau : nous l'avons appelée ainsi car ce nom représente l'univers de notre pâtisserie : nous sommes attachés à la finesse et à l'élégance visuelle, à la subtilité des saveurs et à la finesse de textures. Un créateur est à la recherche permanente de nouvelles sensations gustatives. Déguster un gâteau est comme un voyage, une évasion gourmande qui nous transporte ailleurs.

Isabelle Chabrier : Comment et à quel âge est venue cette passion pour votre métier ?

Sébastien Serveau : Cette passion est venue à l'âge de 14 ans lorsque j'étais au collège alors que nous réalisions des recettes dans notre cours d'E.M.T. (Education Manuelle et Technique à l'époque).

Isabelle Chabrier : Quels ingrédients utilisez-vous et quel est votre gâteau « signature » ?

Sébastien Serveau : Nous sommes attachés à utiliser les meilleures matières premières et à faire travailler les producteurs ou maraîchers locaux : noisettes du Piémont IGP, chocolat Valrhona, beurre de Charentes Poitou AOP, vanille Bourbon de Madagascar et vanille de Tahiti, œufs de poules élevées en plein air, farine du Moulin de Versailles ou encore le café de Saveurs des Comptoirs (Champion de France de Torréfaction).

Ma pâtisserie est simple et goûteuse à la fois. Le goût est une priorité dans mes créations. J'aime les goûts francs, authentiques et les textures qui se mêlent. J'aime revisiter les classiques afin de les

sublimer : le montblanc, le mille-feuille vanille, le Paris-Brest. Mon gâteau préféré est la tarte citron meringuée.

J'aime aussi créer des pâtisseries modernes : le Lady Grey (ndlr : juste divin avec son mélange de chocolat qui se marie à merveille avec la puissance du thé earl grey), l'exotique, l'Orangerie ou le Saint Louis ...

J'accorde une place importante au design et aux couleurs dans mes créations. Les textures sont primordiales dans la création d'un gâteau. Plus les produits sont petits, plus le goût doit être prononcé. Je cherche à restituer le maximum des saveurs que m'offrent les fruits.

Un bon gâteau doit faire preuve de créativité tant au niveau de son goût que de son dressage. Ce sont autant d'exercices de style. L'art du pâtissier se distingue en effet de celui du cuisinier par le petit nombre des ingrédients nécessaires à la confection et aussi par l'extrême précision de leur dosage et de leur cuisson. Le travail de pâtissier se rapproche aussi de celui d'un architecte et d'un dessinateur. Il dessine d'abord le croquis du gâteau avant de le réaliser où la dimension créative et esthétique est de mise.

Isabelle Chabrier : Qu'est ce qui vous plaît en particulier dans l'exercice de votre métier ?

Sébastien Serveau : C'est la remise en question permanente. Dès que je réalise une nouvelle création, je la diffuse, je la transmets ; ce qui m'oblige à toujours être créatif et imaginatif. Je suis continuellement en effervescence.

En cette période sanitaire particulière, il est nécessaire de se préserver et de s'évader. La longue histoire d'amour entre les Français et la pâtisserie a pris un tour encore plus passionné depuis le confinement. Le sucre a un effet consolant, il nous reconforte et nous rappelle également notre enfance.

La pâtisserie est un petit luxe abordable que les gens peuvent s'offrir en période de crise et c'est un excellent remède anti-morosité. Comme le déclare Marcel Proust dans son livre « A la recherche du temps perdu » : « Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause.... Il m'avait aussitôt rendu les vicissitudes de la vie indifférentes, ses désastres inoffensifs, sa brièveté illusoire, de la même façon qu'opère l'amour, en me remplissant d'une essence précieuse : ou plutôt cette essence n'était pas en moi, elle était moi ... »

 Isabelle Chabrier



FINE
Pâtisseries & chocolats

La Pâtisserie Fine

16 rue Royale – 78000 VERSAILLES

Tél : 01 30 24 03 23 www.patisseriefine.fr

Instagram : [serveausebastienpatisseriefine](https://www.instagram.com/serveausebastienpatisseriefine)

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h

Le dimanche de 10h à 13h

Passionnément chocolat !



Un jeune versillais ouvre à Paris sa « chocolaterie » ou « manufacture de chocolat » : « Plaq », un des rares endroits où la fève est transformée en chocolat sur place, en toute transparence.

Depuis qu'à l'âge de 7 ans il confectionnait des gâteaux au chocolat avec sa maman Chantal Rozier-Chabert (versillaise bien connue pour son investissement dans notre ville), Nicolas Rozier-Chabert cultive le plus sérieusement du monde la passion du chocolat. En grandissant il finit par connaître tous les grands chocolatiers de Versailles puis Paris, son palais s'est formé aux chocolats les plus intenses et aux différents crus dont ils sont issus.

Changement de vie

Après ses années d'écolier à Versailles, collège Rameau puis Lycée Hoche, il fait une école de commerce à Paris. Ensuite, il travaille longtemps dans la communication et le marketing. Nicolas Rozier-Chabert a dernièrement travaillé quinze ans dans un studio de création graphique notamment dans le packaging et vidéo pour les marques de luxe. Sa compagne Sandra travaille elle aussi dans le domaine du luxe, côté parfum. Lassé de travailler pour un patron, Nicolas décide de monter sa propre société. Sa passion du chocolat ne l'a pas quitté, il l'a fait partager à Sandra. L'idée de créer leur propre chocolaterie à Paris finit par germer. Nicolas emploie

d'ailleurs plutôt le terme de « manufacture » : une manufacture est un lieu où les fèves sélectionnées en fonction de leur culture et leur provenance sont triées à la main, torréfiées puis transformées en chocolat d'exception. Le jeune couple est le seul en France à travailler ainsi, en maîtrisant chaque étape et de la fève à la plaque, il faut compter une durée de six mois ! Les fèves sont soigneusement triées car la torréfaction est douce et lente et le mauvais goût d'une fève abîmée peut tout gâcher ; il n'y aura pas de température extrême pour dissimuler sa saveur.

Le chocolat en France

En France, lorsque l'on effectue un CAP pâtissier, on peut se spécialiser avec un CAP chocolatier. En revanche, il n'existe pas de formations pour apprendre à connaître les différents crus, à sélectionner les fèves, à les torréfier. On apprend à travailler seulement à partir de « pastilles » de chocolat déjà transformées essentiellement par des industriels. Il faut savoir qu'il existe un véritable scandale chez les fermiers cultivateurs de cacao en Côte d'Ivoire. En effet, des enfants de 12 à 15 ans des pays les plus pauvres : Mali, Niger, Nigeria, Togo etc, sont soit enlevés, soit achetés à leurs parents afin de travailler dans les plantations, des esclaves exploités et corvéables à merci. (Voir sur Arte le documentaire « La face cachée du chocolat »). Ce qui explique les prix bas des chocolats industriels.

Une offre différente

C'est en écoutant une interview du grand pâtissier Pierre Hermé que Nicolas apprend qu'une française Chloé Douste-Roussel est une des plus grandes expertes dans le monde du chocolat. Elle vit au Vénézuéla et accepte de former Nicolas et Sandra à toutes les étapes de la fabrication du chocolat. Cet état d'esprit correspond à un mouvement né aux Etats-Unis appelé « Bean to bar », de la fève à la plaque. C'est exactement ce que les jeunes entrepreneurs souhaitent réaliser. Après ce séjour de formation au Venezuela, Nicolas et Sandra effectuent de nombreux tests, recherchent des financements, trouvent un lieu : rue du Nil à Paris, LA rue où se fournissent les plus grands chefs, les gourmets les plus exigeants. Ils effectuent aussi plusieurs visites de plantation au Pérou et enfin, en septembre 2019, la manufacture de chocolat « Plaq » ouvre ses portes. Une pâtissière qui a longtemps travaillé à l'étranger et qui n'a donc pas contracté les « tics » des pâtissiers français qui privilégient souvent la virtuosité et l'esthétisme à la pureté des produits, est embauchée.



Viser l'excellence

Nicolas Rozier-Chabert ne cache pas que son chocolat est un des plus chers de Paris, Sandra et lui veulent l'excellence pour leurs produits. Ils ont mis au point des recettes simples et sobres. Leurs plaques de chocolat noir ne comptent que 4 % de sucre, un sucre de canne bio brésilien non raffiné. Certes, c'est un produit de luxe mais avant tout authentique, et la clientèle peut voir le laboratoire. Nicolas aime expliquer de façon décontractée leur façon d'exercer leur métier.

Le « sourcing » vous l'aurez compris est le socle de leur activité, Nicolas et Sandra veulent utiliser des matières premières cultivées de façon vertueuse, dans le respect de la terre, ils veulent aussi bien sûr les meilleurs ! Aussi, les recettes mises en place sont complètement épurées, Nicolas évoque un « chocolat nu » : pas de lécithine ni de beurre de cacao, et le minimum de sucre afin de révéler le goût intense du cacao. Concernant les plaques de chocolat au lait, différents laits sont utilisés : brebis, avoine, coco et en faible quantité ce sont les « dark milk » avec 58 % de cacao, un lait presque noir. On trouve aussi en vente chez Plaq un produit étrange le « grué » qui est en fait du cacao torréfié mais non transformé, sous forme de grains, idéal pour les plats salés. Un coffret dégustation avec cinq crus permet de s'initier aux différentes saveurs, les pâtisseries sont peu nombreuses : moelleux et fondant, chou au chocolat le samedi, côté confiserie : le rocher, un sorbet, des boissons à emporter, bref une certaine conception du Paradis... Et heureusement la vente par internet est possible !



Véronique Ithurbide

Plaq

4 rue du Nil 75002 Paris

www.plaqchocolat.com

Mathilde Fréville : la Pâtisserie sur-mesure

Mathilde, depuis toujours, est passionnée de pâtisserie et c'est avec plaisir que nous sommes allés la rencontrer afin de lui poser quelques questions.

Parlez-nous de votre atelier de pâtisserie...

Vous êtes chez Mathilde Fréville pâtisserie, espace que j'appelle généralement mon atelier. Il est composé d'une cuisine (lieu de création et décoration), d'un bureau et d'un espace de travail modulable en fonction du nombre de participants aux ateliers que j'organise lorsque cela est possible. Jusqu'à présent, cette activité a fonctionné en dents de scie: j'ai ouvert en février 2020, l'inauguration a eu lieu le 11 mars, puis, à cause de la pandémie en cours, j'ai aussitôt été obligée de m'arrêter. J'ai ensuite pu reprendre cet été. Je propose donc des ateliers de goûter d'anniversaire pour les enfants, mais aussi des ateliers thématiques divers et variés.

Quels types de gâteaux réalisez-vous ?

Je réalise toutes sortes de gâteaux, je m'adapte à la demande. Pour la déco de certains desserts, Je peux ajouter quelques fleurs, leur donner une forme de livre, de dragon, de ballon de rugby ou de foot ou, encore, m'inspirer de dessins animés ou d'œuvres d'artistes. C'est d'ailleurs le gâteau dont la déco représente un pochoir de Banksy qui a eu le plus de succès sur les réseaux (photo)! Je propose également de la pâtisserie traditionnelle et de saison, Noël étant toujours en ligne, je compte y ajouter la carte de la Saint-Valentin.

Comment vous êtes-vous adaptée à la crise lors du premier confinement ?

J'ai continué mon activité en faisant de la livraison et en m'adaptant au mieux aux demandes car, en effet, les gens ne pouvaient pas organiser de gros événements et n'étaient pas en mesure d'anticiper quoi que ce soit.



Quel a été votre parcours ?

Mon parcours, est assez classique: mon bac ES en poche, je me suis inscrite dans une école de commerce un peu créative, en me disant que je ferais du marketing. J'ai trouvé un stage dans le high-tech, j'ai été embauchée mais, très vite, je me suis rendue compte que je voulais avoir mon propre projet, sans vraiment savoir lequel. J'ai commencé à travailler en ayant toujours cette passion pour la cuisine.

