

VERSAILLES+

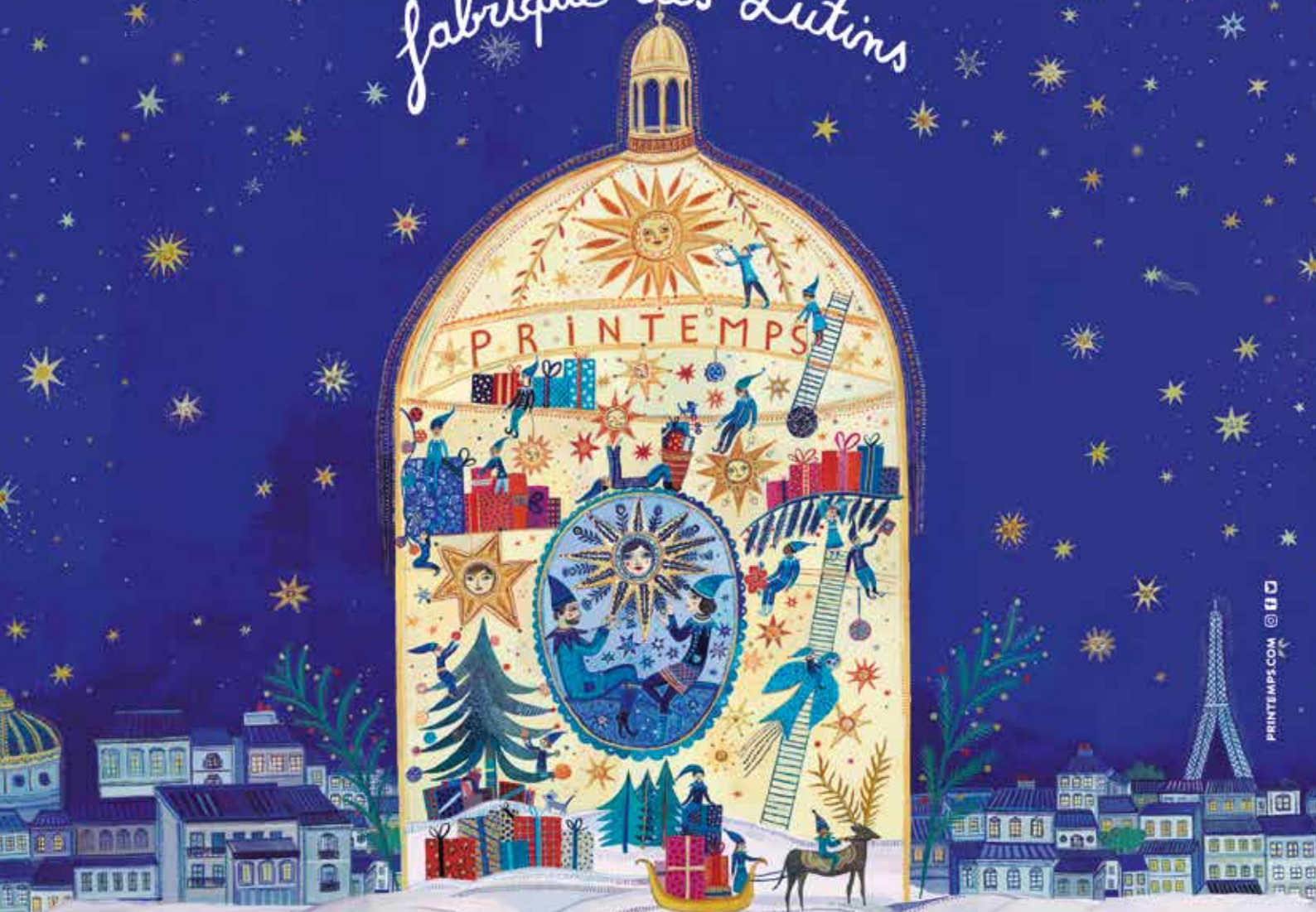
"Quand je donne une place, je fais un ingrat et cent mécontents" Louis XIV

N°142 - Décembre 2021

Xavier Pincemin
le magicien du
goût



*L'incroyable
fabrique des Lutins*



PRINTEMPS

VOS OFFRES DE FIDÉLITÉ PRINTANIA
DU 8 AU 12 DÉCEMBRE 2021

-15% SUR TOUT LE MAGASIN⁽¹⁾ & **-25%** SUR LA BEAUTÉ⁽²⁾

Offres réservées aux membres du programme de fidélité Printania.

(1) Offre de -15% valable sur tout le magasin hors Beauté, du 8 au 12 décembre 2021 dans tous vos magasins Printemps (hors Printemps Outfit Miramas) et les 11 et 12 décembre 2021 dans votre Printemps Brest, sous réserve d'ouverture de votre magasin le dimanche et sur présentation de votre carte Printania. (2) Offre de -25% valable sur la Beauté, du 8 au 12 décembre 2021 dans tous vos magasins Printemps (hors Printemps Outfit Miramas, Le Havre et Brest), sous réserve d'ouverture de votre magasin le dimanche et sur présentation de votre carte Printania. Offres (1) et (2) valables hors points rouges, alimentation, restauration, librairie et services (versements donateurs Printemps Listes, Carte Cadeau Printemps...). Non cumulable avec les Journées Printania, les bons de réductions de 10€ Printania, d'autres escomptes ou promotions en cours.

PRINTEMPS PARLY 2, C.C PARLY 2, AVENUE CHARLES DE GAULLE - Tél. 01 72 10 07 00

Un nouveau défi

Aujourd'hui c'est un édito un peu spécial que je vous propose, celui d'un anniversaire ! Le journal Versailles+ fête ses 15 ans !

142 numéros qui vous ont fait vivre l'actualité culturelle, associative, sociale et économique de notre chère Ville.

Du contenu, de l'émotion, des anecdotes. La mise en lumière de personnalités audacieuses et singulières qui apportent leur pierre à l'édifice local. Le partage des actions solidaires innovantes. Un journal dont je suis fier et qui fait partie de l'ADN de Versailles.

Versailles+ fait partie du paysage médiatique local avec ses 5 millions d'exemplaires gratuits distribués depuis sa naissance ! Le Journal est devenu au fil des ans un acteur majeur et incontournable de l'information à Versailles. Au cœur du réacteur, une équipe solide, fidèle et talentueuse issue de tous les quartiers de la ville pour en prendre le pouls et respirer avec elle.

Découvrir, interviewer, analyser pour partager.

Un foisonnement d'informations, d'aventures originales, d'analyses économiques, de portraits, à découvrir dans nos rubriques Culture, Histoire, Santé, Sport, Business, Actualités ou Le dossier. Tout ce qui fait battre le cœur de Versailles.

Aujourd'hui, après la période aussi singulière qu'inattendue que nous avons traversée, et fort d'une demande de plus en plus importante de notre lectorat, nous avons décidé d'augmenter le tirage et de vous proposer une diffusion directement dans votre boîte aux lettres, tout en conservant bien sûr la diffusion dans les commerces.

J'ai ainsi le plaisir de vous annoncer que ce numéro, le 142, sera distribué dans 35 000 foyers, en plus des 5 000 numéros disponibles auprès de nos commerçants historiques. Ce défi est rendu possible grâce à la fidélité de nos annonceurs et à une politique de communication positive. En effet, Versailles+ accompagne les professionnels qui souhaitent augmenter leur visibilité dans leur stratégie de développement local et met à la disposition de la communauté les versions numériques du journal relayées sur les réseaux sociaux, LinkedIn bien sûr, mais aussi Facebook et Instagram.

Alors, Annonceurs, Professionnels, Acteurs locaux nous avons besoin de vous pour relever ce défi !

Je compte sur vous

Guillaume Pahlawan

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
Guillaume PAHLAWAN

PUBLICITÉ

Vous souhaitez figurer dans la prochaine édition ?

Guillaume Pahlawan
publicite@versaillesplus.fr - 06 12 98 72 22

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
40 000 exemplaires

**NUMÉRO ISSN 1959-4062 DÉPÔT LÉGAL À
PARUTION.**

TOUS DROITS DE REPRODUCTION RÉSERVÉS.



Xavier Pincemin
le magicien du goût

Tout le monde connaît ce jeune chef très talentueux, gagnant de Top Chef d'M6 en 2016 et lauréat du prix « Jeune Talent Gault & Millau 2020 », Xavier Pincemin. Il nous a expliqué comment il avait géré la crise sanitaire et nous a confié quelques secrets...

