



BEL: 1,20 € - CH: 5,50 CHF - CAN: 8 CAD - A: 5,50 € - GBR: 5,50 £ - ITA: 3,50 € - LUX: 3,20 € - MAROC: 3,50 Dhs - PORTUGAL: 3,50 € - PORTUGAL: 3,50 € - ESP: 3,50 € - GRE: 3,50 € - MEX: 3,50 € - TURQUIE: 5 TL - Maroc: 32 DH - Zone CFP Avion: 3,40 € - Zone CFP Avion: 1,000 XPF

DANS LES COULISSES DE MISS SIRENE

PM PRISMA MEDIA
M 01713 - 2081 - F: 2,70 €

2,70 € N°2081 - DU 13 AU 19 JUILLET 2017 **VSD.FR**

46 pages **ETE**

Thévenet raconte son Tour 1977
Étape gourmande : **Hautes-Alpes**
Les Dents de la mer : le chaos

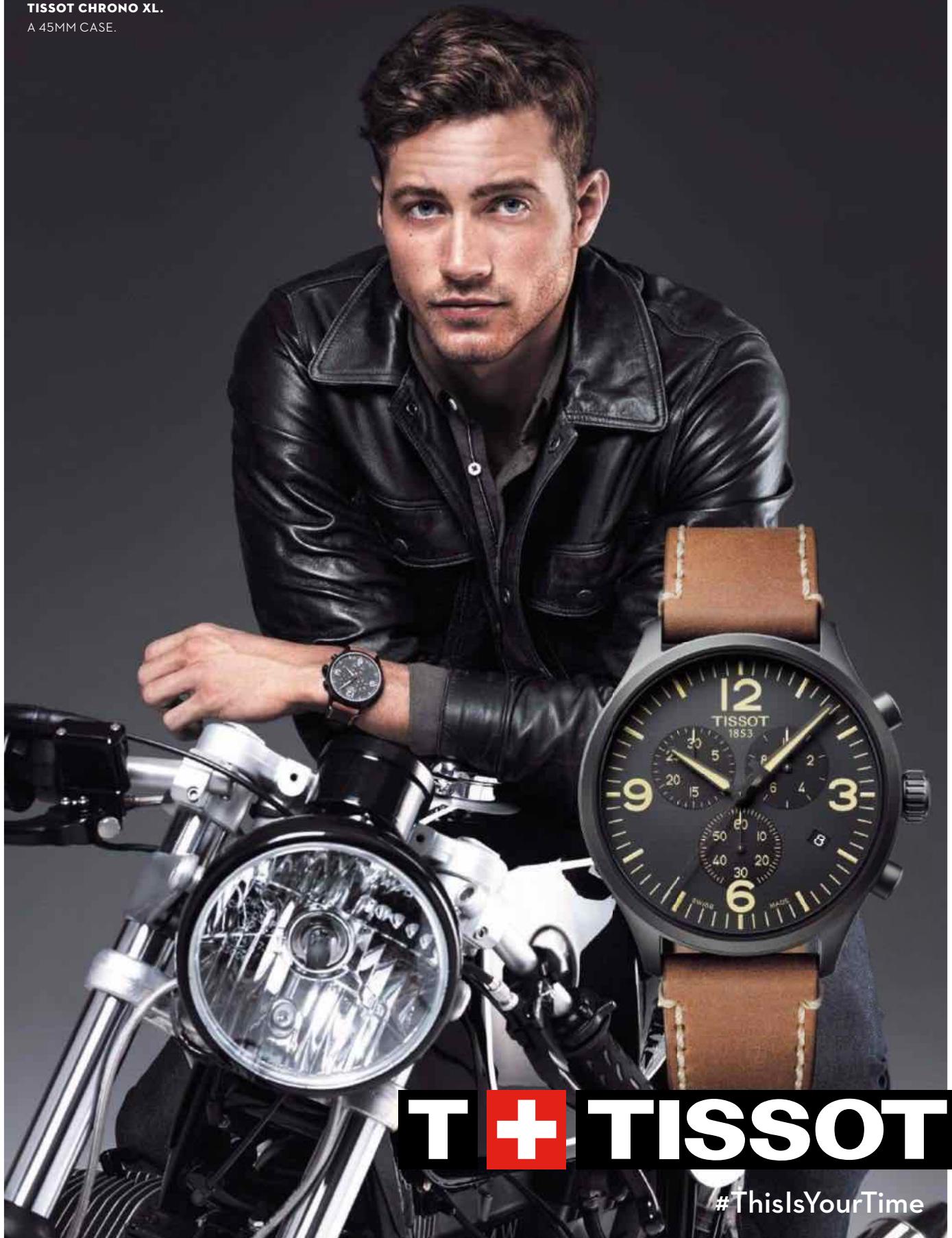
Belmondo **REPREND DU SERVICE**

Il passe le relais à son petit-fils comédien. Il se bat pour sauver son resto fétiche. Entre farniente et coup de gueule, l'été du Magnifique.

PHOTOS ET RÉCIT

La Légion étrangère a invité le patriarche dans son QG, à Aubagne (13), pour lui offrir son célèbre képi blanc.

TISSOT CHRONO XL.
A 45MM CASE.



T + TISSOT

#ThisIsYourTime

TISSOTWATCHES.COM
TISSOT, INNOVATORS BY TRADITION

Editorial



La barbe des survivants

Christophe Gautier
Rédacteur en chef délégué

Comme chaque année, depuis 1880, la parade militaire du 14 juillet aura réjoui la foule massée sur les Champs-Elysées. À l'origine et jusqu'en 1914, le défilé se déroulait sur l'hippodrome de Longchamp. Il s'agissait alors de prouver aux Français le redressement militaire du pays après l'humiliation de la défaite de 1870 et, surtout, d'entretenir dans l'opinion l'esprit de mobilisation pour reconquérir, grâce à l'armée, l'Alsace et la Lorraine. En 1919, les maréchaux Joffre, Foch et Pétain descendent les Champs-Elysées à cheval pour le « défilé de la victoire ». Entre 1925 et 1928, une simple prise d'armes est organisée place de l'Étoile, autour de l'Arc de triomphe (le tombeau du soldat inconnu a été installé en 1921). Puis la parade de la fête nationale se déroule entre les Invalides et la Concorde. Retour sur les Champs après 1945 avant que le président Giscard d'Estaing ne la délocalise de nouveau vers la place de la Bastille, puis celle de la République, ensuite, au cours de Vincennes, et enfin à l'École militaire. Depuis 1981, et ça n'a plus bougé, les soldats descendent la « plus belle avenue du monde ». Tradition dans cette traditionnelle procession militaire, ce sont les pionniers de la Légion étrangère qui, à la cadence de quatre-vingt-huit pas par minute, ferment le défilé des troupes à pied, précisément ceux du 1^{er} régiment étranger d'Aubagne. Ceux-là même qui ont reçu et reconnu Bébel comme l'un des leurs, estimant que l'inoubliable sergent Augagneur, dans *Les Morfalous*, avait plus fait pour la Légion que toutes les campagnes de recrutement. Comme d'habitude les pionniers, avec leur hache, leur tablier de cuir et leurs gants à cristaux seront les plus acclamés. Et savez-vous pourquoi ils portent la barbe ? Les pionniers étant toujours en première ligne, leur espérance de vie incertaine, ils jouissaient du privilège de n'être pas obligés de se raser avant de monter au front. Les survivants en revenaient donc barbus.