À cette période, Il se trouve que ma nièce allait avoir un an; j'ai proposé à ma sœur d'organiser le goûter d'anniversaire, déco et communication comprises. J'ai pris énormément de plaisir à cuisiner toutes sortes de gâteaux et j'ai réalisé que ce que je souhaitais était de pouvoir allier ma passion pour la pâtisserie et l'événementiel.

Je me suis renseignée: je découvre que pour vendre de la pâtisserie, il faut avoir un CAP (cela grâce à une coach en reconversion professionnelle et à la suite d'une vraie réflexion sur moi-même pour savoir ce que je voulais faire dans ma vie.)

Mon entreprise m'a laissée partir, et j'ai commencé à suivre diverses formations (CAP, création d'entreprise, formations en pâtisserie). Au bout d'un an et demi, j'ai trouvé un local et j'ai enfin pu me lancer dans l'aventure.

Mon ancien métier ne laissait pas de place à la création et cela me manquait, ne me convenait pas.



Pouvez-vous faire n'importe quel type de gâteau monté ?

Oui, mais il faut garder à l'esprit que le gâteau doit avoir une structure et que lorsqu'il contient un cœur coulant, cela va être dur de le faire tenir. Je déconseille ce type de gâteau si le client souhaite un gâteau plein de saveurs, bon en bouche. Ce ne serait pas réalisable.

La pâtisserie est une science exacte ?

Oui, tout à fait, il faut respecter une certaine quantité de farine, d'œufs etc. Bien sûr, dans certaines préparations comme les génoises, si vous mettez dix grammes de sucre en plus, cela ne va pas tout changer. En revanche, il y a des recettes (macarons, tarte au citron...) pour lesquelles si votre sirop monte trop haut en température, il peut ne pas bien se mélanger et faire rater l'ensemble.

Faites-vous des recettes végétariennes et sans gluten ?

Cela m'est arrivé d'en faire à la demande mais mes propositions sont classiques. À l'avenir, si je vois que la demande augmente, je pourrai envisager d'en proposer plus.

✍️ Propos recueillis par Elia Badin pour Instant V

Plus d'infos : www.mathildefreville.com

Répar'stores

Les experts en simplicité

Une intervention
dans les 48H

Un devis
GRATUIT

Une garantie
DÉCENNALE

Forfait
REPARATION
à partir de
70€

UN PAYSAN
NATIONAL



**CET ÉTÉ, PROFITEZ DE VOTRE TERRASSE
AVEC REPAR'STORES & DICKSON**

**POUR TOUT CHANGEMENT DE TOILE
DE STORE EXTÉRIEUR, LA TVA OFFERTE !**

**Versailles Stores Services
nicolas.kamody@reparstores.com**

CUISINES de QUALITÉ

SAVOIR-FAIRE FAMILIAL DEPUIS 1981



**LEICHT
VERSAILLES
N°1**

**LA MARQUE DE
CUISINE
HAUT DE GAMME
LA PLUS VENDUE
EN ALLEMAGNE**

ARCHITECTES
D'INTÉRIEUR
www.culinelle.fr

Culinelle

4 & 29 RUE DE VERSAILLES
78150 LE CHESNAY
01 39 55 22 41

La Commune à Versailles

Commémoration du 150^{ème} anniversaire du soulèvement ouvrier à Paris plus connu sous le vocable « La Commune de Paris ». En réalité tout s'est joué à Versailles avant pendant et après.

Première Partie : Versailles redevient la nouvelle capitale de la France entre 1870 et 1879. « La Commune » est un épisode de l'Histoire de France qui reconnaissons-le est plutôt mal connu.

L'insurrection que l'on connaît sous le vocable de Commune de Paris a duré 2 mois : elle a débuté le 18 mars 1871 et s'est terminée par la « semaine sanglante » du 21 au 28 mai 1871.

La période 1870/1871 est une époque trouble pendant laquelle le Second-Empire vient de sombrer piteusement à Sedan, avec des armées Prussiennes qui occupent une partie du territoire national et avec un gouvernement provisoire qui s'est « réfugié » à Versailles. Pour mémoire le pouvoir est alors vacant : un gouvernement provisoire de « défense nationale » est formé le 4 septembre 1870 après la capture de l'Empereur Napoléon III à Sedan. La déchéance de l'Empereur sera prononcée au palais Bourbon par le corps législatif sous la pression de la foule « révolutionnaire » parisienne suivie d'une proclamation de la République à l'hôtel de ville. Versailles alors va connaître pendant plusieurs années un tourbillon politique et militaire : peu après Sedan, l'armée prussienne,

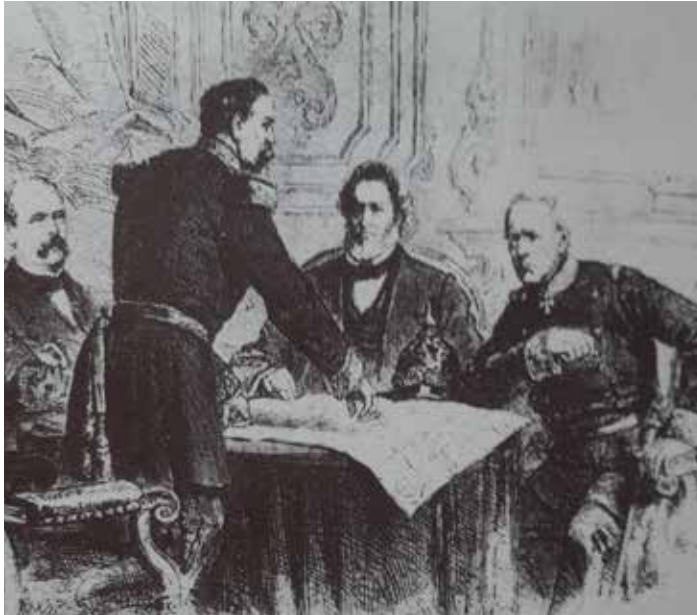


cantonnée aux portes de Paris occupe Versailles. A la préfecture avenue de Paris, en face de l'Hôtel de ville, que vient de construire l'architecte Amédée Manuel, dans un style horizontal à la Mansart, le prince héritier de Prusse, ainsi que le roi Guillaume I^{er} s'installent. La ville est désormais le grand quartier général prussien : le chancelier « de fer » Bismarck loge au 20 rue de Provence, von Moltke – maréchal prussien chef du grand Etat Major général des armées – prend possession de l'hôtel Lambinet boulevard de la Reine et le 18 janvier 1871 l'empire d'Allemagne est proclamé dans la Galerie des Glaces. Enfin l'armistice sera signé le 28 janvier 1871 entre Jules Favre et Otto von Bismarck (cet armistice sera consolidé par le Traité de Francfort-sur-le-Main le 10 mai 1871). Les conditions seront tellement dures qu'elles braqueront durablement l'opinion française contre les Allemands.

Pourquoi Versailles (re)devient-elle alors un pôle d'attractivité ?

C'est à l'époque la plus grande ville de province la plus proche de Paris, elle détient une petite capacité hôtelière (comme offrira la ville de Vichy plus tard pour le gouvernement qui fuira Paris en 1940) mais surtout elle offre 2 avantages conséquents pour les hommes politiques : c'est la première ville de garnison en terme d'effectif à l'époque - en temps de guerre, d'occupation ou de guerre civile cela peut rassurer - et surtout les députés (puis les sénateurs à partir de 1875) peuvent se retrouver et se réunir dans la très grande salle de l'Opéra Gabriel du Château, qui est situé dans l'aile Nord du château.

Pour rappel, en février 1871 la dernière assemblée nationale du second Empire sera élue à la hâte pour signer la paix avec l'Allemagne. Réunie une première fois à Bordeaux, elle souhaite rentrer à Paris, mais les troubles de la Commune ayant éclaté dans la capitale elle trouvera une situation de repli en venant à Versailles. La première session se tiendra donc au Château le 20 mars 1871.



En 1876 les parlementaires trop nombreux feront construire d'ailleurs une nouvelle salle au centre de l'Aile du midi : « la salle du Congrès ».

Quant à la ville de Paris, « snobée » par le nouveau pouvoir politique, elle aura été assiégée pendant des mois (du 19 septembre 1870 au 28 janvier 1871) par les troupes prussiennes - c'est l'époque où les animaux du zoo du Jardin des Plantes - comme les deux éléphants Castor et Pollux - seront débités en morceaux pour nourrir des Parisiens qui ont déjà dévoré leurs chevaux, les pigeons, leurs chiens, leurs chats et tous les rats - . Victor Hugo dans « Choses vues » (publié à titre posthume chez Gallimard en 1887 et 1900) écrira : « Ce n'est même plus du cheval que nous mangeons c'est peut-être du chien ? c'est peut-être du rat ? je commence à avoir des mots d'estomac. Nous mangeons de l'inconnu ! ».

A Versailles les derniers détachements ennemis allemands venaient-ils à peine de partir et de franchir les grilles des octrois le 12 mars 1871 que le 18 éclate à Paris l'insurrection. Des milliers de réfugiés parisiens refluent sur Versailles et en quelques jours la population va doubler.

■✍ Marc-André Venes le Morvan

12, rue de l'Espérance 78000 Versailles
+33(0)6 60 20 33 22

contact@dzservicespaysages.fr
dzservicespaysages.fr



**Intégrateur de solutions pour vos projets
d'Aménagement Paysager et la Création
Végétale de vos Parcs, Jardins et Terrasses.**

- ✓ Création végétale et Aménagement Paysager
- ✓ Réalisation Terrasses bois, composite et grès cérame avec partenaire associé
- ✓ Elagage/Abattage, Arrosage automatique avec partenaire associé.

En fonction de la nature et dimension de vos projets DZSERVICES PAYSAGES intervient avec ses partenaires associés au savoir-faire métiers reconnus.

- ✓ Entretien Jardins et Terrasses : Taille haies, arbustes, nettoyage massifs, allées, plantations, petit élagage
- Renseignement : contact@dzservices.fr & dzservices.fr



Agrément Service à la Personne
N° N/310511/F/092/S/067 du 31 mai 2011,
délivré par le préfet des Hauts de Seine.

**LES COUVREURS
DE VERSAILLES**
Depuis 2010

Toutes nos réalisations en photos
et vidéos sur couvreurs-de-versailles.fr

**COUVERTURE - CHARPENTE
ZINGUERIE**

DÉPLACEMENTS & DEVIS GRATUIT

Les couvreurs de Versailles votre artisan charpentier.
Avec vous depuis 2010 dans les Yvelines, nous sommes
une équipe dynamique et professionnelle à votre écoute
afin de réaliser tous vos travaux de rénovation
et réparation de toiture.

01 76 50 65 06 - 06 58 80 22 65
couvreurs-de-versailles.fr

**13 rue Saint-Honoré
78000 Versailles**

Elles sont passées par « le lycée de jeunes filles »

L'établissement d' « Enseignement secondaire municipal pour jeunes filles » est créé avenue de Paris en 1880. Il devient lycée en 1888, est officialisé en 1895, et accueille alors des externes libres, des externes surveillées et des demi-pensionnaires. Des jeunes filles ou femmes devenues célèbres y ont été soit élèves, soit professeurs.

Des élèves

Marguerite MORENO (1871-1948),



comédienne, née Lucie Marie Marguerite Monceau, est pensionnaire de la Comédie française, amie des poètes symbolistes ; en 1914, elle travaille en hôpital militaire ; en 1915, elle commence une carrière au cinéma où elle sera très présente (près de 100 films) ; en 1934 elle joue la « Thénardier » avec Harry Baur et Charles Dullin dans Les Misérables de Raymond Bernard ; en 1937 c'est Regain, film de Marcel Pagnol avec Fernandel. Elle tient un rôle dans près de 50 pièces de théâtre, du classique au moderne.