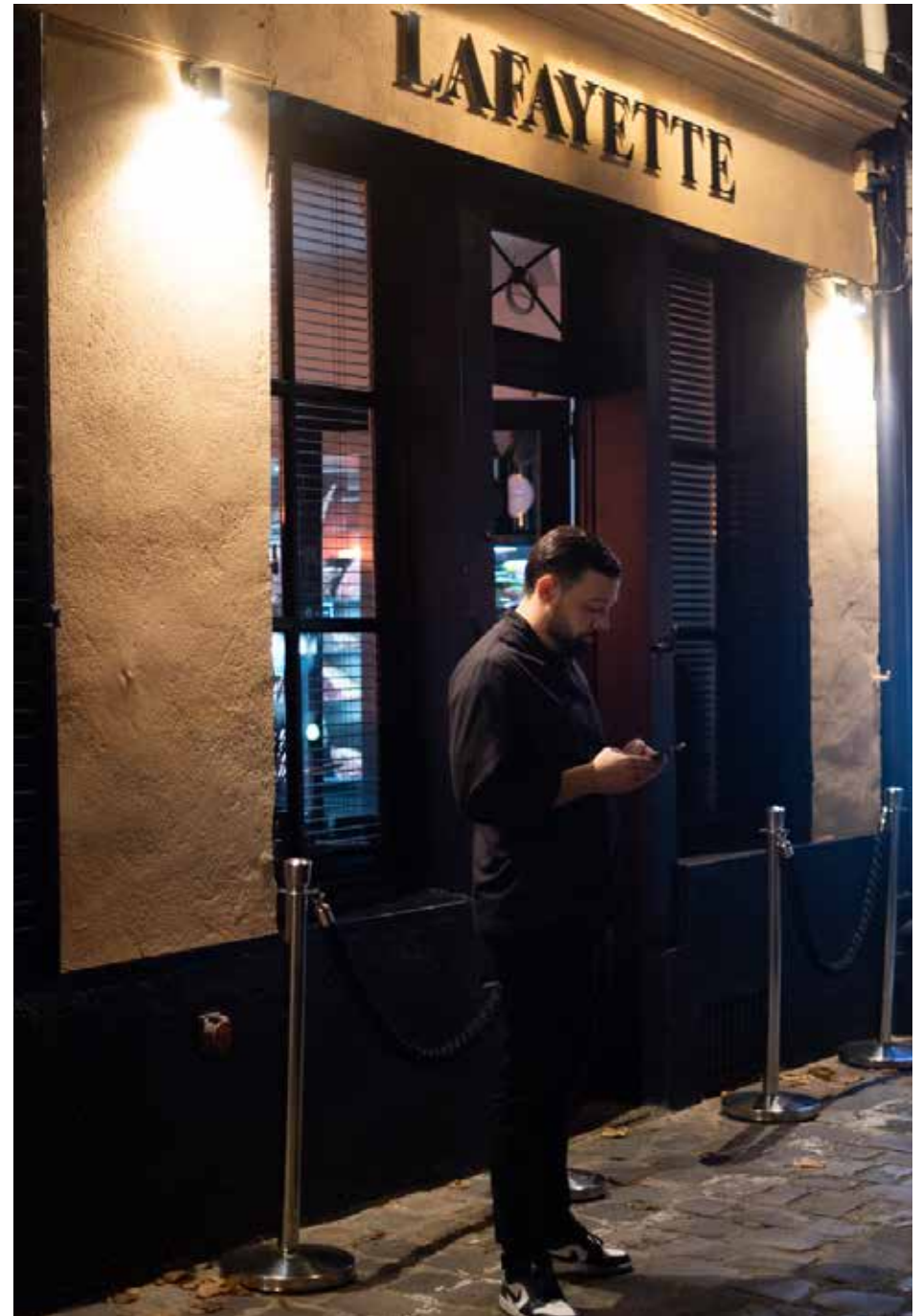
Quelle est votre position aujourd'hui après cette pandémie de COVID-19 qui a touché de plein fouet tous les restaurateurs ?

Xavier Pincemin : Mon restaurant Le Pincemin, situé boulevard du Roi à Versailles dans mon quartier d'enfance, a très vite connu un gros succès. Lorsque la pandémie survient, je travaille avec une équipe soudée, nous faisons de la très bonne cuisine et nous sommes en pleine extension. Subitement, nous devons fermer. La situation est assez spéciale mais la peur ne nous paralyse pas et nous décidons de continuer à travailler, de rendre notre cuisine accessible avec des plats « À emporter ». Nous démarrons ce service un peu timidement mais parvenons à réaliser jusqu'à cent couverts par jour. Ce réel succès me permet de réembaucher tout le personnel. Adoptant les gestes barrières, nous en oublions presque le virus. Puis arrive le déconfinement. Nous relançons « la machine » avec toutes les difficultés que comporte la remise en route d'un restaurant.

Douche froide en octobre : le gouvernement va devoir prendre de nouvelles mesures. Cette fois, je m'y prépare psychologiquement et j'anticipe : nous ne voulons pas reproduire ce que nous avons vécu précédemment.

À la mi-octobre le Président Macron annonce un couvre-feu obligatoire dès 21 heures. Nous ouvrons donc de 18 heures à 20h30 et nous organisons des soirées ambiancées « Couvre-feu » avec des repas constitués de trois plats consistants (entrée, plat, dessert) (au lieu de cinq comme nous avons l'habitude de le faire) servis sur des tables dont l'éclairage évolue et passe du vert à l'orange au cours du dîner. La flamme rouge annonce qu'il est temps de quitter la salle ! La musique accompagne également ce moment. Pour le client, comme pour nous, l'expérience est nouvelle.

Nous sentons qu'une nouvelle fermeture va avoir lieu. Le 28 octobre, c'est officiel, et nous sommes prêts : nous postons aussitôt des vidéos pour proposer nos menus « À



emporter ». Dès lors, nous livrons cent à cent cinquante couverts et je prends du personnel en plus dont un des anciens chefs du Trianon Palace.

Nous devenons puissants. J'ai même l'opportunité de récupérer un local voisin qui va me permettre, par la suite, de proposer une double cuisine, une double production.

Tout se passe bien malgré cette contrainte un peu pénible de se faire tester chaque semaine à la pharmacie. Pourtant, un soir, je remets tout en question. Mis à part les commentaires et critiques de quelques personnes à qui je porte des plats chaque jour, je n'ai pas de retours. Je suis passé acheter un menu fast-food avant de rentrer chez moi et non seulement je ne le trouve pas bon mais, en

Xavier Pincemin : le magicien du goût

plus, les emballages (en carton et bambou) sont les mêmes que ceux que nous utilisons pour nos livraisons. Ce n'est plus possible. Je consacre ma soirée à commander et négocier des cocottes en verre à la société Métro. Pour avoir le meilleur prix, je dois me faire livrer un camion entier ! J'ai également besoin d'un nouveau packaging, tel qu'un grand couturier l'aurait imaginé : je demande à ma mère de créer des sacs avec une identité visuelle classe, luxueuse.

Et vous avez été satisfait de vos choix ?

Xavier Pincemin : Plus que cela : j'en ai éprouvé de la fierté ! Voir vos sacs en salle ou distribués en ville au cours de livraisons à vélo ou en voiture électrique - là aussi nous avons dû nous équiper - et apercevoir des clients heureux m'a fait tellement de bien ! Moment magique pendant une période tragique !

J'en profite aussi, à cette période, pour m'occuper de mon nouveau local. Mon restaurant Le Pincemin fonctionne bien mais je suis parfois critiqué car je refuse des clients. Récupérer une trentaine de places n'est pas négligeable. J'en discute avec mon père, que je vois tous les matins et qui est toujours de très bon conseil - Oui, ma famille est importante et c'est grâce à elle que j'arrive à faire autant de choses et que, plus jeune, j'ai commencé à préparer de bons plats accompagnés de bonnes bouteilles pour les miens et des amis épicuriens. J'ai éprouvé le besoin de recréer cette atmosphère chaleureuse et mon autre lieu à Versailles a naturellement pris le nom de la rue de mon enfance : Le Lafayette.

Je compte y proposer une cuisson au feu de bois avec une carte qui, en fait, n'en est pas vraiment une ! Les menus pourront aller de 10 à 20 euros et offriront un large choix de plats du monde entier qui, pour moi, ont une histoire. Ce peut-être du bar sous cloche, du poulpe fondant, du calamar ou bien des minis tacos à la minute avec du poulpe porc confit au barbecue, de la viande marinée, des larmes du tigre que j'adore. Je travaille avec la boucherie Nivernaise qui propose de très bons produits tels que des os à la moelle (de femur de bœuf). J'apprécie la famille qui gère cette entreprise je connais toute l'histoire de cette dernière. Tartines de tartares, crevettes croustillantes peuvent



être servies également en accompagnement. Je vais lancer le poireau entier brûlé à la braise et retravaillé à la sauce Greenwich. Je souhaite que la cuisine du Lafayette soit un mélange de gastronomie, de bistronomie, de bar à viande et de bar à tapas... Que ce lieu soit convivial, cool, branché et festif. C'est en quelque sorte le restaurant parisien

que j'ai toujours imaginé à Versailles, avec bar et cocktails, l'endroit où l'on reçoit ses copains, sa famille. Il n'existait pas ici jusqu'à présent, alors je l'ai créé.

Et l'on s'y sent bien...

Je n'ai fait appel ni à un architecte ni à un décorateur mais j'ai utilisé de beaux

matériaux tel que le labradorite, une pierre qui envoie des ondes positives, pour faire réaliser le comptoir ou la table du chef du salon privé capable de recevoir un couvert de dix à douze personnes. Sur cette table, j'y ai fait graver mon nom en or et le résultat est magnifique. Grâce à mes clients, mon équipe et la ville de Versailles je suis très heureux aujourd'hui!

À ce succès de cuisine, s'ajoute un succès numérique. Comment l'expliquez-vous? Comment le chef d'un restaurant haut de gamme arrive-t-il à toucher autant de publics différents?

Xavier Pincemin : Avec mon restaurant, Le Pincemin, j'ai cette ambition de diriger un des plus beaux restaurants gastronomiques. Pour ce, par exemple, j'investis dans de la très belle porcelaine de Limoges. J'ai ce souci de monter en gamme et, là, j'ai la casquette du chef vu à la télévision.

Mais j'ai également une casquette plus cool, plus fun, que j'utilise pour mon restaurant Le Lafayette davantage « instagramable ». J'aime montrer, à propos de ma cuisine, des vidéos plaisantes à regarder. En septembre 2020, je me suis mis sur les réseaux tel que TikTok ce qui nous a valu deux millions de followers en moins d'un an! Nous en sommes à cinquante millions de vues pour certaines petites vidéos! le concept explose! Depuis, nous sommes contactés par des marques, des célébrités, des artistes, des acteurs, ou des musiciens connus. Nous avons même un partenariat avec le Paris-Saint-Germain.

Comment envisagez-vous le Pincemin dans cinq ans?

Xavier Pincemin : J'espère une étoile au Michelin et une très bonne note au Gault & Millau, ainsi que toujours plus de followers. Je tiens à garder à vie ce restaurant mère et continuer à travailler avec mon équipe actuelle que j'apprécie énormément. Sans elle, je ne serais rien.

Pour obtenir une étoile, ne faut-il pas entrer dans les codes? Les personnes qui viennent au restaurant Le Pincemin ne savent pas ce qu'elles vont manger. Cet anti-classicisme ne peut-il pas rebuter les experts?