14 LE TOUR ATTIRE LES FOULES

LE RENDEZ-VOUS IMMANQUABLE DES FRANÇAIS

SOMMAIRE

4 BRÈVES PEOPLE

6 SIGNÉ WERMUS

Le rendez-vous de La Closerie des Lilas

7 SIGNÉ GOUBELLE

L'actualité en dessin

8 EN COUVERTURE

Bébel, toujours apte au service

14 SPORT

Le Tour de France, la liesse est dite. Cet événement sportif majeur réunit des millions de spectateurs

18 PORTRAIT

Une sirène plus vraie que nature

22 REPORTAGE

Dans les coulisses des cuisines de l'Élysée

28 F1

Renault, retour vers le futur. Interview d'Alain Prost

32 HISTOIRES INSOLITES

Les expressions corses

35 LES SÉRIES DE L'ÉTÉ

36 AVENTURE

En Polynésie, à la découverte du plus grand territoire marin français

42 FAIT DIVERS

Les grandes évasions. Quand un activiste basque échange sa place en prison avec son frère

44 ADRÉNALINE

À Marseille, plongeon de falaise : un vol à haut risque

48 ÉVASION

La France en 8 étapes : les Hautes-Alpes. Pour des vacances qui allient sports, culture, nature et bronzette

54 FOOD

À chaque apéro son accord. Cette semaine des recettes à base de Lillet concoctées par le chef Ronan Kervarrec

58 TRI SÉLECTIF

L'accessoire culte : le chapeau de paille

60 40 ANS

Mon année 1977, par Bernard Thévenet

62 CINÉMA

Tournage catastrophe : *Les Dents de la mer*

66 NOUVELLE

Bonjour vitesse, par Jessica L. Nelson

70 AGENDA CULTURE

Cinéma, livres, festivals...

72 BD

En avant-première, VSD publie chaque semaine les nouvelles aventures de Valérian

78 LES JEUX

Mots fléchés, Sudoku...

82 VINTAGE

Télévision 1977, Marie Myriam remporte l'Eurovision

54 Nos recettes à base de Lillet

#2081
DU 13 AU 19 JUILLET 2017

22 À l'Élysée, le vrai chef, c'est lui !



18 Miss Sirène prend la pose



28 Prost revient sur la saga Renault en 71



TWITTER
@vsdmag

INSTAGRAM
VSDMAG

FACEBOOK
VSD

**SPOTIFY
DEEZER**
VSDMAG





LES COULISSES DES PEOPLE



Le retour de la grande blonde

À 82 ans, Pierre Richard aurait-il décidé de laisser parler la femme qui est en lui ? Renseignements pris, le grand blond s'est grimé ainsi pour les beaux yeux de Sophie Marceau, réalisatrice de *Mrs Mills*, dans lequel il incarne une vieille Américaine excentrique en villégiature parisienne. On a hâte de voir.



A quelques heures de son neuvième et ultime concert parisien à l'AccorHotels Arena, Céline Dion a tenu à faire plaisir à ses fans, venus en masse l'attendre devant le palace où elle résidait. Un bain de foule motorisé qui eut le don de faire monter de quelques degrés de plus une température déjà caniculaire. Avec son épaulé dénudée et son décolleté abyssal, la star québécoise, elle, ne risquait pas d'avoir chaud.

par Olivier Bousquet

→ | Oups!

BOULETTES DE STARS



* Proclamé (et autoproclamé) plus grand footballeur de la planète, **Cristiano Ronaldo** s'autorise des vacances bien méritées au large de Formentera. Dans une pose de sénateur romain jouissant d'une vue imprenable sur son îupanar, CR7 doit cependant se tenir à carreau. Redressant d'une main la mèche de son amoureux, la très enceinte Georgina Rodriguez sait se rappeler à son bon souvenir.

* **Nolan Roux**, lui, a cru avoir la berlue en découvrant dimanche dernier, dans les colonnes d'un quotidien du dimanche, sa liaison avec Pame-

la Anderson. La bimbo number one des années quatre-vingt-dix avec l'attaquant stéphanois ? Un canular inventé par le site parodique FootballFrance, qu'il ne fallait pas confondre avec le très sérieux *France Football*. Le people tient parfois à peu de choses.

* Bimbo number one des années 2010, **Kim Kardashian** (photo) est bien décidée à ne pas se laisser aller cet été. Une bonne dose de sport, donc, dans les collines d'Hollywood, et une silhouette retrouvée avant de troquer la bouteille d'eau contre un pastaga sur la Côte d'Azur.



Les stars ont fêté Ringo

Depuis 2008, Ringo Starr a une façon assez particulière de fêter son anniversaire. Cette année encore, il a rassemblé famille et amis (dont le cinéaste David Lynch) pour célébrer non seulement ses 77 printemps, mais aussi la paix dans le monde le temps d'un mini-concert. En septembre, l'ex-Beatle sortira un nouvel album, avec une contribution de McCartney.



Epeda

Epeda
s'invite
chez vous
dès

299 €*

Matelas en 140 x 190 cm
(dont 6 € d'éco-participation)

Matelas, sommiers, dossierets, oreillers, couettes

www.epeda.fr





Paul Wermuth
**À COUTEAUX
TIRES**

Entre souvenirs du monde politique et aspirations scéniques, nos invités, toujours en appétit, font le bilan ou parlent d'avenir

“C’EST UNE ARNAQUE DE NOUS FAIRE CROIRE QUE LE THÉÂTRE S’ENSEIGNE DANS LES ÉCOLES”

Jean-Luc Moreau

Coprésident du Comité de surveillance des investissements d'avenir, **Jean-Paul Huchon** a désormais un bureau à Matignon. L'ex-directeur de cabinet de Michel Rocard a consacré un livre à son mentor, *C'était Rocard*. « Il n'était pas un saint, mais il croyait au bien commun et à une gouvernance heureuse. Il avait deux qualités : il ne s'énervait jamais et faisait preuve d'un excès d'optimisme. » Que pense-t-il de celle qui lui succède, Valérie Pécresse ? « Dure mais déterminée ! » Huchon, désormais macroniste, se lâche : « Le PS est subclaquant ; Ségolène Royal, nouvelle ambassadrice des Pôles, est désormais la reine des pingouins. » Stakhanoviste, **Jean-Luc Moreau** s'est attelé à trois mises en scène : *L'Heureux Élu*, d'Éric Assous, actuellement en tournée ; *Confidences*, pièce de Joe Di Pietro adaptée par Éric-Emmanuel Schmitt, au Rive Gauche à la rentrée ; et *Voltaire Rousseau*, au théâtre de Poche Montparnasse. « La salle se déchaîne quand Voltaire dit : "Je regrette qu'une bande de pouilleux dans un désert ait cru à un dieu unique, vengeur, jaloux. Sans eux, on n'aurait ni l'islam ni la chrétienté. Qu'est-ce qu'on serait tranquilles !" L'homme de théâtre, qui a voté Hamon, constate que de nombreux discours de Mélenchon sont pompés sur Rousseau. « C'est une arnaque de nous faire croire que le théâtre s'enseigne dans les écoles. Il n'y avait pas de cours Florent sous Molière. Ce métier s'apprend sur le terrain. Mon ambition : monter *Don Juan* avec Pierre Niney et incarner un jour Sganarelle. » Père de huit enfants, Moreau n'est pas peu fier du petit dernier : « À 11 ans, il parle déjà le latin et le chinois. » C'est le cinquième et dernier mandat de **Claude Goasguen**, qui a renoncé à sa mairie du 16^e : « Je pensais être élu au premier tour, mais tous mes électeurs étaient à Deauville ! Il faut repousser les élections internes des Républicains, sinon c'est la fin des haricots. Pour la première fois, je soutiens Anne Hidalgo, non pour la fermeture des quais, mais pour les JO de 2024. » Puis, à Huchon : « Si je suis devenu un homme de droite, c'est à cause de Rocard. Étudiant, je ne comprenais rien à ses cours. Je suis trop con pour être de gauche. » Et de nous confier en partant : « Mon fils travaille avec moi pour 2000 euros par mois. Il voulait partir ailleurs, je l'en ai empêché. »



De g. à dr. : **Claude Goasguen**, ancien député de Paris ; **Jean-Luc Moreau**, comédien et metteur en scène ; et l'ex-président de la région Île-de-France, **Jean-Paul Huchon**.



Jean-Luc Moreau
Comédien et
metteur en scène

SON COUP DE GUEULE...

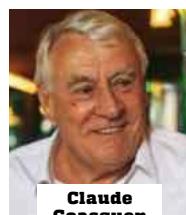
Le ralliement opportuniste de dernière minute de nombreux politiques me choque vivement. Ça s'appelle une trahison.



Jean-Paul Huchon
Ex-président de la
région Île-de-France

LA QUESTION QUE VOUS AIMERIEZ POSER À...