Germaine BEAUMONT, née Germaine Battendier (1890-1980), étudie à Versailles,



puis passe 7 années en Angleterre ; elle va traduire le Journal de Virginia Woolf, des romans de Truman Capote et de Artur Conan Doyle. Devenue journaliste grâce à l'entremise de l'écrivain Colette, elle est aussi romancière (La Harpe irlandaise) et obtient le prix Renaudot pour Piège. Dans les années 1950, elle connaît la notoriété en produisant une émission de Radio avec Pierre Billard, Les Maîtres du mystère, qui présente des classiques du polar et obtient un grand succès. Elle écrit ensuite des articles sur le roman policier.

Germaine MONTERO née Heygel (1909-2000). Après des études à Versailles, elle se rend en Espagne où elle commence une carrière de comédienne avec la troupe de Garcia Lorca ; elle interprète ses pièces qu'elle s'attachera à faire connaître en France où elle revient en 1936. Chanteuse, elle se produit sur la Côte d'Azur pendant la deuxième Guerre mondiale et interprète Aristide Bruant, Léo Ferré etc... Elle collabore avec Jean Vilar pour jouer des pièces contemporaines. Elle passe au cinéma et est dirigée par André Hunebelle, Henri Verneuil dans Mélodie en sous-sol, Vadim dans La Curée.

Joan BENNETT (1910-1990). Comédienne américaine dirigée plusieurs fois par Fritz Lang, en particulier dans la Femme au portrait en 1956. Elle a joué dans des westerns comme La ruée sauvage (1938), l'Appel du Nord avec Henry Fonda, etc. Elle



était finaliste dans le casting pour le rôle de Scarlett O'Hara dans Autant en emporte le vent ; mais Vivien Leigh eut le rôle. Elle tient également la vedette dans une affaire qui remue l'Amérique quand son mari tire sur son impresario Jennings Lang qui n'est heureusement que blessé...

Frédérique HEBRARD (née en 1927) ; fille de André Chamson, conservateur-adjoint du musée de Versailles de 1933 à 1939, elle fait des études à Versailles, puis en province ; sa chambre n'était autre que le bureau de Colbert. Fille de conservateur de musée, elle raconte dans le film Le Musée d'Hitler le transfert de La Joconde du musée du Louvre au château de Chambord en 1940. Elle est lauréate du Conservatoire national supérieur d'art dramatique de Paris en 1949, et va jouer au théâtre et au cinéma. L'Académie française lui décerne le prix Dumas-Millier en 1980 pour l'ensemble de son œuvre et en 1987 le Grand prix pour son roman Harem. Elle est aussi scénariste de séries de Télévision ; « la Demoiselle d'Avignon », l'a rendue célèbre.

Des professeurs

Jacqueline (WORMS) de ROMILLY, née DAVID (1913-2010) Helléniste, elle enseigne au lycée après la Libération. Elle est la première lauréate féminine du Concours général avec le 1er prix de

es de Versailles » devenu La Bruyère en 1962.



lettres classiques, suit une carrière de professeur de français. Du fait de l'origine juive de son père et de son mari, elle est interdite d'enseignement en 1941. Elle passe dans le sud de la France. Après la « Libération », elle retrouve sa fonction, est nommée au lycée La Bruyère de Versailles. Elle sera ensuite Maître de conférence à la Sorbonne et professeur au Collège de France en 1973 (titulaire de la chaire de la Grèce antique). Elle est correspondante de nombreuses académies Auteur de nombreux ouvrages sur la pensée grecque, sur Thucydide, et d'ouvrages sur l'enseignement. Elue à l'Académie des Inscriptions et belles lettres (1948) et à l'Académie française (1988) elle militera toute sa vie en faveur de l'étude du Grec et du Latin dans l'Enseignement secondaire, dans des associations qui encouragent l'étude des humanités.

Autres élèves versaillaises
Rappelons que **Sarah BERNHARDT** fut pensionnaire à Grandchamp (1853-1858)

Julia Margaret CAMERON, née PATTLE (1815-1879) fut également élève à Notre-Dame de Grandchamp. Artiste photographe britannique, fille d'un fonctionnaire de la Compagnie des Indes, elle est née à Calcutta ; elle passe la majeure partie de sa jeunesse à Versailles chez sa grand-mère maternelle, Mme de l'Etang. Mariée, elle s'installe à Londres. Sa carrière photographique dure peu, de 1863 à 1874. Mais elle est renommée ; elle photographie des proches mais aussi toutes les célébrités britanniques de l'époque victorienne. Moderne, elle tente de saisir la psychologie de son sujet, joue sur les nuances de la lumière. Ses œuvres sont aux USA, au Canada, certaines aux Musées d'Orsay. Elle meurt au Sri Lanka.

Marie-Louise Mercier-Jouve

version latine, et le 2e prix de version grecque. Elle entre à l'Ecole Normale supérieure, est reçue à l'agrégation de

Allibert Paysage

Notre métier :
sublimer votre jardin

- Entretien de jardin
- Conception jardin 3D
- Entretien annuel
- Élagage
- Création paysagère
- Installation d'arrosage automatique
- Éclairage

06 20 27 30 80 E-mail : allibertpaysage@gmail.com www.allibert-paysage.com

Les promenades de Marc-André Venes le Morvan



Quand l'actualité mondiale (et égyptienne) nous ramène à Versailles :

Obstruction du Canal de Suez du mardi 23 mars au lundi 29 mars 2021. Embouteillage monstre de plus de 400 navires qui passent de la Mer Rouge à la Méditerranée puis à l'Atlantique. Le porte containers l'Even Given - 24000 boîtes en acier sur un terrain d'atterrissage de 400 m de long – est dévié par une tempête de sable et s'échoue au beau milieu du canal bloquant tout trafic. C'est ainsi que l'actualité nous renvoie indirectement à un versaillais célèbre : l'ingénieur Ferdinand Marie vicomte de Lesseps né le 19 novembre 1805 au 19 rue des Réservoirs juste à coté de la grille du Dragon du Bassin de Neptune. La plaque est au 3^{ème} étage. Puis on va retrouver Lesseps à Versailles encore à deux reprises : la statue qui dominait fièrement le canal (que l'on peut voir dans un plan du film de Jean Dujardin « Le Caire nid d'espions ») et qui était à Port-Saïd, se retrouve donc (en réduction) dans le quartier de Montreuil. Cette statue de Ferdinand de Lesseps est visible au bout de l'avenue de Lesseps (plaque de rue) en partant du parvis de l'église Saint-Symphorien, vers une petite place située boulevard de la République. Ce petit-cousin de l'Impératrice Eugénie de Montijo, membre de l'Académie des sciences et de l'Académie française aura quand même réussi à réaliser deux chantiers titanesques qui ont changé durablement la face du monde et le trajet des transports maritimes: relier la mer Rouge et la Méditerranée et relier le Golfe des Caraïbes à l'Océan Pacifique. Cela valait bien après tout une plaque commémorative, une statue et une avenue !



Le lycée Jacques Prévert, une ancienne diamanterie

Au lycée Jacques Prévert sont actuellement enseignés la vente, le commerce, la comptabilité, le secrétariat, etc.
Mais cet établissement a une histoire.

Les créateurs, les frères Asscher

C'est en 1920-1921 qu'est édifié avenue des Etats-Unis un bâtiment en briques rouges à l'architecture hollandaise, abritant un atelier de taille des diamants. La construction est due aux frères Asscher, diamantaires à Amsterdam désireux de posséder un établissement proche de Paris. Cet atelier est identique à celui qu'ils détiennent à Amsterdam.

Les frères Asscher ont déjà une grande réputation dans le monde de la taille du diamant ; ils travaillent en particulier pour la maison Cartier.

En 1921 l'établissement est inauguré en présence du Président de la République Paul Doumer.

Des philanthropes

Les conditions de travail dans l'atelier sont très modernes pour l'époque. Les frères Asscher recherchent le bien-être et le confort des ouvriers en privilégiant une luminosité exceptionnelle, et en offrant la climatisation ; une salle de sports est à la disposition des ouvriers.

En outre, les diamantaires, épris d'humanisme, emploient 40 ouvriers, dont 20 sont des orphelins de guerre ou des pupilles de la Nation.

La fin de l'entreprise

Mais l'entreprise ne résiste pas à la crise de 1929 et périclité ; en 1953, elle est cédée à l'Education nationale qui en 1956 la transforme en collège d'apprentissage technique pour les jeunes filles.

Par la suite, le lycée mixte Jacques Prévert est ouvert.

■ Marie-Louise Mercier-Jouve

Source : Versailles magazine, 2018



Vous souhaitez vendre. Nous estimons votre bien.

*Isabelle de Menthère, Sandrine Gibon, Nicolas Thomas et David Bouet,
nos compétences à votre service*



Versailles Centre
Belle maison ancienne 240m2
sur joli jardin
2 280 000€ DPE C



Bois d'Arcy la Croix Bonnet
Joli maison neuve 120m2
dans quartier résidentiel
proche forêt - 596 000€ DPE B



Versailles Montreuil Parc Chauchard
Belle maison meulière 180m2
atypique avec terrasse et grand
jardin - 1 550 000€ DPE E



Versailles Glatigny - Laboulaye
Maison meulière 120m2 à rénover
sur parcelle 487 m2
1 240 000€ DPE vierge



Nicolas Thomas

VENTES - LOCATIONS - GESTION

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





Disparition du père Fleury

Vendredi 26 mars, à 10h00, se sont déroulées les obsèques du père Fleury en la cathédrale saint Louis devant plus de trois générations de Versaillais. Pour ceux qui ne pouvaient accompagner dans son dernier voyage le père Fleury, les équipes paroissiales avaient mis en place une diffusion vidéo en direct sur les réseaux sociaux.

Décédé dans sa 74ème année le père Fleury avait été ordonné prêtre le 25 juin 1977 en l'église Sainte Marguerite du Vésinet. Mais l'essentiel de son sacerdoce s'exerça par la suite à Versailles où il fut successivement vicaire de la paroisse saint Symphorien et défenseur du lien l'Official de Versailles, puis curé de la paroisse Sainte Jeanne d'Arc et prieur de l'Ordre du Saint Sépulcre de Jérusalem. En 2012 il sera rattaché à la paroisse Notre-Dame ; enfin il deviendra chanoine du chapitre de la Cathédrale Saint-Louis. Il est inhumé au cimetière de Saint Germain-en -Laye. Il laissera le souvenir d'une personne extrêmement disponible,,souriante,attentive,

bienveillante et très impliquée dans de multiples activités.

■ ■ ■ Marc-André Venes le Morvan

Les toiles de L'ÉPERVIER



Peter Dillon, L'énigme Lapérouse

Les plus grandes découvertes sont parfois le fait du hasard...

La dernière lettre du commandant Lapérouse date du 10 mars 1787. Envoyée d'Australie, elle annonce le retour de L'Astrolabe et de La Boussole pour décembre de la même année, soit presque quatre ans après leur départ. Mais les bateaux n'atteindront pas les côtes européennes. Pire ! Jamais l'expédition ne s'échappera des eaux océaniques et le silence qui suit cette dernière lettre n'offre qu'une seule certitude : aucun membre des deux équipages n'a survécu. En 1826, près de quarante ans ont passé, et Lapérouse ne hante pas les pensées du commandant Peter Dillon lorsqu'il décide d'amarrer son navire dans la baie de Tikopia. Il y a alors plus urgent : ses réserves commencent à manquer et il souhaite offrir ressources et hospitalité à son équipage épuisé. Au cours des échanges et négociations, une poignée d'épée en argent est vendue par un autochtone à un de ses marins. Sur celle-ci, on devine une fleur de lys et un matricule. Comment cet objet appartenant à un sujet du royaume de France s'est-il retrouvé entre les mains d'un habitant d'une île si isolée ? Cette question est la première étape d'une longue et périlleuse enquête qui permettra d'éclairer le sort des marins de L'Astrolabe et de La Boussole.