Xavier Pincemin : Je ne pense pas qu'il soit nécessaire d'entrer dans un système. Le guide Michelin a beaucoup évolué. J'ai une

identité, un style et je n'en changerai pas.

D'autres projets ou rêves? Vers d'autres lieux, d'autres univers?

Xavier Pincemin : J'affectionne tout particulièrement le Château de Versailles et j'adore ce qu'Alain Ducasse a réalisé à l'Hôtel du Grand-Contrôle. Je pourrais aussi ouvrir un restaurant à Los Angeles, New York ou Dubaï... Pourquoi pas.



Olivier Certain

Plus d'infos

Le Pincemin :

10 Boulevard du Roi • Versailles

Tél. : 09 83 50 29 64

Lafayette

10 Boulevard du Roi • Versailles

Tél. : 09 83 74 20 05

Crédits Photos : Caroline Richard



Les promenades de Marc-André Venes le Morvan

Molière à l'honneur pour ses 400 ans

L'espace Richaud va accueillir une exposition sur Molière du 15 janvier au 17 avril 2022.

Cette exposition revient sur la vie foisonnante d'un artiste au destin singulier, qui a sillonné le royaume de France avant de triompher à la ville comme à la cour, laissant une œuvre hors du commun. Elle a pour ambition de décaper la légende, en suivant pas à pas la fortune littéraire, théâtrale, culturelle et politique de Molière à travers les quatre siècles qui nous séparent de lui.



Marché de Noël au Domaine de madame Élisabeth

À l'approche des fêtes de Noël, de nombreux marchés de Noël fleurissent un peu partout. Du 11 au 19 décembre 2021, le Domaine de Madame Élisabeth à Versailles accueillera pour la quatrième fois son Comptoir de Noël avec, au programme, une belle sélection d'animations.



La famille Lefèvre

La famille Lefèvre finaliste de l'émission M6 dans « la France a un incroyable talent », après son concert de Noël début décembre au Palais des Congrès, sort pour les fêtes de Noël son CD, Ad Vitam et un livre sur le parcours insolite de cette famille versaillaise : « Dans le chœur de la famille Lefèvre »



Les orgues de Versailles

La restauration de l'orgue de l'Église Notre dame enfin terminée, la ville propose sur les grilles de la Mairie une exposition originale présentant tous les orgues de la ville dessinés par Guillaume Lechevalier-Boissel. À l'initiative du conseiller municipal Gwilherm Poullennec, 19 panneaux illustrés présentent les 19 orgues des Églises, du Temple, de la Chapelle Royale ; de la Synagogue et des lycées de Versailles.



Playmobil l'expo

La mairie de Versailles accueille une exposition du dimanche 19 décembre au dimanche 2 janvier qui met en scène les célèbres figurines en plastique autour de la féerie de Noël.

Le village du Père Noël et de ses lutins préparant les dernières commandes des enfants, l'usine de fabrication des jouets, le jardin des gourmandises sucrées, le monde imaginaire des fées, elfes et autres habitants de la nature côtoieront une ville décorée avec son marché artisanal de Noël.



Jeanne d'Arc à Saint-Louis

L'équipe dynamique de la vente paroissiale de Saint-Louis propose un nouveau santon, L'année dernière le santon original Saint Louis s'est écoulé à 750 exemplaires. C'est une autre figure qui est mise à l'honneur cette année Jeanne d'Arc, santon de 7 cm reproduit d'après la statue présente dans la cathédrale et dans le Château de Versailles, sculptée par Marie d'Orléans, fille du roi Louis-Philippe.



ACHAT OR

Vendez vos vieux bijoux à prix d'or !



*Estimation
gratuite
&
Paiement
comptant**

**se munir d'une pièce d'identité*

- Débris
- Bijoux (même cassés)
- Pièces
- Lingots
- Or dentaire
- Argent



OR&CO

1 Bis boulevard de la Reine 78000 Versailles
Accueil sur rendez-vous du lundi au vendredi de 9 h à 18 h
Tel : 01 78 91 76 75 versailles@or-and-co.com

COMBIENS ?
par CENTURY 21

Découvrez
COMBIEN
vaut votre bien
&
COMBIEN
d'acheteurs
sont intéressés

RDV ici ou sur century21.fr

21

**Agence
Saint Antoine**

39, bd. du Roi
78000 Versailles
01 30 83 95 00
agence.saintantoine@century21.fr

**Agence de
la Cathédrale**

5, rue d'Anjou
78000 Versailles
01 85 36 03 00
agencecathedrale@century21.fr

CENTURY 21
PARLONS DE VOUS, PARLONS BIENS

Chaque agence est juridiquement
et financièrement indépendante.

« Un nouvel écrin pour la Galerie Pellat

Au pied du château de Versailles au 2 bis rue Carnot, la Galerie Pellat de Villedon s'installe dans son nouvel écrin, l'Hôtel de Bouillon. Initialement construit en 1670 sur des plans de Louis Le Vau, l'Hôtel de Bouillon a été rénové dans le respect de son histoire et ouvre ses portes ce 11 décembre. Meubles et objets d'arts sélectionnés avec goût, rigueur, pour le plus grand plaisir des amateurs et collectionneurs y sont mis en lumière. C'est un véritable voyage dans le Grand Siècle que vous y propose la Galerie Pellat de Villedon.



Tout commence en 1670 lorsque Godefroy Maurice de la Tour d'Auvergne, duc de Bouillon, Grand Chambellan de France de 1658 à 1715 sous Louis XIV, décide de faire construire son hôtel particulier au pied du château et de la place d'Armes, comme il se devait pour un bâtiment seigneurial. L'hôtel de Bouillon est ainsi bâti selon les plans de Louis LeVau et il est l'un des plus beaux hôtels de Versailles.

L'hôtel resta dans la famille jusqu'en 1820. Son entrée se faisait alors par la rue des Réservoirs et s'étendait du 2 au 4 rue Carnot jusqu'à l'actuelle

chapelle anglicane de la rue du Peintre Lebrun. Il fut restructuré de 1862 à 1871 par son nouveau propriétaire, le sieur Antoine Gibus, célèbre chapelier qui en démolit une partie (côté rue des Réservoirs) et recomposa notamment la façade en pierre de taille sur rue. Une très belle façade à l'italienne vint recouvrir le bâtiment.

Les balustres qui soutiennent les quatre fenêtres du premier étage se trouvent reproduites très harmonieusement par la balustrade d'un seul jet qui souligne le faîte de l'hôtel, entre deux frontons encastrant de chaque côté des vases à guirlande. Au-dessus de la porte d'entrée, Antoine Gibus fit sculpter le masque de sa fille dont la beauté, à l'époque, était renommée. Deux masques de même style répètent le motif central au-dessus des deux fenêtres situées à chaque extrémité du premier étage. Ainsi, l'hôtel de Bouillon est le fruit de plusieurs époques : d'abord celle du règne du roi Soleil, puis du XIXe siècle qui vient lui apporter des modifications. Les différents propriétaires y ont aimé, célébré des joies, reçu, etc. L'hôtel de Bouillon est un témoin de nombreuses vies passées.

À présent, une nouvelle aventure unit ce bâtiment à la Galerie Pellat de Villedon, pour y proposer des meubles, tableaux, sculptures, cartels et autres objets d'époque et perpétuer un certain art de vivre à la française avec ce que le XVIIIe avait de plus beau. Berceau de l'art de vivre et du luxe à la française, initiatrice du Grand Goût dont s'inspireront toutes les cours européennes, Versailles est le lieu idéal pour être l'espace iconique des collectionneurs et amoureux du XVIIIe siècle.



de Villedon : l'hôtel de Bouillon »



La Galerie Pellat de Villedon

Déjà présent depuis 15 ans en plein cœur du quartier des antiquaires, la galerie Pellat de Villedon a tout naturellement décidé d'investir l'Hôtel de Bouillon pour présenter sa sélection de meubles et objets d'art. C'est en 1670 que le duc de Bouillon, Grand Chambellan de

France sous Louis XIV, fait construire cet hôtel particulier selon les plans de Louis Le Vau. Il traversera tout le XVIII^e siècle au sein de la même famille, sera vendu en 1820, remanié et rénové au gré de ses propriétaires successifs. Aujourd'hui, deux grands salons habillés de boiseries d'époque, l'une régence, l'autre

Louis XV, un cabinet de curiosités, un boudoir, une galerie des putti et un jardin à la française évoquent les folies du XVIII^e siècle. L'Hôtel de Bouillon redevient une demeure habitée : parmi les œuvres exposées, une rare commode du maître aux pagodes, une exceptionnelle tapisserie des Gobelins commandée par Louis XIV pour le château de Fontainebleau, un grand cabinet d'ébène d'époque Louis XIII sont mis en scène pour le plaisir des collectionneurs et futurs acquéreurs.

« Faire vivre à mes clients et amis ma passion pour les œuvres du XVIII^e Français, c'est cela qui m'anime... je suis mon premier client » plaisante Ludovic Pellat de Villedon. Il exprime ainsi toute l'importance qu'il attache à l'expérience que peuvent ressentir ses clients et amis au travers des mises en scène qu'il renouvelle régulièrement au sein de ses galeries. Il aime y recevoir lors de « dîners de collectionneurs » : un instant privilégié, convivial et amical où chacun peut échanger sur sa passion, à la lueur des chandelles. Issu d'une famille versaillaise d'antiquaires, d'ébénistes et d'experts, Ludovic Pellat de Villedon poursuit la tradition familiale. Il participe à la Biennale, est en lien avec les musées qui n'hésitent pas à le solliciter, le dernier en date étant le musée de la Marine pour sa récente réouverture.

L'hôtel ne s'arrête pas à la simple exposition et Ludovic Pellat de Villedon souhaite en faire un lieu animé et vivant comme il l'était dès sa création : par la poursuite des dîners de collectionneurs, par des collaborations avec des galeries, des artistes, l'organisation de concerts, d'événements...

Conjuguer Art de vivre à la française et XXI^e siècle à l'Hôtel de Bouillon, la Galerie Pellat de Villedon affiche son ambition.