**Monsieur Macron,
pensez-vous vraiment qu'on
puisse arrêter un jour
le réchauffement climatique,
et de quelle façon ?**



**Claude
Goasguen**
Ancien député
de Paris

CE QUE VOUS N'AVEZ JAMAIS OSÉ DIRE...

**J'aurais voulu être un international
de rugby. Je suis bien obligé
de dire que j'ai raté ma carrière,
d'autant qu'aujourd'hui j'ai un
gabarit de coupeur de citrons.**

LES 3 PHRASES À TWEETER

- ① “Un bon politique ne doit pas être nécessairement un tueur.” **J.-P. Huchon** citant Michel Rocard
- ② “Historiquement, le Moyen-Orient n'existe pas.” **C. Goasguen**
- ③ “Si un comédien n'a pas de boulot, c'est que le public ne veut pas de lui. Alors il faut faire autre chose !” **J.-L. Moreau** citant Annie Girardot

ÇA RESTE ENTRE NOUS

- Quinze gardes du corps étaient présents pour protéger **Juan Manuel Santos**, le président colombien, qui dinait, l'autre soir, à La Closerie.
- Jean-Pierre Mocky, sous dialyse, a bien failli passer l'arme à gauche il y a quelques semaines. Je vous rassure, il va mieux ! ● **Michel Drucker** a renoncé à l'hélicoptère pour piloter des avions.



TRUMP LE 14 JUILLET
SUR LES CHAMPS-ÉLYSÉES

POUR FAIRE
DU SHOPPING ?





EN COUVERTURE
PEOPLE



BÉBEL APTE AU SERVICE

Pas question pour le Magnifique, 84 ans, de déroger à ses habitudes estivales : soleil

A large crowd of men wearing white berets and dark uniforms are cheering. In the foreground, two men are prominent: one on the left with a beard and a blue jacket, and one on the right with a beard and a striped shirt. They are both shouting with their mouths open. A hand is visible in the top right corner, pointing upwards.

À Aubagne, le 29 juin,
la Légion étrangère intronise Bébel
au sein de son corps d'armée.
Par trois fois, le comédien a porté
le képi blanc à l'écran : dans
Dragées au poivre, *Casino Royale*
et *Les Morfalous*.

et copains, sur la Côte d'Azur, où il est partout fêté, y compris par les légionnaires.



Cornaqué par le fidèle Charles Gérard, c'est un Jean-Paul Belmondo très ému qui se voit remettre le képi blanc des légionnaires par le général Maurin, commandant de la Légion étrangère.



Pour ses nouveaux amis, Bébel dédicace une série d'affiches de l'exposition «Légion et cinéma», consacrée aux relations entre septième art et képi blanc, à Aubagne.

ENTOURÉ DE VIEUX AMIS TRIÉS SUR LE VOLET - ET SANS LA MOINDRE FEMME À L'HORIZON -, BÉBEL TANNE SON CUIR DE VIEUX CROCODILE



Bébel, Antoine Duléry (en bleu), Charles Gérard (en blanc à dr.) et quelques copains prennent la pose au Moorea Beach de Juan-les-Pins qu'ils veulent sauver de la destruction.

PHOTOS : BONY/MAYA PRESS - MAXPPP - CHRISTOPHE
vous êtes entré dans l'histoire de la Légion par le cinéma !» Trente-trois ans après *Les Morfalous*, il n'est pas peu fier, le Bébel, de porter à nouveau le fameux képi blanc, surtout que, cette fois, il s'agit d'un vrai. Général de division, Jean Maurin vient de le lui remettre à l'issue de la visite de l'exposition «Légion et cinéma», qui se tient dans la salle d'honneur du musée de la Légion étrangère, à Aubagne (13), jusqu'au 27 août. Ainsi coiffé, le patriarche exulte au soleil entre deux légionnaires barbus fans avant tout. «*Ça me rappelle de bons souvenirs, lâche Bébel. Et, bien sûr, le tournage des Morfalous fut une belle aventure avec Jacques Villeret et Michel Constantin.*»

Deux comédiens disparus. Lui est toujours debout à 84 ans malgré son accident vasculaire cérébral de 2001, près de Calvi, alors qu'il séjournait chez son pote Guy Bedos. Avant cette cérémonie à la Légion, Jean-Paul Belmondo s'était rendu à La Ciotat visiter l'Éden Théâtre, la plus vieille salle de cinéma au monde toujours en activité, où un fauteuil porte désormais son nom. Le lendemain, immanquablement flanqué de son fidèle ami Charles Gérard, il se rendait à Marseille au château de la Buzine (le fameux *Château de ma mère*, de Pagnol) pour une autre exposition qui lui est, cette fois, exclusivement consacrée, «Il Bel Mondo di Belmondo», jusqu'au 6 novembre. C'est ainsi, l'âge n'y fait rien, la maladie non plus : chaque été, le vieux crocodile passe le plus clair de son temps à se tanner le cuir sous le plus ardent des canards, toujours entouré de quelques potes triés sur le volet — d'autant qu'aucune

femme ne le tarabuste plus pour lui signifier qu'il aurait peut-être explosé son « capital soleil ». Parmis eux, Charles Gérard, donc, mais aussi Robert Hossein ou Antoine Duléry. On a encore pu les apercevoir au Moorea Beach, la plage privée de Juan-les-Pins où le vieux comédien a son rond de serviette et son parasol attitré : il vient dans le coin depuis plus de soixante ans ! Las, par décret, le lieu s'apprête à mettre la clé sous le paillasson, le 15 septembre. Pis : le Moorea et son exotisme désuet risquent tout simplement d'être rayés de la carte. «*Pourquoi voulez-vous détruire tout ça ?* s'est emporté Bébel dans une interview accordée à *Nice Matin*. C'est idiot ! Ça fait des années que je viens ici. Depuis 1952. Eh oui, je suis un vieux monsieur. Je ne comprends pas pourquoi il faut balayer tout ça. Ce décret, il faut le déchirer ! C'est stupide.» Et de conclure : «*S'il n'y a plus rien, je ne reviendrai plus. Et je ne serai pas le seul.*» C'est que, comme le Magnifique, Bono, Robert de Niro et Angelina Jolie — avec ou sans Brad Pitt — ont leurs habitudes au Moorea. Désormais, ils pourraient bien aller dépenser leurs dollars dans un autre coin de la Riviera. On verra bien l'été prochain. Pas question pour autant, pour Bébel et →

Cinéma UNE VIE DE SOLDAT

En quatre-vingts films, Bébel a plusieurs fois porté l'uniforme. Notre sélection.



Dragées au poivre (1963) Beau casting (Bedos-Daumier, Francis Blanche, Claude Brasseur...) pour cette curiosité dans laquelle Belmondo (Raymond-la-Légion) coiffe le képi blanc pour la première fois.



L'Homme de Rio (1964) Cette épopee a lieu pendant la permission du deuxième classe Adrien Dufourquet (Bébel). Après un détour par Rio et l'Amazonie, il parvient à prendre son train pour Besançon.

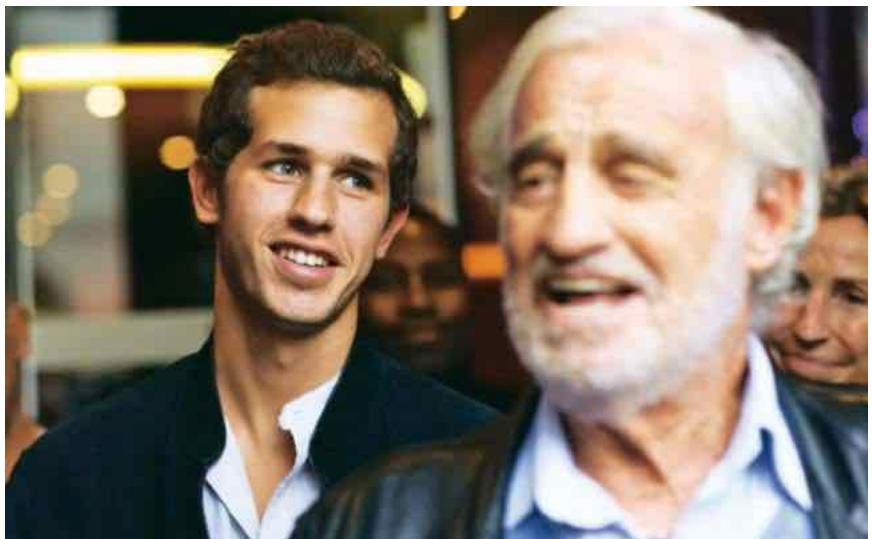


Week-End à Zuydcoote (1964) Dans cette reconstitution de la bataille de Dunkerque, il incarne le sergent-chef Julien Maillat. De lui, dans le film, Catherine Spaak, dit : «*Pas beau, mais très sympathique.*»

les siens, de gâcher la saison en cours. Au programme : terrasses, bronzette et spécialités italiennes, ce qu'il a toujours préféré. Il peut bien en profiter puisque la relève est là.