Le graphisme remarquable et le séquençage millimétré de Boris Beuzelin nous offrent un récit aux énigmes multiples, sur les traces de la plus grande expédition scientifique de l'époque moderne.

■  Guillaume Pahlawan

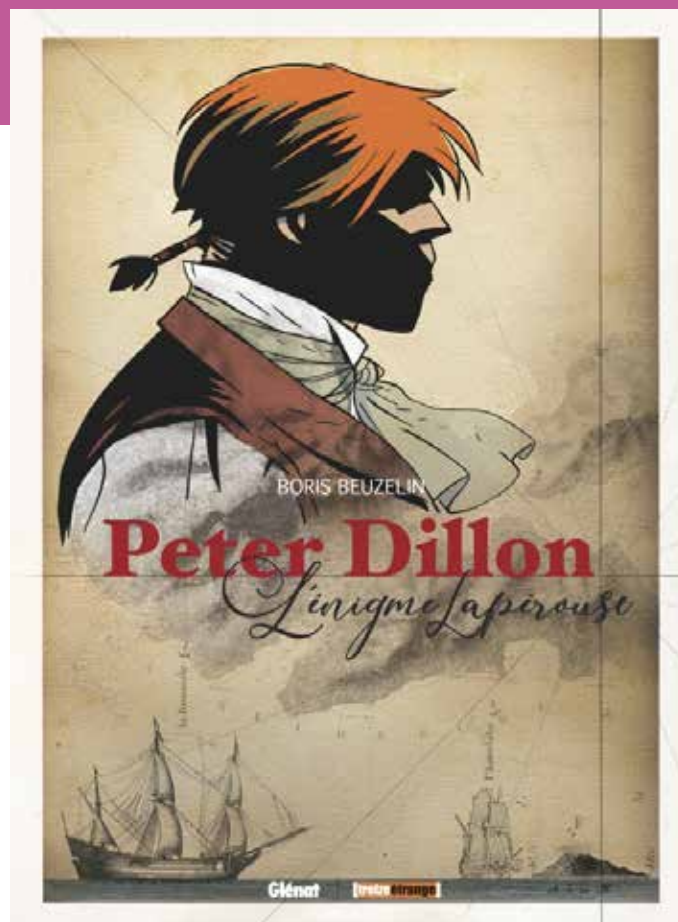
Peter Dillon - L'énigme Lapérouse

par **Boris Beuzelin**

Collection **treize étrange**

Glénat

17,5 €



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 jusqu'au 30 avril 2021.

Des toiles inédites

L'exposition présente le travail exceptionnel de Patrice Pellerin au 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. A l'occasion de cette exposition, une sérigraphie avec quatre passages couleurs d'un dessin inédit réalisé par Patrice Pellerin, tirée à 100 exemplaires (numérotés et signés) est disponible à la vente au prix de 25 euros. Pour toute visite veuillez prendre RDV au 06 12 98 72 22

Exposition Patrice Pellerin
La Fontaine Carrés Saint-Louis,
61 bis, rue royale - Versailles
www.evenbd.com
Exposition jusqu'au 30 avril 2021
sur RDV uniquement au tel :
06 12 98 72 22 du mardi au samedi
de 14h à 18h



Les toiles de L'ÉPERVIER



Lisez pour lisser vos émotions :

L'écriture est la réalité de notre imaginaire

Confinés à nouveau, sans réel confinement. Enfin, pas pour tous ! Nos commerces de proximité, cœurs de ville, sont à nouveau fermés pour des semaines. Troisième coup dur et qui pourrait être fatal !

Le collectif d'auteurs, les Disconfinés, se s'est réuni à nouveau et cette fois le thème de leur élan livresque est le commerce de proximité.

Ce recueil est un cri de soutien pour nos boutiques multiples et variées qui nous

offrent encore leur rideau baissé. La fin de leur activité comme pour nos salles de spectacles. Nous pouvons nous promener et constater qu'aucun d'entre nous ne pourra rentrer dans leur antre pour un besoin, une envie, une flânerie. Nous déambulons dans des rues désertes qui, autrefois, un autre temps, égayaient nos villes.

Et l'expression « métro, boulot, dodo » n'a jamais aussi bien pris son sens qu'aujourd'hui ! Aussi, l'idée de ce recueil est apparue comme une évidence à l'éditrice

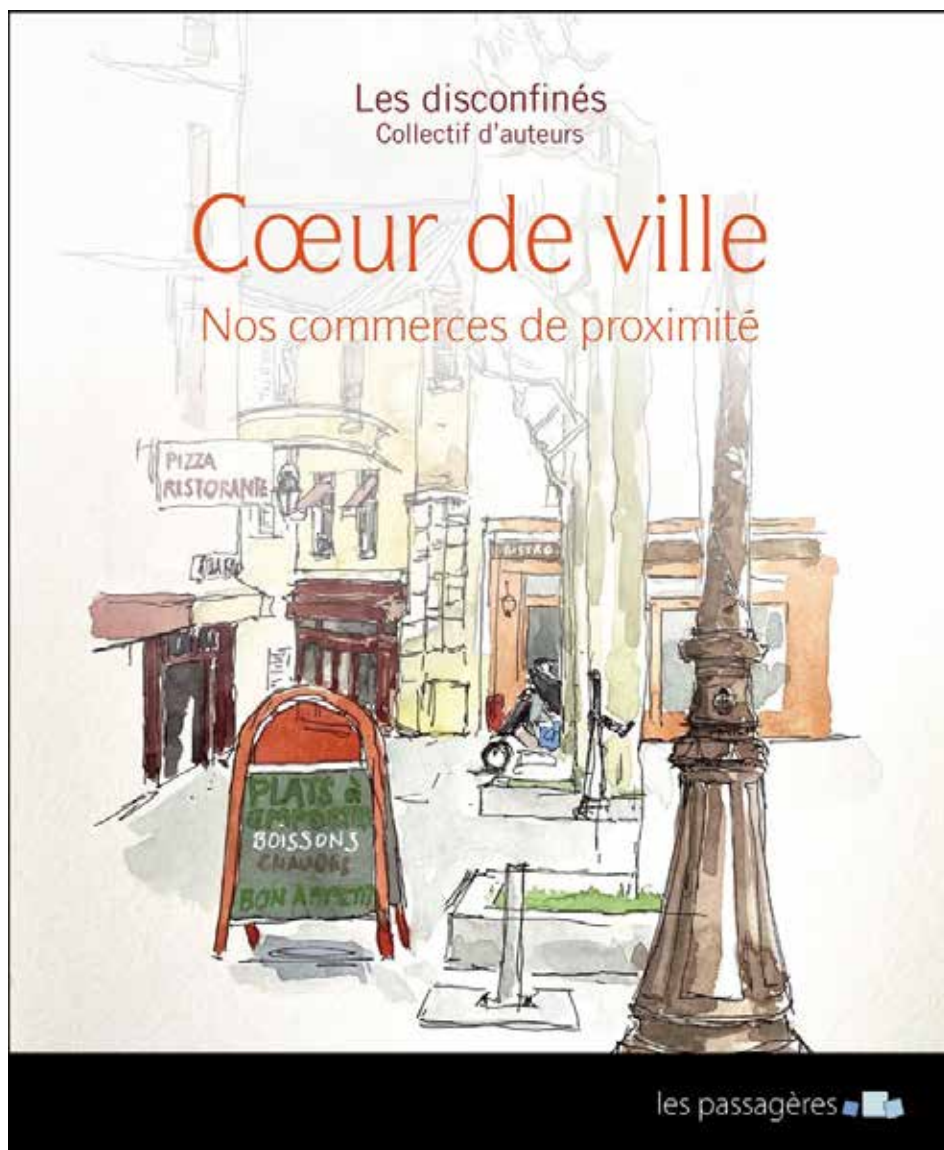
Corinne d'Argis, des éditions Les Passagères. Nos commerces sont éteints, il est possible de leur donner vie et c'est encore une fois par la magie de l'écriture. La pertinence de l'art réside dans son champ des possibles. Le livre permet à l'esprit de vibrer à nouveau et ici il s'agit des commerces de proximité. Que deviendrait notre si belle ville de Versailles si nous ne retrouvions plus aucun magasin de vêtements ou d'objets, aucun restaurant et aucun café. Leurs espaces vont ouvrir à nouveau, mais retrouverons-nous nos boutiques habituelles ? Et si chaque rue n'offrait plus que des magasins d'une même enseigne ? Notre ville deviendrait-elle à thème répétitif ?

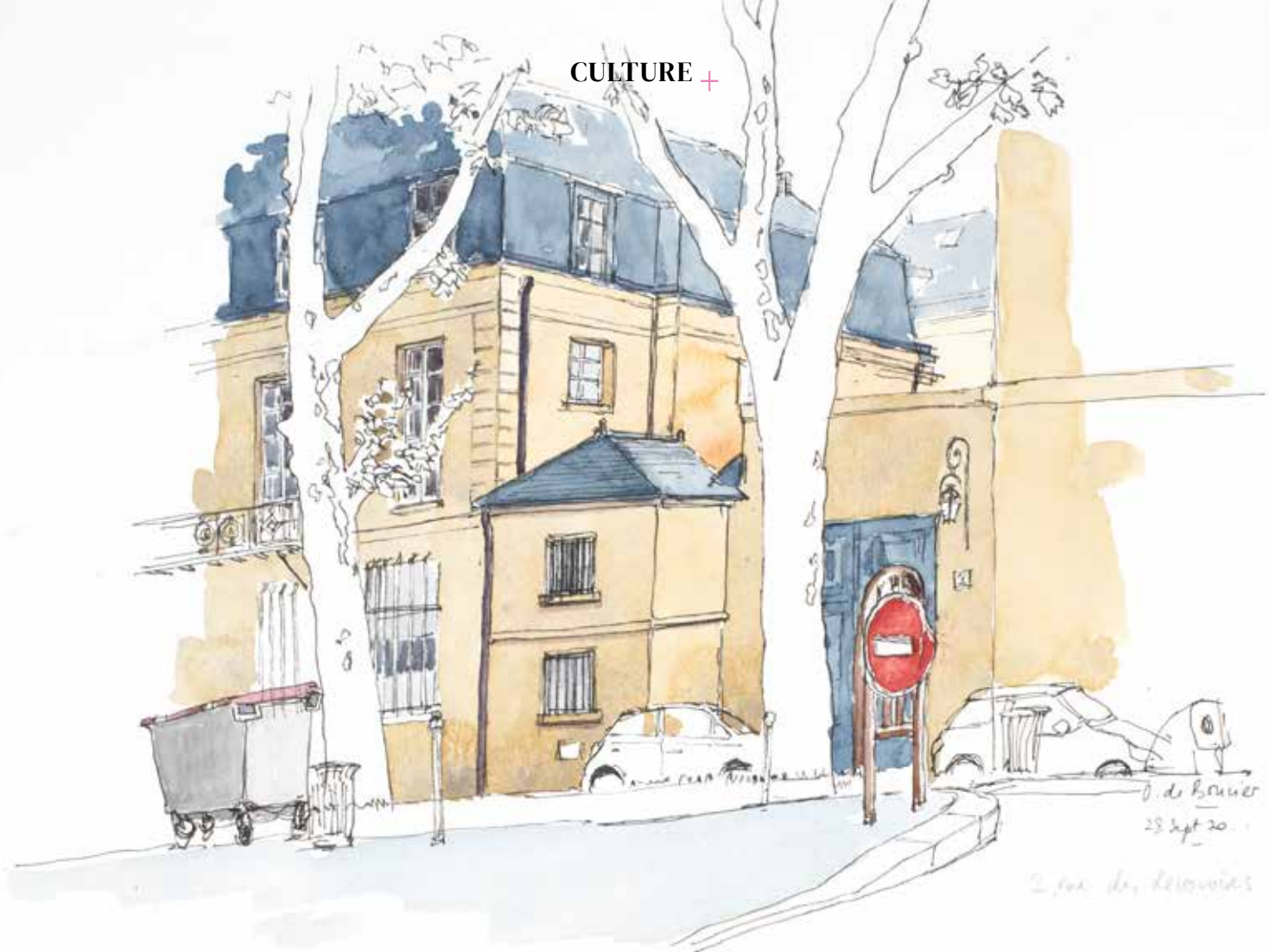
Sortons nos esprits de la grisaille comme le printemps qui nous offre la renaissance de la vie, vibrions encore de rêves, de projets et de réalisations. L'association Écrire à Versailles, dont j'ai l'honneur d'être la présidente, soutient cette belle initiative autour de l'écriture, de la création et de la créativité. Les mots guérissent les maux, ou du moins les soulagent parfois. Cette nouvelle aventure des Disconfinés, qui rassemble des auteurs locaux, œuvre pour la vibration des émotions. Pas celles des temps durs, mais celles qui portent à notre conscience, notre existence. Nous finirons bien par dépasser ces temps freinés avec tant d'interdits, Demain sera meilleur. Et aujourd'hui réside l'espoir de pouvoir encore rire, sourire...