■ Guillaume Pahlawan

Galerie Pellat de Villedon
Hôtel de Bouillon
2 bis rue Carnot - Versailles
www.galeriepellatdevilledon.com
du mercredi au dimanche
de 10h30 à 13h et de 14h30 à 19h

Crédits photos : Jean-Baptiste Chauvin



Les hôpitaux de guerre à Versailles en 1914-1919

En 1914, Versailles se couvre d'hôpitaux. A côté de l'hôpital Dominique Larrey, l'un des grands établissements de la région parisienne, sont installés, dans les lycées et les couvents de la ville, de nouveaux hôpitaux gérés par la Croix-Rouge.

A l'hôpital Dominique Larrey, l'Armée dispose 750 lits, de grands chirurgiens y opèrent les cas les plus graves, grâce à des équipements de plus en plus perfectionnés.

C'est par la gare de Chantiers qu'arrivent les blessés destinés à Versailles et aux communes voisines. C'est également une station pour les évacuations vers la Bretagne. Les soldats y sont soignés, restaurés, vêtus si besoin.

Les lycées, hôpitaux auxiliaires

Dès les premiers jours d'août, des lycées versaillais avec internat sont réquisitionnés : La Bruyère, Hoche et Sainte-Genève. Ajoutons l'Ecole Normale de filles. La Croix Rouge fait alors appel à la générosité de la population qui répond favorablement en espèces et en matériel. Les médecins versaillais sont requis auprès des blessés et malades (Dr Duhaut, Dr Hepp).

Le Petit lycée Hoche, bâtiment aujourd'hui disparu, était entièrement dédié aux soins, avec 160 lits. Il a vu passer plus de 4000 malades et blessés, dont quelques versaillais. Les salles de classe, les réfectoires étaient devenus des salles de blessés. Auprès du médecin-chef, le Dr Parelle, plus de 40 infirmières diplômées, deux infirmières-major et de nombreuses lingères (des dames de la ville, souvent épouses de notables, avec leurs filles). L'entrée des blessés était située à l'actuel 94 boulevard de la Reine. Pour les élèves, l'accès au Grand lycée se faisait par l'avenue de Saint-Cloud.

L'Ecole Saint-Genève disposait de 250 lits et assurait la rééducation après les interventions chirurgicales. Une nouvelle méthode de physiothérapie y fut pratiquée avec succès par le Dr Cololian.



A la gare des Chantiers

Les couvents

Les religieuses dont la mission est déjà de soigner, reçoivent dans leurs couvents, sous la direction de la Croix-Rouge, blessés et malades. Au couvent de l'Ermitage, les Dames auxiliaires disposent de



Les blessés du Petit lycée Hoche

70 lits. Elles exercent avec des infirmières de la Société de secours aux blessés militaires. Six médecins traitants, dont le Dr Hepp.

L'institution diocésaine de Grand-champ, avec 140 lits, est mise à la disposition de la Croix-Rouge par l'Evêque de Versailles. Les Sœurs de la Sainte-Enfance y exercent la garde de nuit. A la pharmacie de l'hôpital, 7 aides-pharmaciennes se succèdent. Mmes Monod, Choppin de Janvry, et bien d'autres y sont lingères.

La maison de retraite appartenant aux Dames franciscaines est également transformée en hôpital militaire, où sont pratiqués des actes de chirurgie. Les Dr Broussin, Dr Romain y sont médecins chefs et le Dr Hepp chirurgien en chef. Mme la Générale de Saily est infirmière-major ; on trouve parmi les infirmières auxiliaires Melles Salleron, Hirschauer, Tabourdeau. C'est dans cet hôpital que décède en 1916 le Général Galliéni.

L'orphelinat des Dames du Sacré-Cœur, avenue de Paris, annexe de l'hôpital américain de Neuilly, reçoit en 1918, la plupart des soldats gazés amenés à Versailles.

Dans les hôpitaux

Quand les soldats ont survécu à leurs blessures et au long voyage du front aux hôpitaux, les médecins affrontent des atteintes encore jamais vues, aux membres, à l'abdomen, au crâne, et même à la face. Sans oublier les surdités, les privations de la vue, les « pieds gelés », les maladies graves (typhus, tuberculose, pneumonies, dysenteries), les dégâts psychiatriques.

Pendant leurs longs séjours, les soldats s'ennuient. Au grand parloir du lycée Hoche, dans les cinémas, au Château sont donnés des spectacles patriotiques, théâtraux, musicaux par le Conservatoire de Versailles, la Comédie française ou l'Opéra Comique.

Tous ces hôpitaux restent actifs jusqu'au printemps 1919, pour recevoir les malades de la grippe espagnole.

Julien PATTE

Source : Marie-Louise Mercier-Jouve

« Un exemple de lycée-hôpital, le lycée Hoche de Versailles »
Disponible à la librairie Gibert, rue de la Paroisse.



**Autant de services
inclus dans un
Contrat Santé,
vous allez adorer !**

AVENIR SANTÉ MUTUELLE, agit au quotidien, pour l'amélioration de la Protection Sociale de ses Adhérents et propose des solutions Santé adaptées à tous : Jeunes, Familles, Seniors, Professionnels Indépendants, Actifs, Retraités, Collectivités, TPE-PME-Entreprises. Parce que la santé doit être un droit pour tous, notre métier vise d'abord à vous proposer des solutions, de complémentaire santé, adaptées à votre situation familiale, professionnelle et financière.

AVENIR SANTÉ MUTUELLE, fidèle à ses valeurs Mutualistes, a décidé de renouveler la prise en charge de la taxe COVID-19, qui représente actuellement 1,3 % des cotisations. Cela permet à ses adhérents de réaliser une économie de 3,9 %, sur 2 ans.

AVENIR SANTÉ MUTUELLE, vous propose des services complémentaires mis en place avec nos partenaires et inclus systématiquement dans votre Contrat Santé, pour vous simplifier la vie :

- Un réseau de soins conventionné qui

vous permet, selon la garantie souscrite, de bénéficier d'un remboursement total ou d'un reste à charge modéré, chez les dentistes, ostéopathes ainsi que d'équipements de qualité auprès des opticiens et audioprothésistes agréés par KALIXIA.

- Une **Assistance** destinée à vous faciliter le quotidien : organisation de transport à l'hôpital, aide à domicile, garde d'enfants malades, école à domicile, frais médicaux à l'étranger...
- Un service de **TéléConsultation Médicale** gratuit, confidentiel et accessible 24h/24 et 7j/7, partout dans le monde.
- Un service de **Protection Juridique**, pour vous protéger encore plus efficacement.

AVENIR SANTÉ MUTUELLE, facilite votre quotidien et vous propose une adhésion 100 % en ligne, disponible 24h/24 et 7j/7. Pour bénéficier de nos offres promotionnelles, rien de plus simple ! Réalisez votre devis en renseignant vos besoins et souscrivez à un Contrat Complémentaire Santé en quelques minutes grâce à notre service de signature électronique.



PARTENAIRES
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.



Venez nous rencontrer !

Proche de chez vous, au cœur de Versailles, nos conseillers vous accueillent dans le respect des gestes barrière, dans des locaux modernes et accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Votre Agence Commerciale située
au 45 rue Carnot à Versailles

Renseignez-vous au

☎ 01 39 23 39 39 Cofin d'un appel local

ou sur www.avenirsantemutuelle.fr



Louis Philippe transforme en 1833 le Château de Versailles en musée

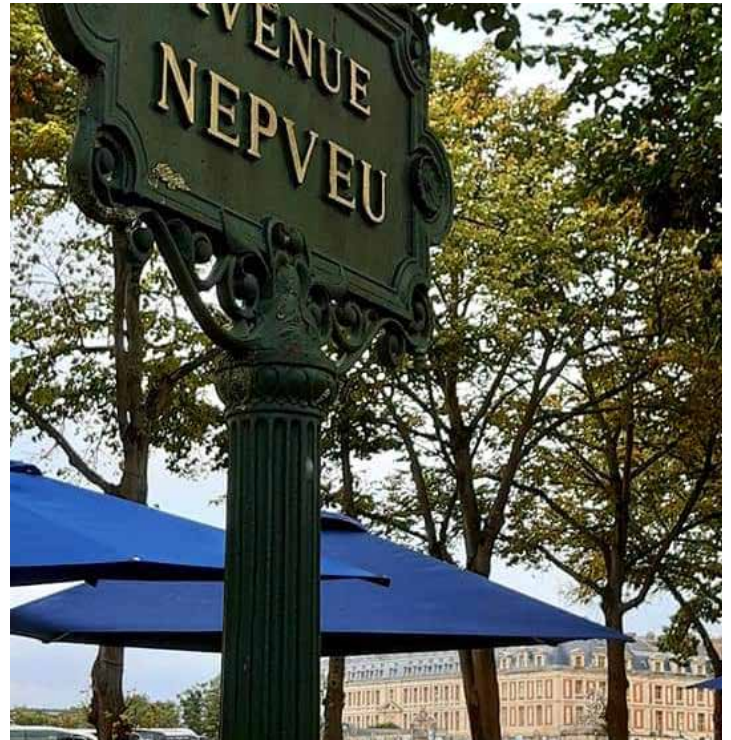
Chapitre 2 : Le travail gigantesque de l'architecte Charles-Frédéric Nepveu (1777-1865) qui va bouleverser de fond en comble les bâtiments du Château.

Comme nous l'avions vu dans le précédent numéro, Louis-Philippe en réintégrant le Château veut le transformer durablement bref le remettre au goût du jour, le moderniser et l'instrumentaliser pour son musée. Pour cela, il va faire comme tous les rois qui l'avait précédé : il détruit les espaces qui ne lui conviennent plus et en reconstruit d'autres. Louis Philippe se faufile dans la tradition d'une époque – que de nos jours nous considérons comme iconoclaste – et qui consistait tout simplement à agir et à penser comme des techniciens à l'état d'esprit Grand Siècle qui n'hésitaient pas à remanier les intérieurs des cathédrales gothiques pour les remplacer par des boursouflures rococo du plus bel effet.