Nous ne parlons pas des héritiers autoprotégés, façon Jean Dujardin — à ce propos, Paul Belmondo a été très clair : en cas de biopic il ne pense pas que *The Artist* serait le comédien idéal pour interpréter son père. «*À la limite, mon fils*», lâchait le coureur automobile et actuel consultant pour la formule 1 sur Canal+. Oui, elle est plutôt là, la relève. On ne l'a pas vue arriver mais une nouvelle génération de Belmondo est née. Doucement, discrètement. «*Victor Belmondo ce soir et demain soir au théâtre de La Pépinière, à Paris. Fier de mon fils.*» : voilà ce qu'a écrit Paul Belmondo sur son compte Instagram, le 27 juin. Ce petit texte d'un père fier que son fiston de 23 ans monte sur scène était accompagné d'une très belle photo en noir et blanc du jeune homme, agenouillé sur scène. Un cliché saisissant, car Victor ressemble de façon étonnante à son grand-père Jean-Paul à l'époque où il faisait ses gammes au conservatoire aux côtés des Jean Rochefort, Jean-Pierre Marielle, Pierre Vanier, Claude Rich. Si Bébel n'a pu se rendre à La Pépinière pour voir son petit-fils sur les planches, il y a quinze jours, un de ses proches nous a confié : «*Jean-Paul, tout comme Paul, est très fier de Victor et, ce soir-là, il a énormément pensé à lui, d'autant plus que quelques jours plus tôt il l'avait fortement encouragé à tout donner sur scène. Il croit fermement que son petit-fils peut s'imposer dans ce métier et suivre ses traces.*» Deuxième des trois garçons de Paul et Luana Belmondo, Victor a le goût de la

JEAN-PAUL EST TRÈS FIER DE SON PETIT-FILS. IL L'A FORTEMENT ENCOURAGÉ À TOUT DONNER SUR SCÈNE. LA RELÈVE EST ASSURÉE



Victor Belmondo, 23 ans, partage sa vie entre le théâtre et le cinéma. Ici, avec son grand-père pour la présentation du documentaire «*Belmondo par Belmondo*», en 2015.

scène et de la comédie depuis son adolescence. Il a fait des études de théâtre au Cours Peyran Lacroix-La Pépinière, tout en décrochant un diplôme de l'Esec, une école de cinéma où il s'est focalisé sur l'écriture de scénarios. Du haut de ses 185 centimètres, ce Belmondo a fait son petit bonhomme de chemin auprès des directeurs de casting. Il y a trois ans, Michel Leclerc l'a fait débuter dans *La Vie très privée de Monsieur Sim*, aux côtés de Jean-Pierre Bacri et Mathieu Amalric. Il a ensuite participé à la mini-série *The Coach*. On le verra bientôt dans *Les Gardiennes*,

un film de Xavier Beauvois, avec Nathalie Baye et Laura Smet (sortie le 6 décembre). La carrière de Victor Belmondo est désormais gérée par l'agence Time Art, dirigée par Élisabeth Tanner, ancienne de chez Artmédia, dont le flair ne se discute pas dans le milieu. Accessoirement, elle a servi de modèle pour le personnage d'Andréa Martel dans la série *Dix pour cent*, imaginée par Dominique Besnehard. Oui, la relève semble assurée, et Bébel peut continuer à se faire rôtir au bord de la Méditerranée. Et si ça cogne trop, il pourra toujours sortir son beau képi tout neuf. JULIEN ROCHE

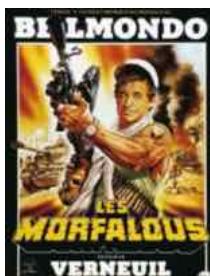
Cinéma UNE VIE DE SOLDAT



Paris brûle-t-il ? (1965) Originellement, Bébel devait incarner le colonel Rol-Tanguy. Il hérita finalement du rôle d'Yvon Morandat, cet autre résistant qui, avec son épouse, prit aux nazis l'hôtel Matignon, en août 1944.



L'As des As (1982) Avec ce rôle d'ancien as de l'aviation devenu entraîneur de l'équipe de France de boxe aux JO de Berlin, Bébel nous offre le plein de cascades et de roucoulements. Le film fera 5,5 millions d'entrées.



Les Morfalous (1984) Troisième et dernier rôle de légionnaire pour Bébel : le sergent Augagneur veut voler des lingots d'or. C'est le dernier film écrit par Audiard qui soit sorti de son vivant.

SANS ALCOOL

Pétillant de Listel



SANS SUCRE AJOUTÉ

SANS CONSERVATEUR





«LA LIBERTÉ GUIDANT LE PEUPLE» ?

Ce 8 juillet, une trentaine de personnes ont investi un rond-point, à Dole, dans le Jura, pour regarder passer le peloton. Le drapeau syndical confère à cette scène un air du célèbre tableau de Delacroix.



TOUR DE FRANCE LA LIESSE EST DITE

L'épreuve sportive est aussi un grand spectacle populaire, qui rassemble chaque jour des dizaines de milliers de fidèles. Ils se pressent au bord de la route, pour acclamer les coureurs comme des héros.



EN FAMILLE ET ENTRE COPAINS, AVEC LES CHAMPIONS COMME AVEC LES PERDANTS, C'EST UN GRAND ROMAN FRANÇAIS QUI FAIT VIBRER LES CŒURS



« LABOURAGE ET PATURAGE... », le Tour c'est aussi la célébration du terroir, ici entre Troyes et Nuits-Saint-Georges, le 7 juillet.

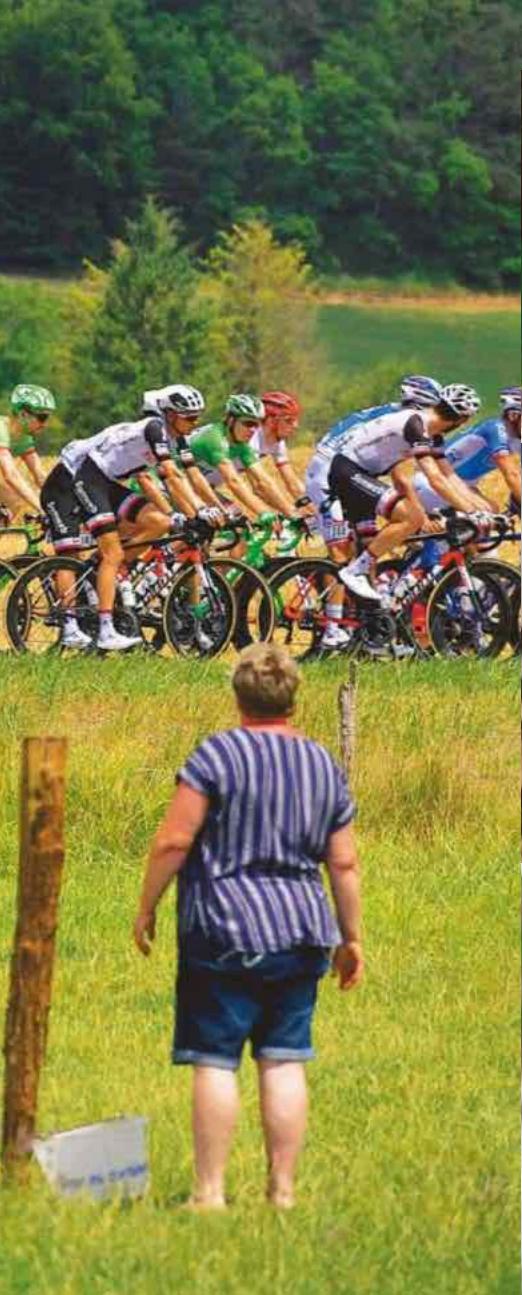
EXUBÉRANCE DE RIGUEUR, lors d'une ascension de Vittel
à La Planche-des-Belles-Filles, le 5 juillet.