Lisez ! Cela permet de lisser le moment tempétueux.

✍ Stéphanie Herter
Présidente de Écrire à Versailles

« Cœur de Ville » Editions les Passagères
Auteurs : Lucie A, Cyriaque Benoist, Emma Dubois, Virginie Féry, Valérie Gauvain Lesieur, François Go, Sabine Lebesgue, Claire Létouffé-Mercier, Arnaud Mercier, Valérie Tétaz,
Illustration d'Odile de Bouvier
En vente à la galerie Ephémère Cour du Bailliage, rue du Bailliage
Versailles





Odile de Bouvier, aquarelliste versaillaise

Peut-être l'avez-vous déjà remarquée en train de dessiner dans les rues de Versailles, c'est une artiste tout à fait talentueuse et en même d'une grande modestie. À l'occasion de sa prochaine exposition dans le Quartier des Antiquaires et la sortie de « Cœur de Ville, nos commerces de proximité » aux Editions Les passagères, nous avons rencontré Odile de Bouvier.



Pouvez-vous nous donner vos sources d'inspiration ?

Odile de Bouvier : Versailles et le Chesnay m'émerveillent toujours. L'empreinte de l'Histoire y est omniprésente, et le Château attire, hors pandémie, des milliers de visiteurs. Mais la ville reste la grande oubliée des

touristes. Il y a pourtant tant de beautés à y découvrir ! Je l'imagine comme une succession de couches géologiques où chaque siècle a posé avec humilité sa marque, dans le respect du château et de son héritage royal. En m'arrêtant sur l'architecture urbaine, j'ai donc

l'impression de rentrer dans la vie privée de l'histoire de Versailles. L'aspect extérieur d'une maison, c'est un peu son visage qu'elle donne à admirer aux passants. Certaines sont très fardées quand d'autres sont plus authentiques ou rustiques. Les murs des maisons parlent et racontent beaucoup sur l'état d'esprit, la confiance, la créativité, la mode d'une époque. Les architectes nous confient ces secrets pour qui veut bien prendre le temps de les regarder. D'autres maisons sont chargées d'histoires prestigieuses grâce à un habitant illustre.

Après une vie familiale très riche, vous vous êtes décidée à reprendre le dessin...

Après quelques hésitations dans la manière de reprendre le dessin, une très grande envie m'a pris de renouer avec le croquis d'après nature qui m'avait donné tant de joies pendant mes études. C'est presque naturellement que je suis partie dans les rues, un carnet de croquis en main, une boîte d'aquarelle dans l'autre, un fauteuil pliant sur l'épaule. Le croquis est spontané et direct mais demande également de la rigueur et de la concentration : perspectives et volumes ne permettent pas la moindre erreur. Presqu'un défi

personnel pour tenter de retrouver des sensations un peu oubliées, et pour essayer de rejoindre une partie de mes origines familiales Versaillaises.

Quels conseils pourriez vous donner à des néophytes ?

La plus grosse difficulté est de trouver LE point de vue « idéal » ; j'ai toujours beaucoup d'hésitations, et à force de va-et-vient, il faut se décider. Choisir, c'est renoncer. ... Se laisser happer au gré de la lumière, de l'angle, de la composition, pour ne plus avoir conscience ni du froid, ni du chaud, ni de l'inconfort, ni du temps. Une parenthèse sans même entendre le portable sonner. Se laisser bousculer par des rencontres de passants souvent fortes, des confidences, des histoires familiales, des passions. Je suis éblouie par la confiance de certains Versaillais qui m'ont fait rentrer chez eux et qui m'ont raconté l'histoire de leur maison, de leur quartier. Ne rien cacher des panneaux de signalisation, des voitures ou des poubelles. Tous participent à la vie urbaine, et ont le bon goût de ponctuer de taches de couleurs des dessins parfois un peu monochromes. Lors de mes premières sorties, en mai 2019, je cherchais les rues les plus désertes, en rasant les murs. Aujourd'hui je suis presque déçue quand personne ne prend le temps de discuter. Ce travail m'a apporté une confiance en moi, dans mes capacités artistiques



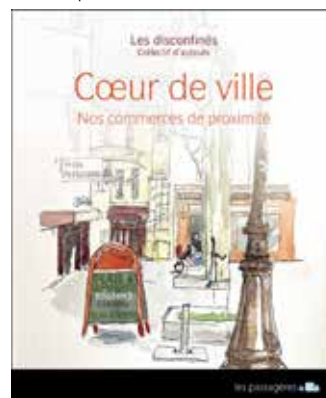
Parlez-nous de votre parcours ?

Diplômée il y a juste trente ans de l'Ecole de Penninghen, je n'ai jamais connu le monde du travail, ayant beaucoup déménagé au gré des mutations de mon mari et ayant élevé nos cinq enfants. Ces passages dans différentes villes m'ont permis de varier les techniques, en pratiquant l'encadrement, le cartonnage ou encore la peinture sur porcelaine. Mais pendant toutes ces années, le dessin ne m'a jamais beaucoup quittée. Arrivée à Versailles, j'ai fait la rencontre d'Anne Schuller, elle aussi ancienne élève de Pennighen, aujourd'hui artiste peintre. Avec Magali Mouret, nous travaillons toutes les trois ensemble la peinture à l'huile une matinée par semaine ; ce temps de partage artistique nous permet de progresser grâce un esprit de critique bienveillante et constructive.

Une de vos aquarelles a été choisie pour la couverture de « Cœur de ville » édité aux Editions Les passagères, avez-vous prévu une prochaine exposition de vos œuvres ?

J'ai le plaisir de faire partie d'une exposition collective dans une galerie de la cour du Bailliage, rue du Bailliage, du 1er au 15 mai prochain avec des artistes reconnus tels que : Daniel Convenant, Isabelle Guillet, Jean-Yves Gosti, Carole van Hille, Christophe Rougerie.

Propos recueillis par Olivier Certain



QUARTIER NOTRE DAME :

EMB
26 rue Richaud
BOUCHERIE FOUCH
36 rue du mal Foch
MAISON BIGOT
38 rue du mal Foch
LABORATOIRE ALPHA
46 rue du mal Foch
PAPETERIE HOUDON /
COMPTOIR CAISSE
83 rue du mal Foch
LE SQUARE
83 rue du mal Foch
MAISON BIGOT
69 rue du mal Foch
MAIS. DE QUARTIER N D
7 rue Ste Sophie
U EXPRESS
43 rue du mal Foch
L'ARMOIRE GEEK
cour Duplessis
impasse Duplessis
AU RENDEZ VOUS DES
TOURISTES
7 rue de la Pourvoirie
ATELIER D'ANTAN BOU-
LANGERIE
5 rue de la Pourvoirie
LE FRANCO-BELGE BAR
3 rue de la Pourvoirie
LE DUCIS
13 rue Ducis
ROYAL PRESSING
7 rue Ducis
CAVES DES 2 PORTES
15 rue des 2 portes
L'ILE DE BREHAT POISSO-
NERIE
marché / carré aux herbes
BISTROT DES HALLES
12 rue au pain

JEAN-LOUIS DAVID
15 rue du Maréchal Foch
PHARMACIE KUOCH
47 rue Carnot
PRESSING SEQUOIA
32 rue Carnot
LE SEVIGNE
8 rue Hoche
CHAPEAU GRIS
7 rue Hoche
GINA GINO
10 place Hoche
MARIAM EMIRIAN
Place Hoche
IMMO DE FRANCE
3 place Hoche
CAVES DU CHATEAU
9 Place Hoche
FRANCK PROVOST
9 Place Hoche
ARBRE A PIVOINE
19 Place Hoche
PRESSING DE LA REINE
22 rue de la Paroisse
AUDITION CONSEIL
9 rue de la Paroisse
DESSANGE
6bis rue de la Paroisse
GALAXY
6bis rue de la Paroisse
MONTE CRISTO
6 rue de la Paroisse
TRIANON PALACE
1 bd de la Reine
SISTER S CAFE
15 rue des Réservoirs
AU BASSIN DE NEPTUNE
30 rue des Réservoirs
AGENCE ROMY
71 rue de la Paroisse
VOG COIFFURE
108 rue de la Paroisse

LA CREPERIE
85 rue de la Paroisse
LES DELICES DU PALAIS
4 rue du Maréchal Foch
LA CANTINE DES
GRANDS
2 rue andré chenier
COIFFURE DES HALLES
8 rue andré chenier
LE CHAT QUI PRISE
57 rue de la Paroisse
BISTROT DU BOUCHER
12 rue andré chenier
VINS SUR VIN
18 rue andré chenier
CAMELEON
19 rue de la pourvoirie
LES P'TITES CANAILLES
17 rue de la pourvoirie
SOCIETE GENERALE
49 rue de la Paroisse
MAISON GUINON
60 rue de la Paroisse
MAGASIN NICOLAS
50 rue de la Paroisse
GAULUPEAU
44 rue de la Paroisse
L'APARTHE
1bis rue Ste Genevieve
DERRIERE L'EGUSE
18 bis rue neuve notre
dame
MAISON BIGOT
69 rue du maréchal Foch
RAPID/MARKET
48 rue du maréchal Foch
THIERRY ROLAND
53 rue du maréchal Foch
INTERACTIF (APPLESTORE)
28 rue du maréchal Foch
MISTER MINIT
20 rue du maréchal Foch

FRANPRIX
5 rue Rameau
BOULANGERIE GUINON
60 rue de la Paroisse
MINELLI
55 rue de la Paroisse
LE VAPOTEUR
9 rue des deux portes
MARTINE
7 rue des deux portes
LA COUR
7bis rue des deux portes
ERIC COIFFURE
11bis place Hoche
FRANK PROVOST
9 rue Hoche
LABORATOIRE BIOSYNER-
GIQUE
15 rue Hoche
STEPHANE PLAZA
7B rue de la Paroisse
AGNES B
7 rue de la Paroisse
BISCUITERIE CONFISERIE
7 rue des deux portes
LA BOUTIQUE DES CRÉA-
TEURS
33 rue de la Paroisse
SEE YOU
21 rue des Réservoirs
U EXPRESS
45 rue du maréchal Foch
FONCIA VERSAILLES RIVE
DROITE
69 avenue de Saint Cloud
CARREFOUR CITY
67 avenue de Saint Cloud
AU ROI DU PHONE
83 rue de la Paroisse
LES BURGERS DE PAPA
110 rue de la Paroisse
MEDECINE ET LASERS
63 rue de la Paroisse