Un vrai bulldozer va alors se mettre en marche pour faire apparaître les Galeries Historiques avec le rez-de-chaussée de l'Aile du midi qui raconte l'épopée napoléonienne ; au premier étage la salle de 1792, la Galerie des Batailles et la salle 1830, dans l'aile Nord la Galerie des Croisades et les salles d'Afrique, dans le corps central à gauche de l'escalier Gabriel la Salle des États-Généraux, et dans les extérieurs : la statue équestre de Louis XIV et les 16 statues colossales des grands hommes dans la cour d'Honneur...



Dans les ailes du Midi et celles du Nord l'ensemble des petits appartements qui accueillait les membres de la famille royale – et la masse des courtisans – va disparaître sous ses coups de pioche. Dès septembre 1833, vont ainsi disparaître les appartements du Comte et de la Comtesse d'Artois ainsi que ceux de Madame Elisabeth. Pour créer la Galerie des Batailles, deux étages dans l'aile du midi vont être sacrifiés pour permettre d'obtenir les 120 mètres de long et les 13 mètres de large nécessaires aux 33 immenses tableaux.



Ce brave architecte qui a laissé son nom sur 2 des contre allées au Nord et au Sud de la place d'Armes du Château (mais avec aucun numéro d'habitation donc impossible d'envoyer une lettre à cette adresse !) est né en 1777 et est... le fils d'un architecte ! Après ses études à l'Ecole des Beaux Arts, il séjournera en Italie (de 1805 à 1809) afin d'y affiner son goût, puis à son retour avec l'appui du Baron Louis Costaz intendant des Bâtiments de la Couronne, il sera nommé contrôleur auprès de l'architecte, Guillaume Trepsat, architecte au château de Versailles. Les relations entre les 2 hommes seront si détestables qu'il sera muté en avril 1811 comme contrôleur au Château de Fontainebleau. Il reviendra « d'exil » en 1816 au château de Versailles où il sera nommé inspecteur auprès d'Alexandre Dufour (qui lui a laissé son nom au pavillon d'accueil sud !) En 1821, il est promu architecte en poste au Château de Rambouillet, restaure le château de Neauphle-le -vieux, puis fait des travaux sur le château de Maintenon et de Compiègne. Cet architecte itinérant va enfin connaître son heure de gloire quand en 1833, le bon roi Louis Philippe lui confie avec son architecte Pierre-François Léonard Fontaine (qui n'a pas le droit lui à sa plaque à Versailles !), la réalisation du musée de l'Histoire à l'emplacement des appartements des princes, sur le modèle de la Grande galerie du Palais du Louvre. Tout son travail est très bien documenté à l'heure actuelle puisque sa correspondance a été publiée dans 4 volumes- les « Galeries historiques du Palais de Versailles » - regroupant ses 411 lettres très détaillées adressées à Isidore Godard-Dubuc (1791-1873) l'Intendant des bâtiments de la Couronne. C'est grâce d'ailleurs à cette correspondance que l'on connaît le contenu des 398 visites du roi Louis-Philippe et le résumé de ses ordres donnés pour la création de ces galeries historiques.

✒ Marc André Venes le Morvan



BALLET

**PRELJOCAJ
LE LAC DES CYGNES**

Angelin Preljocaj, chorégraphie

DU 22 DÉCEMBRE AU 2 JANVIER
Opéra Royal

**L'OPÉRA ROYAL FÊTE MOLIÈRE
ET SES MUSIQUES !**

**400
ANS
MOLIÈRE**
1622-2022

COMÉDIES-BALLETS

**LULLY
GEORGE DANDIN**
Michel Fau, Gaétan Jarry
Du 4 au 8 janvier

LE MALADE IMAGINAIRE
Guillaume Gallienne et la troupe
de la Comédie-Française
du 13 au 17 avril

**LULLY
LE BOURGEOIS GENTILHOMME**
Denis Podalydès, Christophe Coin
du 9 au 19 juin



CONCERTS

**CHARPENTIER
LES PLAISIRS
DE VERSAILLES**
Sébastien Daucé
13 janvier

**LULLY
LE BALLET
DES JEAN-BAPTISTE**
Vincent Dumestre
14 janvier

**LULLY
PSYCHÉ**
Christophe Rousset
30 janvier

**LULLY / CHARPENTIER
MOLIÈRE ET SES MUSIQUES**
William Christie
25 et 26 juin

ACEF, CASDEN, Banque Populaire Val de France, un triptyque incontournable pour le personnel de la Fonction Publique.

Profitant d'une soirée en l'honneur de Margot BOULET, Equipe de France de para-aviron, Médaillée de Bronze à Tokyo 2020 sur le quatre barré mixte et Ancien membre du GIGN, la Direction Départementale Yvelines Versailles recevait ses clients et correspondants de la Fonction Publique présents sur son territoire qu'ils soient de l'ACEF, de la Casden et de la Banque Populaire Val de France.



Une occasion de se retrouver à Versailles pour une soirée conviviale d'échanges et de partages après de longs mois mouvementés, notamment pour l'ensemble du personnel de la Fonction Publique des Yvelines, régulièrement en première ligne.

Jean Claude MICHELI, Président de l'ACEF : Qu'est-ce que l'ACEF Val de France ?

L'ACEF est une association au service de tous les fonctionnaires et agents des Services Publics. Elle propose une offre « multi-avantages ACEF » de produits et services ainsi qu'un partenariat privilégié avec la Banque Populaire Val de France.

Acteur de la solidarité, l'ACEF se mobilise, accompagne et soutient des associations ou des projets portés par les personnels des Services Publics dans les domaines : humanitaire, handicap, sport, culture, formation, financement d'équipements...

Elle appartient au réseau national des ACEF (FNAS) qui compte plus de 500 000 adhérents au sein de 43 ACEF régionales. Celles-ci sont animées par 500 administrateurs bénévoles issus des trois fonctions publiques.

Sylvain ALEXANDRE, Délégué Casden des Yvelines : Qu'est-ce que la Casden ?

Créée en 1951, la Casden est la BANQUE coopérative de la Fonction Publique. Si ses locaux sont situés 12 ter Joël LE THEULE à Montigny, elle bénéficie de la présence de délégués en capacité d'accompagner les adhérents dans leurs démarches quotidiennes. La Casden propose à tous les fonctionnaires une offre complète dénommée « Tout sous le Même Toit ». Les sociétaires disposent de conditions privilégiées en cumulant les « avantages CASDEN » et notamment la meilleure offre disponible au sein des Banques Populaires (en France et Outre-Mer) sur l'Épargne, les Crédits et les Assurances.

Nicolas Schuttig, Général Gérard Desjardins, Margot Boulet, Jean Claude Micheli, Aymeric de La Boissière Et Sylvain Alexandre

Aymeric de LA BOISSIERE, Directeur départemental de la Banque Populaire : Comment est organisée la BPVF dans les Yvelines ?

La Banque Populaire Val de France est une banque coopérative régionale, attachée à son territoire : nous sommes d'ailleurs la seule Banque à avoir notre siège social dans les Yvelines, d'où notre volonté d'être « incontournable sur notre territoire ».

Pour l'ensemble du Département, nous disposons d'un réseau fort d'une cinquantaine d'agences nous permettant d'être au plus proche de nos clients Particuliers et Professionnels. 300 collaborateurs œuvrent au quotidien pour la satisfaction de nos clients et participent ainsi au développement de notre territoire. Nous mettons également à la disposition de nos clients l'expertise de nos centres d'affaires « professions libérales » et pôles patrimoniaux.

Général Gérard DESJARDINS, Vice-Président de l'ACEF : Comment s'exprime l'action de l'ACEF dans les Yvelines ?

L'ACEF Val de France est forte de 60 000 adhérents. Son conseil d'administration, composé de membres représentant les trois fonctions publiques, s'attache à développer le nombre et la qualité des offres de services à destination de ses adhérents. L'ACEF participe à la vie des services, des établissements et des associations en leur apportant un soutien sous diverses formes pouvant aller du don

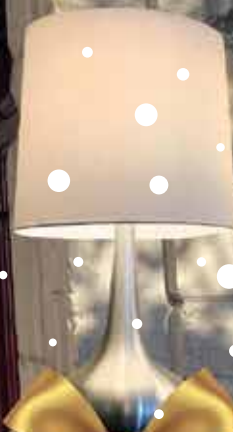
de mobiliers à des subventions financières à vocations sociales, comme ce fut notamment le cas pour les victimes d'attentats ainsi que pour les sinistrés d'événements climatiques (ex La Vésubie). Il est d'ailleurs très important pour l'ACEF de disposer de relais locaux et nous sommes toujours ravis d'accueillir de nouveaux administrateurs pour accroître notre rayonnement.

Nicolas SCHUTTIG, Directeur départemental adjoint à la BPVF : Comment fonctionne le partenariat entre les trois acteurs ?

Le partenariat fonctionne parfaitement car nous partageons les mêmes valeurs d'engagement et de solidarité que nos partenaires. Les collaborateurs des agences sont sensibilisés sur la nécessité d'être réactifs vis-à-vis des demandes des adhérents de l'ACEF et de la Casden. La maîtrise de l'offre et l'adaptation de nos réponses sont incontournables. Comme disent certains adhérents, il faut « servir sans faillir ». Notre implication au service des personnels de la fonction publique est au cœur de notre quotidien, voire de nos soirées comme en témoigne la volonté de maintenir, à intervalle régulier, ce type de d'événements conviviaux. C'est pour nous l'occasion de nous retrouver et de mettre à l'honneur des personnalités issues de la fonction publique. Ce soir nous accueillons Margot BOULET, une athlète qui démontre un engagement sans faille malgré les aléas de la vie pour aller « toujours plus loin » !

Fêtes de Noël.