VIVE LE
TOUR DE
FRANCE



UNE FERVEUR TRADITIONNELLE,
toujours entre Troyes et Nuits-Saint-Georges,
le 7 juillet.



A près les scandales des années Festina et de l'époque Armstrong, on aurait pu croire que l'intérêt du public pour le Tour se serait dilué aussi vite qu'un produit suspect dans le sang d'un coureur. Mais la Grande Boucle est éternelle. Il suffit de voir la foule qui se masse chaque jour sur son passage. Des rues teutonnes de Düsseldorf aux châteaux bordant le lac du Bourget, des lacets du mont du Chat aux vignes bourguignonnes, la première semaine du grand pèlerinage cycliste a rassemblé les fidèles, venus en famille ou entre copains profiter de l'ambiance autant que du sport. L'an dernier, ils étaient entre dix et douze millions. Cette année, nul doute que cette

estimation sera pulvérisée, comme la concurrence de Chris Froome.

À quoi tient donc cette fidélité qui résiste aux petites affaires entre amis et aux contournements plus ou moins importants des règles, faisant la joie des gazettes (le maillot aérodynamique des Sky et l'exclusion de Peter Sagan, rien que pour le début de cette édition) ? À la gratuité du spectacle, d'abord. Si voir le Tour a un coût, c'est seulement celui du carburant pour trouver l'endroit stratégique où casser son camping-car. Avec un peu de chance, la course passe même sous vos fenêtres ou devant votre jardin. Que demander de plus ? Du drame ? Il y en eut, dimanche dernier, avec la collision spectaculaire entre Richie Porte et Dan Martin, quelques minutes après l'abandon

de Geraint Thomas pour cause de clavicule en vrac. Sans compter la gamelle d'Alejandro Valverde lors du prologue. Des témoins de la pédale, destinés aux hautes sphères du classement, qui embrassent le bitume et disent au revoir à leurs espérances. Et que penser du visage d'Arnaud Démare, vainqueur de la quatrième étape et arrivé hors délai – donc éliminé – à la neuvième ? Ou de la détresse de Warren Barguil, persuadé de voir ses efforts surhumains couronnés d'une victoire avant d'apprendre, l'instant d'après, qu'il avait été devancé de quelques millimètres sur la ligne ? Avec ses destins sur le fil des boyaux et ses visages déchirés par la souffrance, porté par un formidable souffle populaire, le Tour reste le grand roman français.

OLIVIER BOUSQUET

SPLASH!

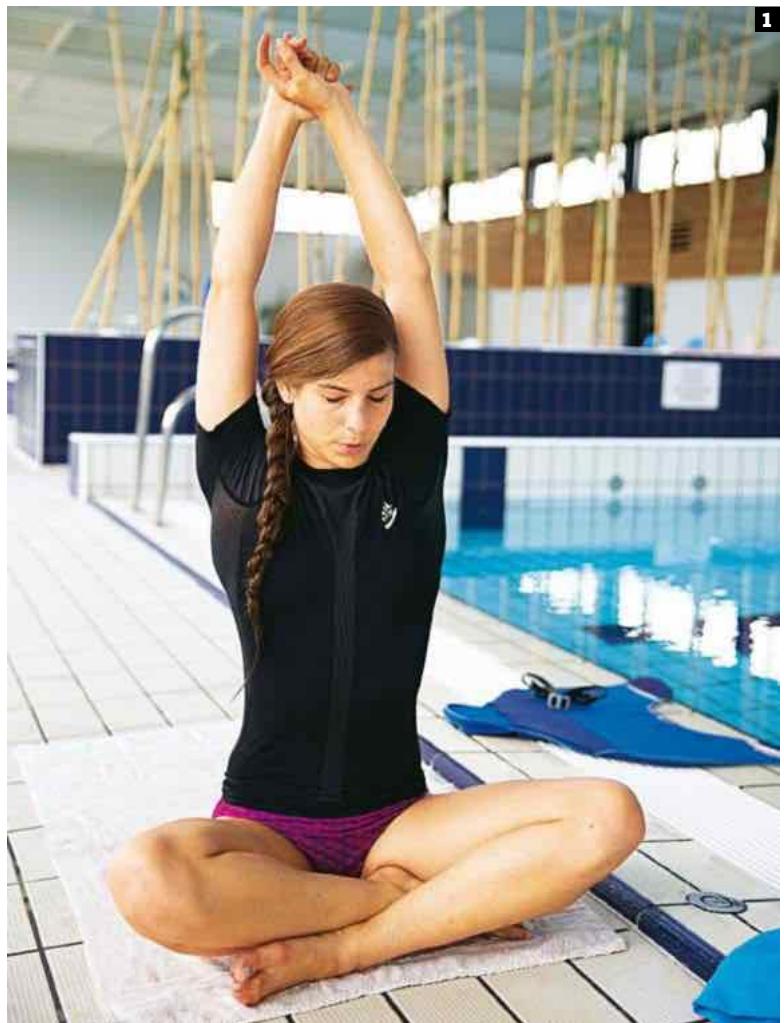
Ingrid Fabulet adore enfiler sa nageoire arc-en-ciel, mais pas seulement pour le plaisir du déguisement. Sportive avant tout, elle pratique une discipline aquatique encore naissante en France : le mermaiding. Le 16 juillet à Vannes, elle cédera son titre de Miss Sirène.

PAR ANASTASIA SVOBODA. PHOTOS : PASCAL VILA/VSD



A woman with long brown hair is lying on a sandy beach, laughing joyfully. She is wearing a purple swimsuit with a white net-like pattern. Her left hand is resting on her shoulder, and her right hand is on the sand. In the background, there is a blurred view of what appears to be a shipwreck or a cemetery of boats.

Dans un cimetière de bateaux
près de Lorient, Ingrid, 27 ans, Miss Mermaid
International, prend la pose. Son
conseil aux débutantes ? «Se mettre à l'eau.
Et ne pas chercher la performance.»



(1 et 2) Avant la nage en apnée, des exercices de respiration sont indispensables.

(3 et 4) Leurs nageoires enfilées, Ingrid et Loenna se transforment en créatures de légende. En France, environ trois cents sirènes se sont lancées dans le bain, rejoints par quelques rares tritons.

"LA COMPÉTITION EST ACCESSIBLE À TOUTES, TOUS LES NIVEAUX, TOUTES LES MORPHOLOGIES. C'EST SURTOUT LA PERFORMANCE AQUATIQUE QUI COMpte"

C'était presque une prophétie. «Petite, mes parents disaient que j'étais comme un poisson dans l'eau», se souvient Ingrid Fabulet. La petite nageuse est devenue sirène grâce au mermaiding, de l'anglais «mermaid» (sirène). Cette discipline naissante en France consiste à nager en monopalme, vêtue d'une large queue. «Je peux passer récupérer ma nageoire?» interroge justement Ingrid au téléphone. Une copine lui a emprunté son matériel. «Lorsque j'ai débuté, tout le monde me demandait ce qui me passait par la tête. Beaucoup n'y voient que du folklore», raconte la jeune femme de 27 ans, tout en réparant un costume. Dans son dressing trônent plusieurs nageoires en tissu, une, plus réaliste, en latex et son dernier investissement en silicone, sur mesure, pour 1200 euros. «Certaines les fabriquent elles-mêmes. Mais c'est long et laborieux. Je me contente de bricoler mes hauts.» Son appartement de Vannes témoigne de sa passion : coquillages, aquariums... jusqu'à un tableau représentant Ariel, la sirène de Disney, inspirée du conte d'Andersen. Pourtant, la Bretonne ne réalise pas seulement un fantasme de petite fille. Elle œuvre pour le développement de cette activité, née il y a soixante-dix ans aux États-Unis, où elle connaît un succès grandissant. En France, elle séduirait quelque trois cents personnes. «Cela rassemble beaucoup d'univers : créatif, artistique, sportif.» Le mermaiding associe l'exigence de la natation en monopalme, l'apnée dynamique et, parfois, des chorégraphies de natation synchronisée. Tout cela les jambes glissées dans une nageoire d'une dizaine de kilos.