MERCREDI APRES MIDI
80 bis rue de la Paroisse
A LA GAITE
19 rue Ducis
LA CREPERIE DU MARCHÉ
15 rue Ducis
LE DUCIS
13 rue Ducis
ARTISANS DU MONDE
29 avenue de Saint Cloud
PURVELO
31 avenue de Saint Cloud
FIDEFROM CABINET
BARRIERE AGENCE IMMO-
BILIERE
33 avenue de Saint Cloud
BAR TABAC BRASSERIE LE
PROGRES
41 rue de Maréchal Foch
CAFÉ À L'ARRIVÉE
38-40 rue du général Foch
PARKING DU MARCHÉ
NOTRE DAME
Place du Marché Notre
Dame
PARKING SAINT CLOUD
33bis Avenue de Saint
Cloud
LE ROYAL TABAC
1 rue Georges Clémenceau

QUARTIER SAINT LOUIS :

LA BOUTIQUE DE LYANA
2 rue Royale
FRÉQUENCE BEAUTÉ COIF-
FURE
4 rue Royale
PHARMACIE LEADER
SANTÉ
14 rue Royale
GALERIE VANAUARA
24 rue Royale
INSTITUT DE BEAUTÉ DU
LYS
36 rue Royale
ART'MONIE
60 rue Royale
DEGRIFFE
77 rue Royale
PASTA ROYALE
66 rue Royale
COMPTOIR DES MONAS-
TÈRES
65 rue Royale
LA PETITE CHOCOLATERIE
50 rue d'Anjou
ROYAL FLOR
55 rue Royale
H. CASTEL ET FILS
49 rue Royale
D'HIER ET D'AUJOURD'HUI
43 rue Royale
NEW ROYALE RETOUCHE
16 rue du marché neuf
DIGITAL SMOKERS
29 rue Royale
ARTISAN BOULANGER MAISON
ZATER
19 rue Royale
MANGATEK
7 rue Royale
LA CONFIANCE 2000
32 rue du général Leclerc
COIFFURE HOMME
28 rue du général Leclerc
SENTEUR BOUGIE
8 rue du général Leclerc
ELAN
10 rue du général Leclerc

LA BOUTIQUE DU CONSERVA-
TOIRE
38 rue du vieux versailles
CORDONNERIE VIEUX VER-
SAILLES
32 rue du vieux versailles
COUP DE COUDRE
29 rue du vieux versailles
MC FERSON'S COLOURS
20 rue du vieux versailles
BOUCHERIE
24 rue du vieux versailles
PLUM
34 av de St Cloud
MAGASIN NICOLAS
28 av de St Cloud
LA CIVETTE ST PIERRE
24 av de St Cloud
KRY'S
20 av de St Cloud
INSTANT FRAICHEUR
passage Saint Pierre
BIJOUTERIE MEDARD
12 rue Georges Clemenceau
FABIO SALSÀ COIFFEUR
14 rue Georges Clemenceau
AUDIONOVA
6bis rue Georges Clemenceau
PFG ILE DE FRANCE
6 rue Georges Clemenceau
BOULANGERIE PAUL
4 rue Georges Clemenceau
LE CAFÉ DU PALAIS
2 rue Georges Clemenceau
CAFÉ MARION
1-3 rue Georges Clemenceau
PREFECTURE
1 rue Jean Houdon
ROYALE FACTORY
2 rue Jean Houdon
AUDITION SANTE
1 rue Saint Simon
LILIANA DIAS COIFFEUR
3 place Charost
CREDIT AGRICOLE
7 place Charost
LE PETIT CAFÉ
2 place Charost
CORINNE RAIMBAULT
8 place Charost

HOTEL MERCURE
19 rue ph Dedangeau
CREPERIE LA PLACE
17 rue Colbert
O'PARIS
15 rue Colbert
HOTEL DE FRANCE
5 rue Colbert
HESPERIDES
8 av du gal de Gaulle
MAIL BOXES ETC.
2 Bis rue St Honoré
CHEZ PEDRO / LE METEOR
BAR
3 rue de la Cathédrale
A LA PROTECTION DE MARIE
1 place St Louis
CAFÉ LA PECHE
6 rue du gal Leclerc
LE CARRÉ AUX CRÊPES
22 rue d'Anjou
A LA FERME
3 rue du Mal Joffre
MONUMENT CAFÉ
1 rue du Mal Joffre
LES CRÊPES A TONTON
33 rue du vieux Versailles
LA FACONNERIE
26 rue du vieux Versailles
MAGASIN NICOLAS
4 rue Royale
CAVES ROYALES
6 rue Royale
FROMAGERIE ROYALE
6 rue Royale
BANQUE POPULAIRE
10 rue Royale
LE PLUART
25 rue Royale
LE VOLTAIRE
14 rue Royale
ROYAL PRESSING / CLEAN
PLANET
20 rue Royale
ROYAL GOURMET
37 rue Royale
BAR ROYAL
51bis rue Royale
LE MANSART
48 rue d'Anjou

MAISON DE QUARTIER SAINT-
LOUIS
50 rue Royale
SUP HAIR BELLE
66 rue Royale
SCOUBIDOO
3 rue Royale
VERSAILLES EVENTS
8 rue de la chancellerie
LA VINA RESAURANT
6 Avenue du Général de Gaulle
CHEZ CÉSAR
3 Avenue du Général de Gaulle
O DES LYS BOULANGERIE
31 Rue de Satory
LE ROYAUME D'ANATOLIE
25 Rue de Satory
LA ROUTE DU THÉ
26 Rue de Satory
RONDE DES PAINS
19 rue de Satory
LA BEEROTEK
17 rue de Satory
RESTAURANT INDIEN
13 rue de Satory
LA BOUTIQUE
7 rue de Satory
RESTAURANT LE JASMIN DE
TUNIS
18 rue de satory
LE LIMOUSIN
1 rue de Satory
RESTAURANT CHINOIS
8 rue de Satory
O'VERSAILLES
28 rue de Satory
CREPERIE GRILL
30 rue de Satory
LOOK STAR
17 rue de Satory
LE LIMOUSIN
1 rue de Satory
FRUITERIE DE SATORY
9 rue de Satory
VIEUX VERSAILLES IMMOBI-
LIER
16 rue de Satory
BOULANGERIE
19 rue de Satory

QUARTIER SATORY :

BOULANGERIE
7 route des Docks
FRANPRIX
Route des Docks

Où trouver Versailles+



CLAGNY :

BOULANGERIE AUX SAVEURS DE VERSAILLES
12bis rue du général pershing
BOULANGERIE AUX SAVEURS DE VERSAILLES
8 rue Richard Mique
MAIS. DE QUARTIER CLAGNY-GLATIGNY
36 rue louis haussmann
PRM (ÉPICERIE DE QUARTIER)
8 rue richard mique

QUARTIER JUSSIEU :

BAR TABAC LOTO LE VOLTIGEUR
15 rue de la ceinture
BOULANGERIE AUX SAVEURS DE VERSAILLES
35 rue de la ceinture
RESTAURANT LE PICARDIE
25 Avenue des Etats Unis
BOULANGERIE
3 rue Saint Nicolas

QUARTIER MONTREUIL :

GRAND SIÈCLE IMMOBILIER
3 esplanade grand siècle
CARREFOUR MARKET
Esplanade grand Siècle
COIFFEUR YVES FOUQUEREL
17 esplanade grand Siècle
FLEURISTE FLEURS DE LYS
12 esplanade grand Siècle
COUR ADMINISTRATIVE D'APPEL DE VERSAILLES
2 esplanade grand Siècle
AU TONNEAU D'OR
6 place St Symphorien
BOULANGERIE RICHARD
53 rue de Montreuil
CHARCUTERIE COMMAULT
38 rue de Montreuil
DI LUNA
38 rue de Montreuil
MONTREUIL OPTIQUE
30 rue de Montreuil
H.B COIFFURE
18 rue de Montreuil
BOULANGERIE SÉVERINE ET JULIEN
17 rue de Montreuil

QUARTIER PORCHEFONTAINE :

CARREFOUR CITY / SOUS LES PARISIENS
1 rue Albert Sarraut
LA PETITE COUPOLE
1 rue Coste
PIERRE & TIM
10 rue Coste
PROXI
14 rue Coste
MAIS. DE QUARTIER PORCHEFONTAINE
86 rue Y Lecoz
BOULANGERIE AKOE
94 rue Yves Le Coz
LE MERIAL
5 rue du Pont Colbert

LE CHESNAY

HÔPITAL MIGNOT
177 rue de Versailles
SMOKING FREE
13 rue de Versailles
ARTISANT BOUCHER
30 rue de Versailles
SPEEDY
28 rue de Versailles
PRESSING DANIEL VIGIER
2 rue de Versailles
FRANCK PROVOST
13 rue de Versailles
LE BISTROT DE LA PLACE
43 boulevard du Roi

CARREFOUR EXPRESS
83 rue du Maréchal
Foch
L'APARTHE
81 rue de Versailles
HOTEL MERCURE VERSAILLES PARLY 2
2 rue de Marly
RESIDENCE KORIAN
HAMEAU DU ROY
14-16 bd St Antoine
NOVOTEL
4 bd St Antoine

BOUCHERIE COEURET
10 rue de Montreuil
HARMONIE FLEURS
8 rue de Montreuil
MAIS. DE QUARTIER VAUBAN
76 rue champ Lagarde
VINS DE PROPRIÉTÉ
7 rue de Montreuil
CASINO SHOP
43 rue de Montreuil
VICTORINE
37 rue de Montreuil
ENTREPRISE ALAIN REVOL
23 rue de Montreuil
PRESSING DES YVELINES
14 rue de Montreuil
CORDONNERIE CLEF MINUTE
82 rue de Montreuil
EGLANTINE
6 rue de Montreuil
LIBRAIRIE DE MONTREUIL
25 rue de Montreuil
CORDONNERIE DU ROI
4 rue de Montreuil
ALPHA OPTIQUE VERSAILLES
55 rue de Montreuil

BOULANGERIE
1 Place Royale
BOULANGERIE
2 place d'Isigny
PARKING GRAND SIÈCLE
Esplanade Grand Siècle
CARREFOUR MARKET
Rue de l'école des postes
TABAC DES RÉSIDENCES
1 rue Saint Symphorien

QUARTIER DES CHANTIERS :

VELOMONDE
2 rue Menard
MENUISERIE ROYALE
8 rue des Etats Généraux
ESSO
10bis rue des Etats Généraux
TEMPIA
16 rue des Etats Généraux
ATLAS INFORMATIQUE
1 rue Edouard Lefebvre
RENT@CAR
18 rue des Etats Généraux
CENTURY 21 S.L.V
24 rue des Etats Généraux
ADA
26 rue des Etats Généraux
POINT SOLEIL
36 rue des Etats Généraux
FRÉQUENCE BEAUTÉ COIFFURE
3 rue des Chantiers
VERSAILLES PRESSING
63 rue des Chantiers
VERSAILLES ENTREPRISES
17 rue des Etats Généraux

MISSION LOCALE
7 rue Jean Mermoz
LES MOULINS DE VERSAILLES
18 rue des Chantiers
BOULANGERIE CROENNE
SERGE
20 rue des Chantiers
NOAILLES FLEURS
47 rue des Etats Généraux
L'AVENIR CAFÉ
45 rue des Etats Généraux
LE GAULOIS
20 rue des Etats Généraux
TABAC DE LA POSTE
4 rue des Etats Généraux
LE PARIS VERSAILLES
2 rue des Etats Généraux
LE CAFÉ CREME BAR TABAC
15 rue du pont Colbert
BOULANGERIE DU SOLEIL
5 rue de la porte de Buc
BRASSERIE JFM LE SAINTE
ELISABETH
16 rue des Chantiers

LE TROUVER A COUP SÛR :

HÔTEL LE LOUIS, VERSAILLES CHÂTEAU
2 bis av de Paris
OFFICE DE TOURISME
2 bis Avenue de Paris
CONSEIL GAL DES YVELINES
2 place A Mignot
LIEU DIT
19 av de St Cloud
THÉÂTRE MONTANSIER
13 rue des Réservoirs
GIBERT JOSEPH
62 rue de la Paroisse
REVERT
53 rue de la Paroisse
GIBERT JOSEPH
26 bis rue du Mal Foch / Carré Richaud
ARCANES
10 rue Rameau

Elle en rêvait, elle l'a fait !