PASSAGE DES ANTIQUAIRES



Antiquaires et Galeries d'Art de Versailles

f versailles Antiquaires - i versailles_antiquaires - @ www.versaillesantiquaires.com

*Le Quartier
des
Antiquaires*

Ouvert du 16 au
24 Décembre
de 11h à 19h

De la tradition à la formation

Bien connue des Versaillais, la Boucherie des Carrés située à l'angle de la rue Royale et de la rue d'Anjou fête ses 3 ans.

En effet depuis 2018, Damien Zeller, le nouveau patron, avec son équipe composée du chef Christophe, secondé par Franck, Roland, Rudy et de sa caissière Nicole dynamisent avec cette belle boucherie, la vie commerçante du quartier Saint Louis.

Originaire de Corrèze, Damien est attaché à mettre en avant les produits d'exception du Massif Central. La Boucherie des Carrés propose donc essentiellement de la viande, de la charcuterie et des fromages de cette région en plus des produits de charcuterie élaborés sur place par Franck. Qualité, savoir-faire et convivialité sont les maîtres mots de cette équipe de passionnés.

La formation est aussi au cœur de cet établissement. Chaque année, la boucherie forme des apprentis. « La transmission permet de maintenir ce métier unique et ancien qui fait partie du savoir vivre à la française » nous



Damien, Rudy, Christophe, Franck, Roland et Nicole

explique Damien. La Boucherie des Carrés se félicite d'ailleurs d'accueillir en son sein pour effectuer leur alternance, Rudy en première année de CAP au CFA de Versailles ainsi que

Roland en contrat de professionnalisation à l'Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande.

Dans cet esprit, Damien participe actuellement avec Victor, un jeune boucher, à la démarche auprès de l'UNESCO afin d'inscrire le métier de boucher au patrimoine immatériel de l'humanité.

La découpe de la viande à la française est un vrai savoir faire et un véritable travail d'orfèvre. Retrouvez son résultat à la Boucherie des Carrés !

■ ■ ■ Guillaume Pahlawan



Boucherie des carrés
53 Rue Royale - 78000 Versailles
du mardi au samedi
de 08:00 à 13:00, 15:30 à 19:30
Tel : 01 39 50 19 51





LE TANNEUR

1898

7 Place Hoche - 78000 Versailles

LE VIAGER, C'EST viagimmo !



RENTE À VIE
PROTECTION
SÉRÉNITÉ

Si le principe global du viager est connu, ses subtilités et son intérêt, social par exemple, restent flous, pour le grand public. Combattre les idées reçues pour démocratiser le viager, c'est la mission que se donne Viagimmo, le réseau d'agences immobilières spécialistes du viager.

LE VIAGER, ENJEU FONDAMENTAL DE NOTRE SOCIÉTÉ

Le viager, libre ou occupé, est une réponse adaptée à la problématique du financement de la dépendance des personnes âgées, un outil au service de l'intérêt général. Ce dispositif est équitable pour chacune des parties car il mutualise les intérêts de chacun. Nouvelle forme de retraite par capitalisation et véritable plan de relance économique, le viager est au cœur des préoccupations politiques et économiques actuelles.

VENDEURS DE BIENS IMMOBILIERS : POURQUOI CHOISIR LE VIAGER ?

Espérance de vie allongée, volonté de rester vivre dans son logement, maintien autonome ou médicalisé à domicile, gel des pensions et du pouvoir d'achat... sont autant de raisons pour considérer le viager comme un produit de retraite idéal. Grâce au viager, il n'est plus nécessaire de vendre le logement familial pour disposer de revenus supplémentaires tout en restant chez soi (viager occupé). La vente en viager libre permet, quant à elle, de financer à vie les frais d'une résidence médicalisée. Malgré les idées reçues, la vente en viager s'adresse également aux personnes âgées qui ont des enfants. Elles peuvent ainsi transmettre de leur vivant un capital à leurs héritiers pour faciliter leur quotidien au cours de leur vie active, la rénovation de leur résidence principale, le financement des études des petits-enfants... Par ailleurs, l'obtention d'un héritage est généralement liée au décès d'un parent. Cet héritage ne revêt pas une connotation négative. Pourquoi en serait-il autrement avec le viager ?



La vente en viager est un droit complexe. Elle doit être opérée par un professionnel du viager, respectueux des intérêts de chacune des parties. L'agent immobilier se doit d'avoir des compétences juridiques, financières et fiscales tout en maîtrisant le marché de l'immobilier.

RAPPEL DU PRINCIPE DU VIAGER

L'achat en viager consiste à verser une rente à vie au vendeur « crédientier ». Le montant global de cette rente viagère est calculé selon la valeur vénale du logement et de l'espérance de vie « statistique » du vendeur (établie par les tables de mortalité). Ce montant peut se décliner en 2 parties : un capital, le « bouquet », payé le jour de la vente notariée, et une rente viagère, versée par l'acheteur « débientier » pendant toute la vie du vendeur. Le viager est un contrat dit « aléatoire » puisque la durée de vie du vendeur est inconnue. Cet aléa constitue un élément indispensable du contrat.

La vente en viager permet donc de gagner en sérénité

- > Jouir de revenus complémentaires
- > Protéger son conjoint et anticiper sa succession
- > Aider sa descendance
- > Bénéficier d'une fiscalité avantageuse

A vous de jouer !

10 mots du viager se cachent dans cette grille.

Saurez-vous les retrouver ?

a	h	g	d	e	p	u	c	c	o
p	e	e	o	r	j	d	r	b	b
b	r	f	f	o	e	t	e	b	r
g	i	o	f	i	f	c	n	b	m
d	t	z	t	n	v	e	t	t	o
v	i	a	g	e	r	p	e	e	d
p	e	g	d	s	c	k	h	u	h
f	r	i	e	l	b	t	j	q	a
h	e	r	b	i	l	r	i	u	o
c	v	i	a	g	i	m	m	o	e
f	a	m	i	l	l	e	t	b	n

- héritier - viager occupé - rente - bouquet - famille - protection - senior - libre - viagimmo

© viagimmo

ÉTUDE GRATUITE PERSONNALISÉE
ET SANS ENGAGEMENT

versailles@viagimmo.fr - viagimmo.fr
tél. 01 39 43 87 64

RETOURNEZ CE BON À VIAGIMMO
VERSAILLES

8 boulevard du Roi, 78000 Versailles

Nom Prénom

Adresse

Code postal Ville

Tél Courriel

Chantal Goya, dans la lumière de Marie-Rose

Avec plus de 400 chansons, 40 millions d'albums vendus et plus de 50 ans de carrière, Chantal Goya est sans contexte une de nos plus grandes artistes françaises. Son dernier album sorti le 19 novembre dernier « Chantal Goya chante Noël » (Sony Music) est déjà classé dans le top 20 des ventes de musique pour enfant.

Après avoir fait rêver des générations d'enfants, la chanteuse nous emporte de nouveau dans un monde féérique en revisitant les chansons de Noël ayant bercé de nombreuses têtes blondes. Elle y interprète de grands classiques tel que « Douce Nuit », « Vive le Vent », ou encore l'incontournable « Petit Papa Noël », mais également trois inédits dont un nouveau single « Toi mon Doudou », qu'elle a écrit en octobre, une chanson remplie de tendresse. A travers ce disque, l'interprète de « Bécassine » prouve une nouvelle fois son statut incontesté de chanteuse numéro un pour enfants. Qui ne s'est jamais lassé emporter par ses tubes tels que « Un lapin », « Pandi, Panda » ou encore « Bouba » ? (nom qui a inspiré le célèbre rappeur, en écho aux mélodies écoutées pendant son enfance).

Pendant 15 ans, elle a incarné sur scène « Marie-Rose », personnage central d'une série de comédies musicales créée par son mari Jean-Jacques Debout, créateur de tous ses spectacles, doté d'une sensibilité et d'une imagination infinies.

Chantal et sa joyeuse troupe du spectacle « Le soulier qui vole » repartent en tournée tout le mois de décembre jusqu'à la fin du mois de janvier à travers la France et en Belgique.

Elle répond aujourd'hui aux questions de Versailles + :

IC - TM : Le samedi 20 novembre dernier, vous avez lancé les illuminations de Noël du Centre Commercial Westfield de Parly 2 au Chénay-Rocquencourt. Des enfants, parents, grands-parents sont venus très nombreux et vous ont fait une véritable ovation. Qu'est ce que cela vous fait de voir que la magie opère continuellement depuis 40 ans à travers les générations ?

CG : Les grands parents et les parents ont effectivement un véritable rôle de transmetteur de mes chansons auprès des enfants. Quel bonheur de voir ces différentes générations rassemblées autour de la scène. On sent alors



© Backstage Event - Agence Damien Nougarede

une vraie communion s'installer dans le public et une envolée dans notre monde féérique.

IC - TM : Vous allez retrouver les 29 et 30 janvier prochains le Palais des Congrès de Paris pour votre spectacle « Le soulier qui vole ». Quelle émotion ressentez-vous à l'idée de retrouver ce lieu dans lequel il fut créé en 1980 ?

CG : C'est en effet une grande émotion pour moi de retrouver cette scène mythique. J'ai un attachement particulier pour cette scène, porteuse de très beaux souvenirs. La scène est grande, les enfants et moi avons beaucoup plus de place pour évoluer que sur la scène d'un théâtre.

Au cours de cet interview, nous sommes séduits par le joli timbre de la voix très posée de Chantal qui est intacte et n'a pas changé au fil des années. Nous sentons en elle un sens de l'écoute, une sincérité et une simplicité qui nous donnent l'envie d'approfondir cet entretien et de vous faire découvrir plus amplement cette artiste.

IC - TM : Vous êtes née en 1942 à Saïgon au Vietnam. Comment s'est déroulée votre enfance ?

CG : Je suis l'aînée de 5 enfants (un frère et trois sœurs). Mes parents géraient une plantation de caoutchouc. Ils nous ont donné une éducation stricte et étaient aussi bienveillants. Pour eux le respect, la simplicité, l'authenticité dans les relations avec autrui étaient primordiales. Nous avons vécu des moments difficiles au début du conflit d'indépendance en 1946. Nous avons failli voir partir mon père dans une charrette entouré par des soldats pour être exécuté. Haute comme trois pommes, alors âgée de 4 ans je me suis interposée auprès d'eux, demandant à un des soldats de lacer un de mes souliers, ce qui les désarçonna et ils délivrèrent ensuite mon père...