Institutrice devenue animatrice, Ingrid a découvert le mermaiding il y a trois ans, lors d'un job à l'île Maurice. «Une sirène y a fait un spectacle son et lumière. J'ai été comme les enfants : subjuguée. De retour en France, j'ai tout de suite commandé une nageoire. En

Bretagne, terre de légendes, il devait y avoir une sirène!» plaisante-t-elle. Elle se forme seule, en tâtonnant. Cette sportive a pratiqué la plongée sous-marine et la natation en compétition. Côté artistique, elle s'est essayée au cabaret et au pole-dance. «Je ne cesse jamais d'apprendre», insiste-t-elle au bord de la piscine Aquagolfe, à une vingtaine de minutes de Vannes, la seule qui accepte d'accueillir ses entraînements hebdomadaires. «La réalité de ce sport, c'est qu'il faut se battre» s'agace-t-elle en débutant des exercices de relaxation et d'étirements. «Sous l'eau, je ressens du calme, de la sérénité. C'est se retrouver avec soi-même. Il y a une introspection, une écoute de son corps. C'est un sport de sensations.» Son

Ingrid remettra couronne et écharpe à celle qui lui succèdera. En juin 2016, elle a remporté cette compétition puis, en octobre, le titre de Miss Mermaid International, organisé au bord de la mer Rouge, en Égypte. «Il y avait de sacrées concurrentes. J'étais fière de représenter les couleurs de la France.» C'est donc en porte-drapeau qu'elle s'est attelée à l'organisation du concours national cette année. Malgré ses efforts, sans fédération ni statut associatif, elle n'a obtenu aucun soutien financier officiel. Les concurrentes doivent avoir entre 18 et 32 ans et pratiquer le mermaiding en amateur. Les dix candidates sélectionnées disputeront différentes épreuves : 25 mètres de nage en apnée dynamique, une séance de photos sous-marines,

une chorégraphie en apnée, la création d'un haut de sirène et un défilé en maillot de bain puis robe de soirée. «C'est accessible à toutes, tous les niveaux, toutes les morphologies. C'est surtout la performance aquatique qui compte» souligne Ingrid, également membre du jury.

La Miss déborde de projets. Elle multiplie gracieusement les animations et les initiations mais souhaiterait vivre de sa passion. Elle prospecte pour un spectacle en aquarium, à l'instar de la seule pro du secteur, Claire la Sirène.

Ingrid souhaiterait aussi ouvrir une école (des cours existent déjà à Quimper et Marseille). En attendant, elle embarque régulièrement sur le bateau familial pour une plongée dans le golfe du Morbihan. Comme toute sa communauté, cette fille de l'eau lutte pour la préservation des fonds marins. «Nous ne sommes que des invités dans l'océan. Il faut toujours remonter.» Pour sensibiliser le public, l'Anglaise Hannah Fraser, pionnière du genre, a dansé aux côtés de requins, de raies et de baleines. Ingrid, elle, rêve de nager avec des dauphins. Son vrai fantasme de petite fille.

A. S.

(*) Sur Facebook : Miss Mermaid France. La gagnante représentera le pays lors de Miss Mermaid International, fin 2017.



Une nageoire en silicone pèse plus de 10 kilos. Celle d'Ingrid, en écailles arc-en-ciel, a été fabriquée sur mesure et coûte 1200 euros.

record ? 2 min 40 s en dynamique, progressant chaque mois grâce à un stage dans une fosse de 20 mètres de profondeur, en région parisienne. Elle chausse sa monopalme pour quelques longueurs. «C'est presque intuitif. J'adore cet effet de vitesse.» Ingrid ondule parfaitement. «Impossible de ne pas être convaincue après avoir essayé ! C'est vite devenu une passion», confirme son amie Loenna, en Bikini écailles. Cette étudiante en communication sera une des candidates du concours Miss Mermaid France*, les 15 et 16 juillet à Vannes.

À L'ÉLYSÉE, LE



En vingt ans de maison, Guillaume Gomez a connu quatre présidents : Jacques Chirac, Nicolas Sarkozy, François Hollande et aujourd'hui Emmanuel Macron. Ce dernier n'est pas encore venu lui rendre visite, contrairement à son épouse Brigitte.

VRAI CHEF, C'EST LUI !

Guillaume Gomez, 38 ans, dirige la brigade du Palais depuis 2013. Au pas de charge et avec le sourire. "VSD" a suivi en coulisse le chef et ses équipes lors de la préparation d'un dîner officiel donné le 6 juillet.

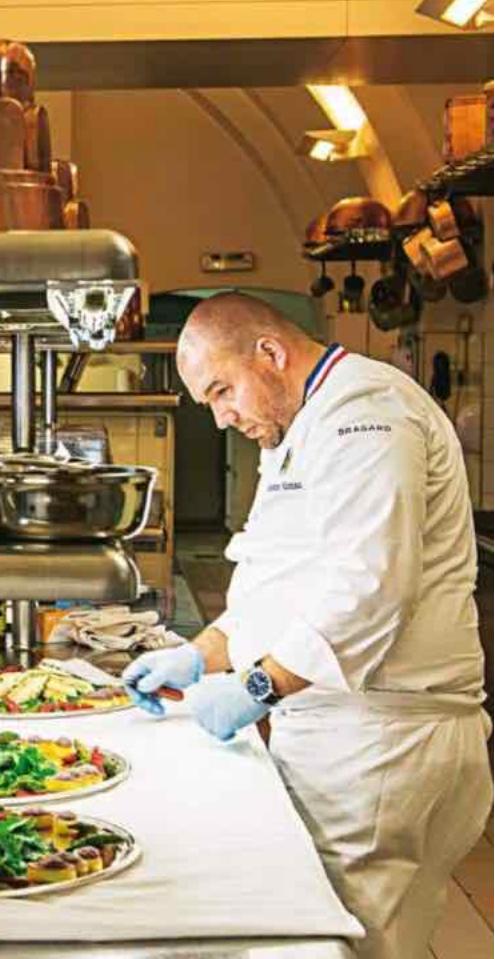
PAR JULIE GARDETT. PHOTOS : ÉRIC GARAUDET/PICTURETANK POUR VSD





(1) De son bureau, le chef a vue sur sa cuisine et sur ses « gars ». (2) Les cuivres proviennent des anciennes résidences royales. (3) Le chef se prête facilement à l'objectif du photographe. (4) Guillaume Gomez réceptionne des produits locaux et de saison auprès du « sourceur » Alain Cohen, du Comptoir des Producteurs. (5) Le plat principal est dressé sous des lumières à infrarouge chauffant à 80 °C. (6) Une sonnerie retentit, on envoie ! (7) Le garçon du vestibule est chargé, entre autres, de livrer les repas au personnel qui reste travailler. (8) C'est derrière ce rideau que le chef surveille le déroulement des dîners. (9) Porcelaine de Sèvres commandée par Bernadette Chirac pour l'an 2000, couverts en argent et verres en cristal de Baccarat. (10) Le chef détaille le menu auprès des maîtres d'hôtel. (11, 12) Quelques heures plus tard, il les accompagne au salon des Ambassadeurs, où se termine le repas avec la délégation mexicaine.