Elisabeth de Feydeau sort en ce début de printemps chez Plon, dans la collection des dictionnaires amoureux, « Le Dictionnaire Amoureux du Parfum ». En ces temps où certains connaissent ou ont connu la perte de l'odorat, ce sens se révèle d'autant plus essentiel à notre vie, que ce soit pour le plaisir de sentir un parfum, une bonne odeur chargée de souvenirs ou même nous prévenir d'un danger. Alors préservons et profitons de notre odorat, humons les parfums du printemps, le livre d'Elisabeth nous y invite.

Qui d'autre que la célèbre versaillaise historienne du parfum mais aussi auteure de nombreux ouvrages, créatrice de sa marque de bougies parfumées « Arty Fragrance », conseillère auprès de grandes marques de luxe, chroniqueuse dans « Sous les jupons de l'Histoire » émission de Christine Bravo et autres émissions historiques, professeur à l'ISIPCA, qui se dit « amoureuse de l'idée de pouvoir déclarer un jour ma flamme au parfum » pour écrire un tel ouvrage ? Voilà qui est maintenant réalisé.

Aussi lorsque les éditions Plon lui proposent d'écrire « le Dictionnaire Amoureux du Parfum » célèbre et prestigieuse collection, c'est avec enthousiasme et passion qu'Elisabeth de Feydeau se met au travail. « Grande admiratrice et lectrice de cette collection, elle a à cœur de mettre en valeur tout le romanesque » de cet univers envoûtant, qui révèle à la fois l'histoire de la société et des hommes qui la font. Cette éternelle amoureuse du parfum nous emmène pour un beau et fascinant voyage, à la découverte du monde de ses chères fragrances, à la rencontre de ses créateurs, ses lieux, ses souvenirs, ses émotions, ceci au travers de ses mots choisis avec soin, gourmandise et en toute subjectivité ! Dans la tradition de la collection du « Dictionnaire Amoureux » les chiffres passent avant les lettres. Ainsi l'auteure débute son livre en évoquant l'incontournable numéro 5 de Chanel et, le hasard faisant bien les choses, il se trouve que 2021 est l'année anniversaire des 100 ans de la célèbre fragrance ! Ensuite, au fil de l'alphabet, l'historienne nous entraîne dans son sillage avec pour chaque mot comme une escale parfumée où il fera bon s'attarder au gré de ses envies.

En attendant Elisabeth a la gentillesse de répondre à quelques questions :

Véronique Ithurbide : Tout d'abord quelles sont les directives inhérentes à l'écriture d'un « dictionnaire amoureux » ?

Elisabeth de Feydeau : Il n'y a aucune directive, la collection laisse à ses auteurs une totale liberté, j'ai envisagé ce livre comme une vraie récréation. Cependant le livre ne doit pas dépasser un certain nombre de signes, on doit apprendre à être sobre tout en restant amoureux, ce qui ne va pas forcément ensemble... et donc à faire des choix. C'est ce qui sera pour moi le plus difficile.



VI : Après avoir déjà écrit de nombreux livres sur le parfum, comment se montrer sous un nouveau jour, en dévoilant votre part intime ?

E de F : c'est un dictionnaire amoureux, ce qui implique que je n'ai eu à raconter que ce que j'aimais, ce qui rentrait en relation avec mon vécu, de mon enfance à aujourd'hui. C'est aussi pour cela que j'écris souvent à la première personne. On joue le jeu de la vérité sans trahir sa propre histoire ni mentir au lecteur.

VI : Quels sont vos mots préférés dans cet ouvrage et pourquoi ?

E de F : Tous ou presque ! Je dirais peut-être intimité car le parfum touche à la peau, à la chair, à l'intime. Indécence aussi car le geste parfumé peut l'être et puis opoponax car j'aime la sonorité du mot et la senteur !



VI : Le phénomène de la fameuse « madeleine de Proust » est souvent cité dans l'univers du parfum, quelle est la vôtre ? Olfactivement parlant bien sûr !

E de F : Sans aucune hésitation, La fleur d'oranger que ma grand-mère mettait dans son gâteau au chocolat

VI : Avez-vous déjà été tentée de créer votre propre parfum, un parfum sur mesure ?

E de F : Non, jamais ! MON parfum, je l'ai rencontré quand j'avais 16 ans, c'est L'Heure Bleue de Guerlain, ma part non négociable. Je n'ai besoin de rien d'autre !

VI : Peut-être est-ce une impression mais il semble exister plus de « nez » masculins que féminins dans l'histoire du parfum et même encore aujourd'hui ?

E de F : Autrefois oui et c'était le cas aussi pour d'autres secteurs d'activités. Mais la première nez, officielle et très connue, fut Germaine Cellier, aussi belle que talentueuse. Elle avait un caractère bien trempé et sa vie fut des plus mouvementée. Aujourd'hui, la profession se féminise beaucoup et on a de grandes parfumeuses à la tête de la création dans des maisons comme Cartier, Hermès etc et puis, étant professeure à l'ISIPCA, je peux vous dire que les promotions d'élèves sont de plus en plus féminines !

VI : Existe-t-il une période correspondant à l'âge d'or du parfum ?

E de F : On dit communément que ce sont les années folles, de nombreux mots s'y rapportent dans mon livre, cette époque de bouillonnement, d'inventions, de créations a vu naître de nombreux parfums.

VI : Sans tomber dans le « c'était mieux avant », ne vous semble-t-il pas que l'offre actuelle des parfums s'amenuise, que la variété se raréfie, sans parler des noms des parfums beaucoup moins romanesques ?

E de F : Les noms oui car le dictionnaire entier est déposé et qu'il est de plus en plus difficile de trouver un nom libre de droits. L'offre reste belle mais il faut prendre un peu plus de recul pour distinguer ce qui est beau véritablement. On ne se souvient que du meilleur, c'est pour cela que vous avez l'impression que les parfums d'autrefois étaient plus beaux que ceux d'aujourd'hui. Et les parfums de niche, ou alternatifs comme je l'explique dans ce dictionnaire amoureux, sont souvent de beaux partis-pris olfactifs.

VI : Et pour terminer, pourriez-vous nous donner quelques conseils sur la façon de bien choisir son parfum ?

E de F : Surtout bien prendre son temps, tester la senteur sur plusieurs jours, apprendre à sentir et à ressentir car le parfum dit de nous et de nos vies ce que nous savons mais aussi tout ce que nous avons oublié...

■ Véronique lthurbide

Elisabeth de Feydeau « Le dictionnaire amoureux du parfum » éditions Plon

Versailles Portage Association loi 1901 à but non lucratif d'intérêt général

Le commerce de ville encore plus proche

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

versailles.portage@wanadoo.fr

Du mardi au samedi de 09h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30



Association reconnue d'intérêt Général, créée par les commerçants *Proche de vous pour vous*

LES COMMERÇANTS ADHERENTS À VERSAILLES PORTAGE

AUDIO-PROTHÈSES

■ AUDITION CONSEIL

9 rue de la Paroisse
01 39 51 00 21

■ AUDITION SANTÉ

1-3 rue Saint Simon
01 30 21 13 30

■ LABORATOIRE AMPLIFON

100 rue de la Paroisse
01 30 83 14 98

■ LABO AMPLIFON CLEMENCEAU

6 bis rue Clémenceau
01 39 07 01 28

FROMAGERIE

■ FROMAGERIE LE GALL

Carré à la Marée
01 39 50 01 28

PRESSING

80 rue Yves Le Coz
01 30 21 61 29

COIFFURE ESTHETIQUE BEAUTE

■ CORINNE RAIMBAULT

Coiffure institut de beauté
8 Place Charost
01 39 02 22 64

■ ERIC COIFFURE

11 bis Place Hoche
01 39 51 55 57

OPTIQUE

■ KRYS OPTIQUE

20 av de Saint Cloud
01 39 50 24 07

■ MALLETT OPTIQUE

4 Passage Saint-Pierre
01 39 50 05 75

POISSONNERIE

■ L'ESPADON

Carré à la Marée
01 39 53 82 14

CADEAUX DÉCORS

■ BOUCHARA

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

Beaux-arts-Encadrements
8 Av. du Dr Albert Schweitzer
01 30 83 27 70
Le Chesnay

■ LE TANNEUR

Maroquinerie
7 Place Hoche
01 39 67 07 37

FLEURS

■ L'ARBRE A PIVOINE

19 rue Hoche
01 39 50 23 84

■ HERBES ÔANGES

Carré aux Herbes
01 39 55 11 14

LES COMMERÇANTS ADHERENTS À VERSAILLES PORTAGE

BOUCHERIE CHARCUTIER TRAITEURS

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

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

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

■ **BOUCHERIE LOMBERT**
Carré à la Farine
01 39 50 58 02

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

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

FRUITS LEGUMES TRAITEUR

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

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

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

DIETETIQUE - BIO

■ **ESSENTIEL BIO**
Marché Notre Dame
(MARDI & VENDREDI)

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

■ **CONFISERIE**
■ **AU ROI SOLEIL**
46 rue de la Paroisse
01 39 50 24 94

■ **LE ROY RENE**
12 rue Hoche
01 30 24 58 01

PATISSERIE BOULANGERIE TRAITEUR

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

EPICERIE FINE

■ **HEDIARD**
1 rue Ducis
01 39 51 89 27

■ **OLIVES&TENTATIONS**
Carré à la Marée
01 30 21 73 16

IMPRIMERIE LIBRAIRIE

■ **I C S**
55 av de Saint Cloud
01 39 53 77 47

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

POISSONNERIE

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

ELECTROMENAGER BRICOLAGE

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

■ **REVERT**
Bricolage Bois/ Petit électroménager
3 rue Rameau
01 39 07 29 20

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

■ **REVERT**
Quincaillerie/ électricité
53 rue de la Paroisse
01 39 07 29 29

■ **LAPLATEFORME
DU BATIMENT**
2 rue du Chemin de Fer
01 30 83 29 00

PHARMACIE

Service ouvert à toutes les pharmacies

PHARMACIE

■ **CLEMENCEAU**
10 rue G. Clemenceau
01 39 50 12 89

■ **GRAND SIÈCLE**
21 Esplanade Grand Siècle
01 39 50 80 81

■ **PUIT D'ANGLES**
41 Av. Lucien René Duchesne
01 39 69 52 40
La Celle St Cloud

■ **DUPONT**
68 rue de la Paroisse
01 39 50 26 14

■ **KUOCH**
45 rue Carnot
01 39 50 27 30

■ **FLOCH DENIAU**
68 rue Albert Sarraut
01 39 50 66 43

■ **PASSAGE ST PIERRE**
22 av de Saint Cloud
01 39 50 02 91

■ **PASMANT PERILLEUX**
1 bld de Lesseps
01 30 21 70 80

Pour vos déplacements habituels, veuillez contacter les compagnies
de Taxi de Versailles ainsi que les transports en commun
Le service seniors vie à domicile de la ville de Versailles au
01 30 97 83 40

Bleu, Blanc, Rose

Quand les beaux jours reviennent, on raffole de leur bouille ronde et rose. Car en cette période de transition entre les légumes de garde d'hiver et les premières pousses de plein air, ils se dégustent avec autant de plaisir que le printemps lui-même. Et nul besoin d'être patriotique pour savourer la fraîcheur de notre radis dit « national » qui se cueille tôt le matin comme les herbes aromatiques.