Puis le conflit empirant, nous avons été contraints de quitter le Vietnam lorsque j'avais 4 ans et nous sommes installés dans les Vosges. Plus tard, ma Maman tomba malade lorsque j'avais 12 ans, je m'occupai de mon frère et de mes sœurs comme une petite Maman, d'où cette relation proche et privilégiée avec les enfants.

IC - TM : Vous avez fait une longue carrière de chanteuse alors qu'au départ rien ne vous prédestinait à la chanson. Vous vouliez être journaliste. Daniel Filipacchi, célèbre

Chantal Goya, dans la lumière de Marie-Rose

éditeur de presse, vous a repéré pour être modèle de son magazine « Mademoiselle Age Tendre ». Il vous a même proposé de chanter mais vous ne vous sentiez pas prête pour cela. Le réalisateur Jean-Luc Godard vous a ensuite remarquée et a vu en vous la jeune fille moderne qu'il imaginait pour son film « Masculin féminin », sorti en 1966 aux côtés de Jean-Pierre L  aud et Marlène Jobert. Vous êtes devenue alors l'égérie de la nouvelle vague. Vous avez joué ensuite dans des films réalisés notamment par Pierre Tchernia, Philippe Labro et Didier Kaminka. Un célèbre réalisateur britannique vous a même proposé un rôle dans son film. Pouvez-vous nous en parler ?

CG : Oui, Alfred Hitchcock m'a proposé un rôle dans son film « L'  tau ». Je fus très touchée par cette proposition mais je l'ai déclinée car j'étais enceinte de ma fille. Je ne regrette pas ce rôle car Clarisse n  e en 1968 est, avec mon fils Jean-Paul (né en 1966), le plus beau des cadeaux. J'ai toujours donné la priorité à ma famille.

IC – TM : En 1975, votre mari vous propose de remplacer Brigitte Bardot qui était souffrante dans l'émission « Numéro un Carlos » produite par Maritie et Gilbert Carpentier. Il écrit et compose pour vous la chanson « Adieu les jolis foulards ». Vous acceptez, ce sont alors vos premiers débuts dans la chanson, le succès est immédiat, votre prestation étant suivie, dès le lendemain de la diffusion de l'émission, de nombreux coups de téléphone au standard de l'ORTF. Ensuite, il a une révélation et voit en vous le personnage de Marie-Rose. Il vous propose d'écrire un spectacle pour enfants

CG : Absolument, cette idée m'a immédiatement séduite. Il a su réveiller en moi une grande fibre artistique. J'ai l'impression qu'il me connaît mieux que moi-même. Le fait de partager cet univers avec des enfants est depuis une source d'exaltation permanente Bruno Coquatrix, le Directeur de l'Olympia, avait d'ailleurs déclaré à l'époque que nous avions crée le premier music-hall pour enfants

IC – TM : Votre vie a été couronnée de très nombreux succès artistiques, de multiples moments festifs et joyeux avec votre mari et de nombreux artistes français et internationaux (Les Beatles, Rudolf Noureev, Sammy Davis...) mais aussi d'  v  nements

difficiles puis suivis de rebondissements. Votre force de caractère vous a-t-elle aid  e à surmonter différentes épreuves ?

CG : Tout à fait, mes parents m'ont inculqué des valeurs qui m'ont aid  e et protégée tout au long de ma vie. Le fait de m'être occupée de mon frère et de mes sœurs à 12 ans m'a beaucoup aid  e à affronter les tempêtes. Quoi qu'il arrive, je reste positive, je garde le cap et ne m'attarde pas sur des   v  nements désagréables de la vie.

IC – TM : Contrairement à ce qui est indiqué dans différents magazines, vous n'habitez pas à Versailles mais en province à la campagne. Vous avez l'occasion de venir parfois dans notre ville. Que ressentez-vous en parcourant ses allées ?

CG : Je suis subjuguée par la beauté de cette ville qui est incommensurable, elle est dotée d'une grande harmonie architecturale. C'est aussi un lieu de vie et de ressourcement très agréable. Elle est aussi très bien entretenue. Je comprends l'attachement des Versaillais pour leur ville. Ses grandes avenues donnent une vraie sensation de liberté, de respiration et d'espace. J'aime beaucoup le parc du château et suis fascinée par la beauté de ses arbres centenaires majestueux. J'ai aussi beaucoup d'admiration pour le petit théâtre de Marie-Antoinette près du Petit Trianon ainsi que pour le théâtre Montansier.

Redonner ses lettres de noblesse à l'innocence

IC – TM : Chantal Goya nous offre ainsi une leçon de courage et la clef de sa force intérieure, qui l'a fait avancer quoi qu'il arrive. En ce temps de Noël, et si nous renouions avec notre enfant intérieur ? Contrairement à ce que l'on pourrait penser, renouer avec son âme d'enfant, ou l'entretenir, n'est pas synonyme de régression ou d'immaturité. Au contraire, cela signifie réinvestir toutes les qualités de l'enfant : la confiance, l'innocence, l'insouciance, la spontanéité, la créativité, l'amusement. Innocence, oui, mais pas naïveté. Ainsi, comme le prônait le surréaliste André Breton : C'est peut-être l'enfance qui s'approche le plus de la « vraie vie »...

     cris par Isabelle Chabrier et Thomas Macri

Vous pouvez retrouver Chantal Goya en tournée avec le spectacle « **Le soulier qui vole** » : 11/12/2021 : Saint Estève (66) – 12/12/2021 : La Garde (83) – 9/1/2022 : Aix en Provence (13) – 15/01/2022 : Longuenesse (62) – le 22/1/2022 : Brest (29) – Les 29/1 et 30/1/2022 : Palais des Congrès de Paris (75)

Et l'univers de Chantal Goya sur sa boutique en ligne :

www.laboutiquedemarirose.com



   Backstage Event - Agence Damien Noug  r  de

Boucherie Huet

Après l'ouverture des boutiques de Puteaux, Ville d'Avray, et Suresnes, les viandes de qualité Pascal HUET arrivent à Versailles. Vous trouverez dans vos Boucheries HUET des viandes de qualité, rigoureusement sélectionnées, issues de bétail élevé de façon traditionnelle au fourrage naturel.



36 rue du Maréchal Foch
78000 VERSAILLES
Tél : 01 39 50 09 89

L'OCTOPUS



À l'Octopus, vous pourrez retrouver une poissonnerie traditionnelle au rez-dechaussée et un bar à huîtres composé d'une trentaine de places à l'étage ainsi qu'une terrasse d'une quinzaine de places donnant sur la rue d'Anjou. La poissonnerie vous propose des poissons et crustacés de pêche côtière et vous prépare également des petits et grands plateaux à emporter toute l'année ou à déguster sur place le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 23h. N'oubliez pas de réserver votre plateau de fruits de mer pour les fêtes de fin d'année ! (Commandes ouvertes jusqu'au 21 Décembre) Toute l'équipe de l'Octopus vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année.

L'OCTOPUS | 52 RUE D'ANJOU
CARRÉS SAINT-LOUIS | 09 82 45 71 57
Du mardi au samedi de 8h30 à 14h et de 16h à 23h,
le dimanche de 10h à 14h.

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 Poitou que vous trouvez sur nos étals tout au long de l'année. Bonne période de l'Avent !

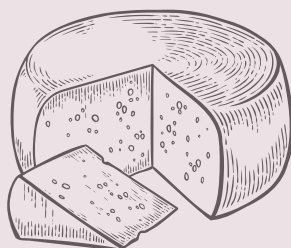
Carré aux Herbes
Halles Notre-Dame de Versailles
01 39 53 18 78
contact@boucheriegaudin.fr



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



NATURYA - La Comédie Musicale et Florale

C'est dans le tout nouveau Palais des Congrès que Naturya, spectacle musical et floral, posera ses valises le 22 décembre prochain, avant de partir en tournée.

Avec déjà plus de 100 000 spectateurs, Naturya fait son grand retour sur scène avec une toute nouvelle version, mais aussi avec la folle envie de vous reconnecter à la Culture... de vous reconnecter à la Nature !

Ensemble » afin que nous soyons les Colibris du changement pour nos enfants... Pour Demain ! » nous explique Axel Montel Cocréateur de Naturya et metteur en scène de Naturya.

Naturya – La Comédie Musicale & Florale, c'est presque 30 artistes sur scène, et une féerie végétale et florale mise en éclosion par de talentueux designers floraux.

Un voyage initiatique qui emmène les spectateurs sur Naturya, le berceau de notre existence !

■ Guillaume Pahlawan

Information :

Naturya :

mercredi 22 décembre 2021 à 16h & 20h30

Versailles Palais des Congrès

10, rue de la Chancellerie

Réservations :

<https://www.versaillespalaisdescongres.com>

infos : 06 20 26 20 18

billetterie@versaillespalaisdescongres.com



MERCREDI 22 DÉCEMBRE 2021 - 16H & 20H30



Porto & Milan

Chaussures et accessoires haut de gamme
pour hommes et femmes.

Chez Porto&Milan, la chaussure est un art de vivre,
et nous sommes là pour la partager à vos côtés,
de l'essayage à l'entretien.



CHASSEUR

64 rue Royale - 78000 Versailles

01 39 55 84 92



IT'KINT

POISSONNERIE
BAR À HUÎTRES
TRAITEUR MAISON

HALLES DE VERSAILLES
11 RUE AU PAIN - 78000 VERSAILLES
01 39 50 00 52



SCANNEZ MOI !

Julie nous dit tout

Julie Andrieu, versaillaise et heureuse de l'être, sort son abécédaire de la cuisine : « A comme astuces », un outil rassurant, une aide précieuse, pour tous ceux qui aiment cuisiner, débutants ou pas !