"VOUS PENSEZ BIEN QUE SI JE SUIS LÀ DEPUIS VINGT ANS, C'EST PARCE QUE JE NE PARLE PAS DES GOÛTS DES PRÉSIDENTS"

Le tablier noué autour de sa taille généreuse, c'est Guillaume Gomez en personne qui nous fait la visite de la grande cuisine du palais de l'Élysée – une autre, plus petite, est destinée aux repas privés du président de la République – et présente ses équipes au pas de charge. « Vous savez que j'ai gagné la course des serveurs ? » sourit le chef cuistot, avant de soupirer : « J'ai pris 20 kilos depuis vingt ans que je travaille ici ! Faut que je me remette à la boxe. » Il poursuit : « Ici c'étaient les écuries de la garde de Napoléon III, et là, dans l'ancien abreuvoir, on fait pousser des herbes aromatiques, des capucines... Ces casseroles en cuivre proviennent des anciennes résidences royales. C'était le top de la technologie en 1845. Plus maintenant, mais remplacer la batterie coûterait environ 300 000 euros. »

Ce jeudi 6 juillet, 8 heures du matin, les vingt-cinq cuisiniers de la brigade – dont une seule femme – s'affairent pour le repas officiel du soir. Un « dîner de travail » de vingt et un couverts en présence d'Emmanuel Macron, de l'ex-ministre de la culture Audrey Azoulay, du président mexicain Enrique Peña Nieto et de sa délégation. Au menu, validé par Emmanuel Macron lui-même : foie gras de canard mariné à l'armagnac avec chutney d'oignons, pressé de sole des Hauts-de-France

aux épinards, pommes de terre farcies de purée vitelotte, lamelles d'avocat frites (clin d'œil au pays invité), bayaldi de légumes (comprendre : tian), fromages et bavaroise au chocolat et confit d'ananas.

De cette grande salle de 500 mètres carrés un peu défraîchie, située au sous-sol, partent chaque jour environ 250 repas, soit 90 000 à 95 000 repas par an. Il y règne une atmosphère familiale, loin des tapis feutrés et des ors du Château, surnommée la Maison par son personnel. Dans son bureau à la vitrine chargée de trophées, Guillaume Gomez, fils de brocanteurs parisiens et plus jeune cuisinier à avoir été sacré Meilleur Ouvrier de France, en 2004, martèle que « malgré le décorum, la cuisine de l'Élysée

n'est pas du tout figée ». Ce très bon communicant, qui compte 190 000 abonnés sur Twitter et Instagram, doit respecter le protocole, comme le service à la française : les invités se servent eux-mêmes dans un plat présenté par les maîtres d'hôtel. Temps de crise oblige, le chef doit aussi veiller aux



« Tout est fait maison, dit fièrement Guillaume Gomez. Les chocolats de l'Élysée, sans conservateur, ne se dégustent pas au-delà d'une dizaine de jours. »

dépenses, dépendantes du « rythme politique des présidents ». « Nicolas Sarkozy n'a fait que sept dîners d'État en cinq ans, alors que François Hollande en a donné plus d'une quinzaine la dernière année », explique le cuisinier formé par Jacques Le Divellec, qui confie ne se priver que d'un seul ingrédient : le caviar. Parfois, nous avons cinq personnes à dîner, mais si la reine d'Angleterre est invitée, ça peut grimper à deux cent cinquante. »

À une heure du coup de feu, l'ambiance est étrangement calme. Le personnel, réduit à une dizaine de personnes, s'occupe de dresser les plats sous les lampes à infrarouge brûlantes. La fenêtre qui donne sur la cour a été fermée « pour que toute la salle soit bien

chaude », m'explique « Papa », le doyen, trente-trois ans de fourneaux élyséens au compteur. « La difficulté, c'est de tout faire en même temps, dresser et envoyer chaud. C'est pour ça qu'on a précuit les soles, souligne cet ami du chef étoilé Michel Roth. On n'est pas dans un restaurant où les convives attendent que les plats soient prêts. Ici, c'est nous qui attendons que le président le soit. Les gars changent d'équipe toutes les semaines, ils doivent savoir tout faire : le "froid", le "fret" [pour les déplacements en avion, NDRL], le "PR" [président de la République, NDRL], etc. » 21 h 13 : une sonnerie retentit. « On envoie ! » À la queue leu leu, les cuistots déposent les plats en argent dans le passe-plat. Guillaume Gomez file à la vitesse de la

lumière à l'étage et reste toute la durée du repas aux côtés des maîtres d'hôtel. Il constate, au retour des plats plus ou moins vides, si la cuisine a été appréciée. « Sous le général de Gaulle, raconte le cuisinier, on servait beaucoup de plats : deux entrées, puis un poisson et une viande, etc. Les produits étaient nobles, alors qu'aujourd'hui nous faisons des merveilles avec des poireaux. » Il fut un temps le cuisinier privé de Jacques Chirac. Lequel aimait la cuisine de tradition française, mais jusqu'à un certain point. « En douze ans, les cuisines lui ont servi deux fois de la tête de veau. La deuxième fois, c'était moi. Il m'a dit : "Chef, la tête de veau

était très bonne, mais ce n'est plus la peine de m'en faire." On a compris le message ! » Quand on lui demande ce qu'aime les nouveaux locataires du Palais, sur lesquels il possède, comme pour les autres convives, une fiche avec leurs désiderata et leurs éventuelles allergies alimentaires, il se refuse à tout commentaire. « Vous pensez bien que si je suis là depuis vingt ans, c'est parce que je ne parle pas des goûts des présidents. Je vous invite, si ça vous intéresse, à demander à Monsieur et Madame. Moi, je n'en parlerai jamais parce que je n'en ai pas le droit. Et puis, on sait où ça mène : à l'époque où il s'est dit que Chirac aimait la tête de veau, on lui en servait partout et tout le temps. Même après le dessert. »

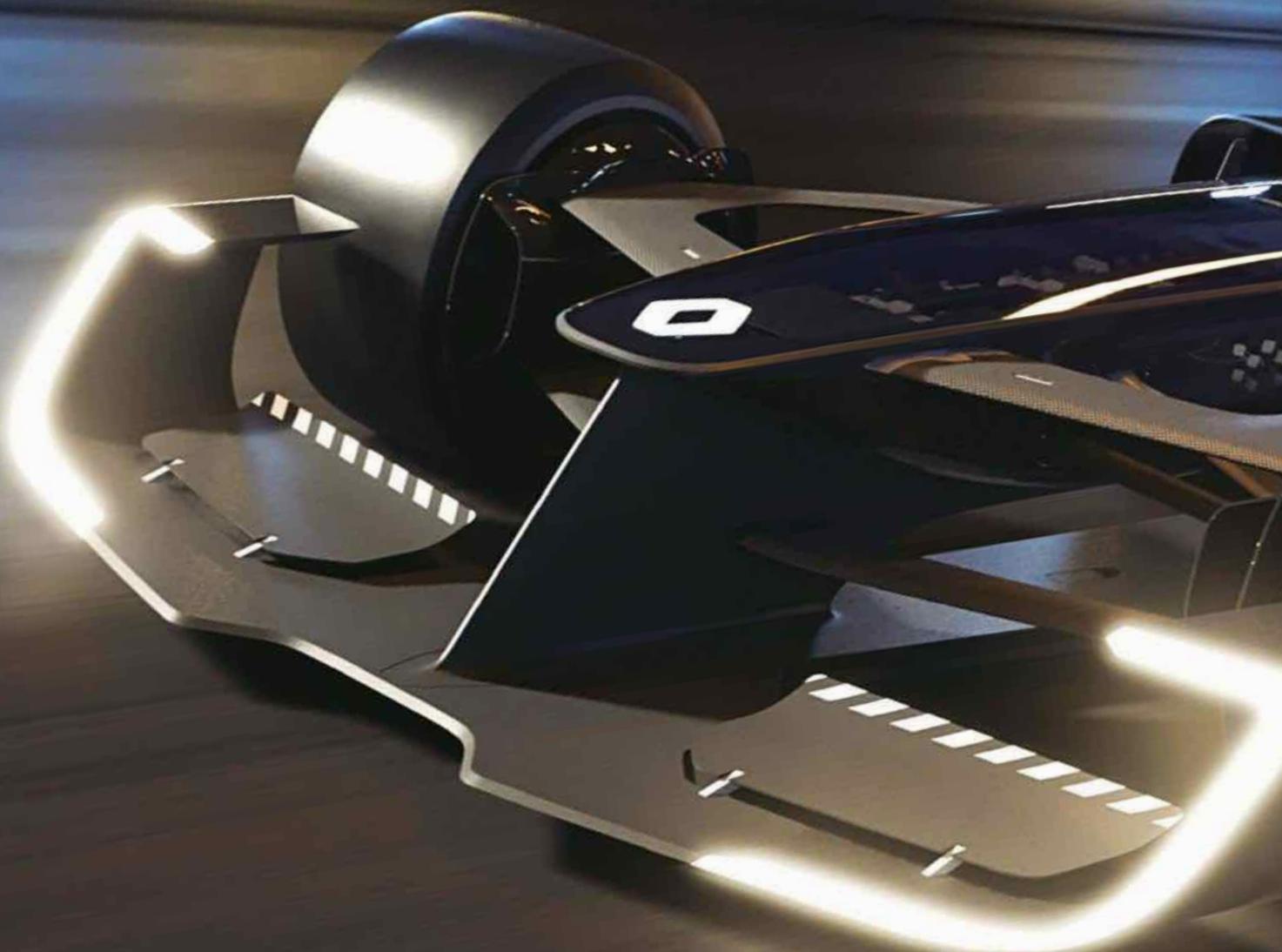
J. G.