Savez-vous que radis ne fait pas partie des légumes racines ? Connu depuis l'antiquité, il fait partie des brassicacées comme la moutarde, la roquette, le cresson ou le chou. On retrouve sa trace dans les écrits d'Olivier de Serres vers 1600, lorsqu'il invite à « semer toutes les lunes durant six mois...[pour avoir]...tous les jours de nouveaux et tendres raiforts (radis) ». L'agronome évoque vraisemblablement la culture du radis « de tous les mois ». Mais attention ! Le semis de ce dernier, a plus de chance de réussir si l'on attend le mois d'avril, tandis que les radis hâtifs se sèment dès le mois de mars.

Au début du XX^{ème} siècle, le catalogue Vilmorin proposait une quarantaine de petits radis dont le « national ». Mais il faut attendre 1838, pour que les établissements Fabre de Metz proposent le radis rose demi longs, encore maintenant dans le catalogue officiel. Il y en avait pour tous les goûts. Au Nord, en région parisienne, et dans l'Ouest, on préfère le radis sans bout blanc alors qu'au sud on aime davantage le radis bicolore. C'est ainsi que se déploie la palette maraîchère, aussi chatoyante que celle des vernis à ongles, avec toutes sortes de variétés allant du Rond rose à bout blanc au Rond écarlate en passant par le demi long écarlate à bout blanc.

Qui a dit que la culture du radis est un jeu d'enfant ? Si sa croissance rapide convient bien à l'impatience enfantine, l'éclaircissage en revanche, exige patience et minutie. Il consiste à retirer quelques pousses pour laisser plus de place aux autres et leur donner la chance de s'épanouir. En effet, semer ces minuscules graines sans semoir peut s'avérer délicat car on a souvent la main lourde à moins de le mélanger avec du sable ou du marc de café. Quant aux fameux dix-huit jours, la promesse est alléchante mais trompeuse car il faut compter en réalité une semaine de plus. Enfin, pour éviter qu'ils ne deviennent piquants, mieux vaut les arroser régulièrement et ne pas tarder à les cueillir. Le plus important reste donc à maintenir la terre humide et biner de temps en temps pour permettre à l'eau de bien s'écouler. Alors ne nous privons pas de radis, pour croquer la vie en rose, surtout en ce moment.



✍️ 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



LA COMPAGNIE DU LIT, L'EXPERT DU SOMMEIL !

S'assurer une **qualité de sommeil optimale** est important car c'est un composant majeur de notre santé. La Compagnie du Lit sait que le choix de la literie est primordial, elle doit être **adaptée à nos besoins et notre budget**. Basés à Le Chesnay-Rocquencourt, les ambassadeurs de La Compagnie du Lit sont présents pour vous **apporter leurs conseils** et répondre à toutes vos attentes !

Experte en **matelas et sommiers de grandes marques**, la Compagnie du Lit est l'**une des plus grandes enseignes spécialisées** sur l'hexagone. Elle connaît une croissance constante de son développement depuis **plus de 30 ans**. La priorité est le bien-être et le « **bien dormir** » pour améliorer les modes de vie de chacun. Le vaste showroom propose une **large gamme de matelas et sommiers** au meilleur prix toute l'année : André Renault, Bultex, Epeda, Dunlopillo, Merinos, NGell, Simmons, Teca ou encore Trianon. À découvrir également une collection de linge de lit, couettes, oreillers et autres accessoires de literie. La connaissance des produits, des

technologies, des tendances et l'écoute des clients sont leurs atouts forts. Ce magasin, comme tous les autres de l'enseigne, répond à tous les besoins et apporte tous les services de proximité.

De plus, pour La Compagnie du Lit, **assurer une bonne livraison** est un engagement. L'enseigne dispose de différentes formules pour satisfaire les consommateurs : literie déposée dans la chambre, installation, mise en service pour les sommiers électriques et même, pour faciliter le changement, reprise de votre ancienne literie.

« **Osez nous demander la lune !** » est un concept fondamental de La Compagnie du Lit que partagent Laurence, la responsable de magasin, et son équipe. Tous s'engagent à offrir un **service irréprochable** avec des **conseils et un accompagnement personnalisé** pour offrir la meilleure qualité de literie au meilleur prix.

« Le sommeil mérite la place qui lui revient. Il est important de bien dormir pour faire face aux défis de chaque nouvelle journée... Mieux nous dormons, mieux nous pouvons profiter de la vie. La Compagnie du Lit permet de rendre chaque personne heureuse et épanouie en contribuant à apporter le meilleur des sommeils grâce aux différentes literies. »

Laurence D. responsable de magasin.

N'HÉSITEZ PLUS... OSEZ NOUS DEMANDER LA LUNE !



La Compagnie du Lit | 42 Boulevard Saint Antoine | 78150 LE CHESNAY-ROCQUENCOURT
01 39 66 27 07 | Horaires d'ouverture : du mardi au samedi de 10h à 19h et le lundi de 14h à 19h

(Horaires susceptibles de changer selon les règles du gouvernement en vigueur)

Pour rester connectés et connaître la date de réouverture* de votre magasin rendez-vous sur www.facebook.com/lacompagniedulit/

*Confinement mars 2021 - Fermeture des commerces déclarés non essentiels

www.lacompagniedulit.fr

Adaptation et résilience

Des habitudes, presque un rituel. Déjà pour les entraînements, il se prépare comme pour une compétition. Elle, elle canalise son impatience en préparant son sac. Alors les jours de match, c'est comme une obsession, une impatience qui confine à l'hystérie. Tiens, parlons-en du confinement...

1 an. 1 an sans pouvoir passer une saison normale, une perspective de 8 mois sans compétition, sans l'ambiance des jours de match. Quel que soit leur âge, les joueurs du RCV ont appris à prendre leur mal en patience. Sauf qu'au bout d'un certain temps, le protocole 3 Covid ne parvient plus complètement à combler les attentes.

Pour autant, ils ne se plaignent pas, les joueurs et les joueuses du Club bleu et blanc. Ils savent que d'autres sports indoor sont moins bien lotis qu'eux. 1 saison complètement blanche, l'impossibilité ne serait-ce même que de se réunir et de toucher le ballon, ou de nager, de sauter ou de rouler.

Les sportifs français, ceux du dimanche et des parcs publics, ceux du monde amateur et des routes départementales, ceux-là pestent contre cette épidémie qui les privent de leur ADN. Paradoxalement, d'autres se sont découvert une âme de sportif. D'abord pour partir 1 heure à 1 km de chez eux (sortie longue adaptée à leur statut), puis désormais jusqu'à 10 km, pour correspondre à leur nouveau statut de sportif de beau niveau.

Côté ovale, de l'école de rugby aux Seniors en passant par la Section Sportive Rugby et le Pôle Jeunes, on perd quelques repères. La force de la répétition, de l'habitude. Celle qui permet de se trouver les yeux fermés, celle qui déblaye naturellement à 2 ou 3. A l'heure où l'on recherche l'immunité collective, celles et ceux-là regrettent les envolées collectives. Mais scellent l'impunité collective. Le plan de jeu est leur guide, la solidarité et la répétition la distance que tous vont parcourir ensemble. Sans les contacts aux entraînements, avec la limitation du nombre et la distanciation, les habitudes se perdent, le mental digresse, la



technique évolue. Mais le lien demeure.

Maintenir le lien

Malgré tout le rugby, sport de plein air, même dénué de son sel d'engagement et de contact, reste un lien social fort. A Versailles comme ailleurs, il permet à des garçons et des filles de pratiquer une activité sportive dans le respect du protocole sanitaire et de ses valeurs, solidarité en tête. Grandes passes, esquives, grand coup de chausson, c'est le retour imposé au jeu de mouvement. Ce qui fait la particularité du jeu versaillais, en somme. Avec ces amitiés indéfectibles et ces aventures humaines qui vous marquent à vie.

Rendez-vous en septembre

Sachons rappeler que le rugby aura été une échappatoire de choix pour la plupart des licenciés versaillais. Et que cette expérience peut profiter à toutes et tous. Alors bienvenue aux futur(e)s pratiquant(e)s et rendez-vous en septembre au plus tard, pour se retrouver, jouer, partager et vivre, enfin, une saison pleine.

Comme le dit la chanson, à Versailles, les avants ne sont pas tous des géants, mais les arrières sont tous des gardes-barrières. Quand on vous dit qu'ils étaient faits pour respecter les gestes barrières...



**En 2021,
gardons la solidarité**

**La saison prochaine,
retrouvons-nous !**

www.rugby-versailles.org
communication@rugby-versailles.org

VOLVO

Volvo XC90 hybride rechargeable

T8 AWD 390 CH GEARTRONIC 8 - 7 PLACES INSCRIPTION LUXE

Suivez votre propre chemin

MODÈLE PRÉSENTÉ

966€ / MOIS
EN LOA 48 MOIS⁽¹⁾1^{er} loyer de 12 000€ENTRETIEN ET GARANTIE INCLUS ⁽²⁾

(1) Exemple pour la Location ballon avec Option d'Achat (LOA) d'un VOLVO XC90 Recharge T8 AWD 390 ch 7 places Geartronic 8 Inscription Luxe neuf, avec option peinture métallisée, pour un montant total d'une valeur de 80 350,00 € TTC sur 48 mois sans dépôt de garantie, avec 1^{er} premier loyer de 12 000 € TTC suivi de 47 loyers de **965,59 € TTC**, incluant les prestations «entretien et extension de garantie (2)» et «garantie perte financière (3)». En fin de contrat, vous avez la possibilité de devenir propriétaire en levant l'option d'achat finale de 40 858,03 € TTC. En cas d'acquisition du véhicule, le montant total dû sera de 96 446,76 € TTC. Loyers mensuels exprimés TTC, hors bonus/malus écologique et carte grise. Offres non cumulables, réservées aux professionnels, en France métropolitaine, valables jusqu'au 31/03/2021, dans le réseau Actena Automobiles. Consommation 2,5 - 3,3 litres/100 km¹ / Emission 57 - 76g CO₂/km¹. Les valeurs de consommation de carburant et les émissions de CO₂ mentionnées ont été déterminées conformément à la WLTP, la procédure d'essai mondiale harmonisée pour les voitures particulières et les véhicules utilitaires légers, et mesurées en conditions de conduite réelles (RDE). Ces chiffres sont des valeurs mesurées selon la WLTP et extrapolées en valeurs NEDC. Les moteurs satisfont donc à la norme d'émission EURO 6d TEMP⁽²⁾ l'assurance garantie perte financière qui intervient en cas de vol ou de destruction totale du véhicule en complément de l'assurance automobile ou en cas d'événements imprévus est un produit de Cardif Assurances Risques divers et d'Icare Assurances. (3) L'offre Entretien et Extension de Garantie comprend les révisions préconisées par le constructeur, la prise en charges des pièces d'usure, le 1^{er} contrôle technique offert, une garantie panne mécanique, l'assistance dépannage/remorquage en cas de panne et le véhicule de remplacement, c'est un produit d'Icare et d'Icare Assurance.

Volvo XC90 hybride : Consommation en cycle mixte (L/100 km) WLTP : 2,5 - 3,3 - CO₂ rejeté (g/km) WLTP : 57-76.

WWW.ACTENA.FR

ACTENA
AUTOMOBILES

75 PARIS 16	01 44 30 82 30
92 NEUILLY	01 46 43 14 40
92 NANTERRE	01 47 21 10 07
92 LA GARENNE	01 56 47 06 60
78 PORT MARLY	01 39 17 12 00
78 VERSAILLES	01 39 20 17 17
78 MAUREPAS	01 30 50 67 00
78 BUCHELAY	01 34 79 92 92

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

PRIOD

SERVICE VENTE AUX DIPLOMATES ET EXEMPT : 01 44 30 82 31 / SERVICE FLOTTES-ENTREPRISES LLD GCV : 01 56 47 06 60