Julie Andrieu a débuté sa carrière culinaire comme critique gastronomique, puis comme auteure avec un premier livre de recettes suivi de beaucoup d'autres. Elle anime et produit aussi différentes émissions télévisées dont les célèbres « Carnets de Julie » sur France 3. Autant vous dire qu'elle a fréquenté nombre de cuisiniers dont les plus grands chefs qui, sensibles à son enthousiasme et à sa curiosité passionnée, lui ont ouvert les portes de leur cuisine sans rien cacher de leurs secrets, au contraire. Au fil des années, Julie Andrieu qui bien sûr cuisine pour sa famille et a beaucoup voyagé, a acquis un savoir fait de rencontres, d'expériences et de pratique personnelle, ce savoir se trouve aujourd'hui dans son nouvel ouvrage, « A comme astuces ». Ces secrets de chefs sont plutôt des astuces et des conseils, auxquels notre journaliste culinaire ajoute les siens.

Un peu de ménage...

Ce livre joliment illustré par les photos de Jean-François Mallet peut se lire comme un roman, au fil des lettres de l'alphabet, de A comme abricot à Y comme yaourt en passant par croque-monsieur, esquimau au mojito, œufs, pain, galette des rois, mixer, mortier, sablé bref en tout 900 astuces et 90 recettes dont la simple lecture est déjà un régal... Il faut savoir qu'en cuisine comme ailleurs il existe des légendes, légendes dont Julie tient à nous débarrasser notamment par exemple tout ce qui concerne la cuisine italienne, à lire absolument ! Ensuite une fois ce « ménage » fait, l'auteure nous donne envie d'oser, avec elle même les plats en apparence les plus compliqués à réaliser se



réussissent, à contrario attention les plus simples ne sont pas forcément les plus faciles, voir la lettre O comme œuf, vous comprendrez. Il est donc bon de mettre à la poubelle les idées reçues culinaires, elles nous freinent et nous empoisonnent la vie aux fourneaux. Généreuse et pleine

de bon sens, Julie est comme une bonne copine « partageuse » qui derrière notre épaule nous évite gentiment les erreurs et nous encourage à tout tenter même le cassoulet, la bouillabaisse, le foie gras et la paëlla sans oublier les plats faciles du quotidien revisités à la « sauce Julie ».

Comprendre le pourquoi du comment...

Réaliser que l'on applique bêtement des règles sans comprendre pourquoi, comprendre que d'autres ne servent à rien « libérera la ménagère » comme le dit Julie avec humour. Quelques explications scientifiques sont donc parfois nécessaires et nous aident à effectuer les bons gestes sans craindre de se tromper. Grâce à cet ouvrage, décomplexant en diable, on apprend aussi à connaître les bons produits, à les comprendre, à les acheter correctement, Julie Andrieu est bien évidemment adepte du marché de Versailles, elle y fait ses courses et discute avec ses commerçants qui lui



livrent eux aussi leurs astuces et autres bons conseils. Dialoguer, échanger, partager, transmettre, tous ces jolis mots sont dans l'ADN de la jeune versaillaise qui malgré sa notoriété a su rester simple et authentique, tout comme sa cuisine et ce beau livre écrit par une belle personne !

✍️ Véronique Ithurbide

A voir sur TV78 l'émission VYP avec Julie Andrieu

« A comme astuces, mon abécédaire de la cuisine », Julie Andrieu, photographies de Jean-François Mallet, Éditions Robert Laffont, 24 euros 90

Petits-fils recherche des auxiliaires de vie

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



Salaire
intéressant



Planning
adapté



Présence
de nuit



Même
client



Réseau
national

01 84 27 05 65

18 Rue Louis Haussmann
78000 Versailles



Petits-fils
SERVICES AUX GRANDS-PARENTS



rejoindre.petits-fils.com

L'âge de raison

Sur le papier, ce club est un vénérable ancien. Né deux siècles auparavant, en 1893, il a depuis prospéré au rythme des livres d'histoire et de la Ville du Roi Soleil. Du sport, de la convivialité, des valeurs, des familles, une grande famille, le Rugby Club Versailles est désormais ancré dans son temps.

L'enfance

Que les fées se soient penchées sur le berceau de ce bien né ne fait pas de doute. Imaginé par des visionnaires et des passionnés, le RCV a grandi sur les fondations d'une ville de culture et d'histoire. Mais de culture physique aussi. Porté sur les fonts baptismaux avec un projet de vie et de croissance, il s'est fait une place au soleil à travers la formation et l'épanouissement des plus jeunes.

Enfant parfois turbulent, engagé, volontaire, il multiplie les contacts, les bouchons et les percussions. Mais aussi une certaine culture de la vitesse et de l'évitement. Ce qui fera le fond de jeu des bleus et blancs, dans toutes les divisions régionales et nationales. Les plus jeunes, dès l'école de rugby, s'approprient la culture et les chants – pas toujours guerriers – qui font l'ADN de ce Club. Au son du « Troulallère », l'école de rugby s'en va-t'en guerre...

L'adolescence

Puis vient le temps des premiers émois, de la prise de conscience, du test permanent des limites et de la personnalité assumée. Parfois ingrate, la période permet au Club de se tailler



une réputation. On change de nom, on se développe, on se renforce, on commence à écumer tous les terrains de France et de Navarre. Au-delà des clichés qui verraient les bleus et blancs jouer avec une cuillère en argent dans la bouche, des scouts et des pratiquants, Versailles s'installe comme un club formateur, convivial, familial et fédérateur. Il accueille même de nombreux exilés du Sud-Ouest ou d'outre-Manche, au gré des mutations professionnelles et du hasard. Parties intégrantes du projet de jeu, ces personnalités enrichissent le patrimoine culturel du Club, qui se taille une part du lion dans les divisions fédérales. Des faits d'armes,

des qualifications, des parcours en championnat de France, le RCV s'installe comme un club formateur, en Ile de France et parfois au-delà de ses frontières.

L'âge adulte

Puis vient le temps de la maturité. Au début des années 2000, ce « Club Ancêtre », 7ème plus vieux club de France, atteint l'âge de raison. Structuration, perspectives, embarquement de fidèles partenaires (visionnaires !) et c'est tout le projet qui mue et se précise.

À l'heure où nous écrivons ces lignes et cette nouvelle page d'Histoire, **le RCV est le 4ème club français en nombre de licenciés**. Le 2ème en termes de licenciés joueurs, filles et garçons confondus. Présente une carte d'identité flatteuse de près de 270 licenciés à l'École de Rugby, des cadets et des juniors en nombre pour préparer l'avenir. Pour montrer la voie, les Seniors sont 1ers de leur poule avec 7 victoires en autant de matchs. Et peuvent ainsi voir plus haut, pour atteindre un niveau sportif Seniors jusque-là jamais atteint.

Dompter les caprices de ce ballon ovale, contourner les embûches d'une société en constante mutation, vivre une passion familiale et commune, c'est le credo de ces Versaillais pas si typiques. Pour faire rayonner la Ville au-delà de son château, avec humilité, maturité et résilience. En vrais amateurs.



VOLVO

FREINER NE VOUS A JAMAIS EMMENÉ AUSSI LOIN.

Avec le Volvo XC40 et sa nouvelle motorisation micro-hybride,
roulez toujours plus loin : récupérez l'énergie au freinage,
redémarrez tout en douceur et économisez en carburant à chaque trajet.

NOUVEAU VOLVO XC40 | MICRO-HYBRIDE



3 ANS D'ENTRETIEN & GARANTIE OFFERTS⁽¹⁾

Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.

(1) Prestations de Cofica Bail Entretien-Maintenance et extension de garantie un an au-delà garantie constructeur offertes dans le cadre de la souscription d'une location avec option d'achat pour un VOLVO XC40 thermique neuf sur 36 mois / 45.000 km.

Offre réservée aux particuliers dans le réseau participant, valable jusqu'au 31/12/2021, sous réserve d'acceptation par Volvo Car Finance, département de Cofica Bail, RCS Paris 399 181 924, 1 bd Haussmann 75009 Paris. N°ORIAS : 07 023 197 (www.orias.fr), soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution - 4 place de Budapest, 75 436 Paris Cedex 9.

Modèle présenté : XC40 R-Design micro-hybride avec options.

Volvo XC40 : Consommation en cycle mixte (L/100 km) WLTP : 0-7.6 - CO2 rejeté (g/km) WLTP : 0-171.

WWW. ACTENA.FR

RCS PARIS B 390 634 2 77

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 GAMELINES

PRIOD

© VICTOR PARIS

SERVICE VENTE AUX DIPLOMATES ET L'XPAY : 01 44 30 82 21 / SERVICE FLOTTES-ENTREPRISES LLD GCV : 01 47 21 30 07

Fondacio, qui héberge une trentaine de personnes en précarité avec seulement cinq salariées, relève aussi le défi de mettre en lien les habitants du quartier. Par exemple avec «les pousses de Versailles», il les invite à déposer leurs déchets organiques pour fabriquer un compost bénéfique pour le jardin. Le chef, Gilles Daveau, est venu donner une formation sur la cuisine alternative à laquelle le cuisinier de l'Ermitage a assisté.



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

Opticiens le Menes



SOLEDÉS

Jumelles ▪ Baromètres
Thermomètres ▪ Boussoles ▪ Réveils

18 rue hoche - 78 000 Versailles
01 39 50 14 06

Orpi

**Nos 2 agences de proximité vous offrent la puissance
du 1^{er} réseau immobilier français.**

Jean-Baptiste de Malleray et ses équipes de Versailles
et du Chesnay vous souhaitent un joyeux Noël
et vous adressent leurs meilleurs vœux pour 2022.

Et répondent bien sûr présent
pour accomplir tous vos vœux immobiliers !

Estimation offerte au
01 30 21 10 05



Agence Centrale Versaillaise

31 rue de la paroisse - 78000 Versailles

01 30 21 10 05

agencecentraleversaillaise@orpi.com

Immobilière Récamier

6bis rue de Versailles - 78150 Le Chesnay

01 39 50 26 35

immobiliererecamier@orpi.com