Tous les papiers se recyclent,
alors trions-les tous.

**Un peu de simplicité
dans un monde
complexe.**

La presse écrite s'engage pour le recyclage
des papiers avec Ecofolio.





RENAULT RETOUR

Juillet 1977 : pour la première fois dans l'histoire de la formule 1, une Renault est la Régie fait désormais partie du patrimoine de la course automobile. Pour "VSD",



Avec son concept
Vision RS 2027, Renault démontre
son engagement sur le long
terme. Ce prototype de monoplace
sera peut-être la norme
en 2027 lorsque Renault célébrera
son demi-siècle de présence
sur les circuits.

VERS LE FUTUR

sur la grille de départ, au Grand Prix de Grande-Bretagne. Quarante ans plus tard,
Alain Prost revient sur cette extraordinaire saga.



LA MARQUE AU LOSANGE COMpte 168 VICTOIRES (35 COMME CONSTRUCTEUR,

Le 16 juillet 1977, à Silverstone, en Angleterre, Jean-Pierre Jabouille (ci-dessus) est installé au volant de la RS.01, la première F1 conçue par le constructeur français. La monoplace jaune et noir ne finira pas la course. Le 5 juillet 1981, Alain Prost (à dr.), sponsorisé par "VSD", rafle le GP de France, disputé à Dijon. Le champion a remporté 16 de ses 51 succès en F1 dans une voiture motorisée par Renault.

L'arrivée de Renault en F1, le 14 juillet 1977, fut une authentique révolution. Il y a tout juste quarante ans, le constructeur français plongeait dans le grand défi de la compétition avec une technologie avant-gardiste : un tout petit moteur de 1500 cm³ à la puissance décuplée par un turbocompresseur. Fragile comme du verre et délicat à mettre au point, le moteur Renault turbo fut d'abord raillé par la concurrence. La monoplace jaune et noir (les couleurs historiques de Renault) fut surnommée par les Anglais la « yellow tea pot » (la théière jaune) à cause du sifflement caractéristique de son turbo mais, surtout, parce que ce moteur partait souvent en fumée, victime de défaillances. Quelques mois plus tard, pourtant, les Britanniques riaient jaune et broyaient du noir. Il devint évident que cette technologie serait celle de l'avenir. De fait, les moteurs turbo allaient se généraliser en F1. Depuis 1977, Renault n'a jamais cessé d'innover pour, finalement, s'imposer comme l'un des plus grands motoristes de l'histoire. La marque au losange compte 168 victoires (35 comme constructeur, les autres comme motoriste), 12 titres mondiaux et détient toujours le record de pole positions (213). Alain Prost, qui a remporté son quatrième et dernier titre de champion du monde avec Renault en 1993, a connu ses premiers succès en F1 au volant d'une Renault à moteur turbo. Pour VSD, il revient sur sa vie en « jaune et noir ».

VSD. Quel souvenir gardez-vous de vos débuts en F1 avec Renault ?

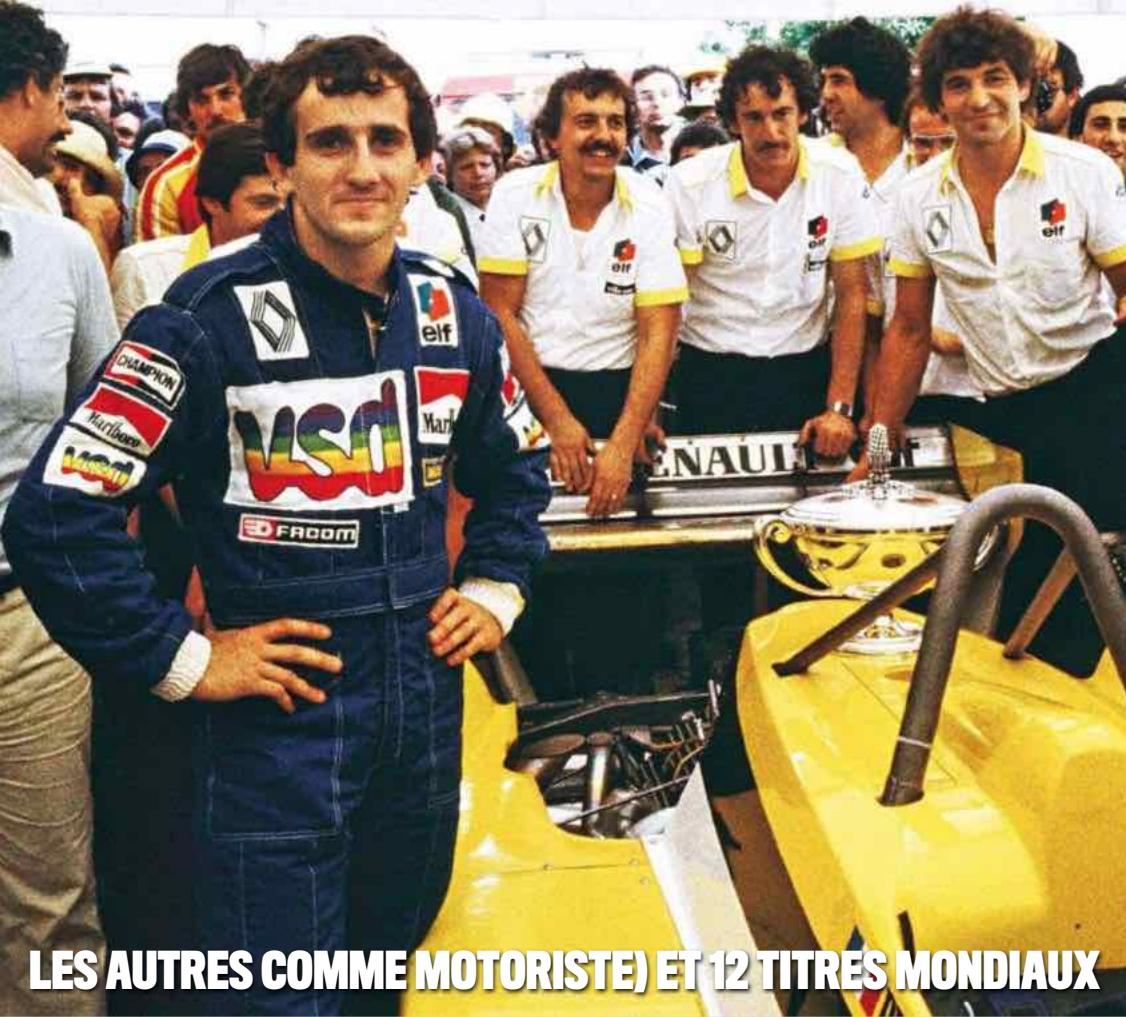
Alain Prost. De 1975 à 1980, avant même d'accéder à la F1, j'avais presque toujours couru avec un moteur Renault dans le dos. En formule Renault d'abord, puis en formule 3 et, à partir de 1981, en F1. Là, dès les premiers essais et les premiers tours de roues, j'ai compris que je venais d'intégrer une grande équipe, avec de gros moyens techniques et humains. Je passais un cap avec des responsabilités qui allaient au-delà de ma propre réussite sportive.

Vous avez gagné beaucoup de grands prix avec Renault, mais jamais le titre mondial.

Je veux surtout retenir le positif. On a été proches de gagner deux championnats et, à l'époque, je sentais vraiment l'engouement de tout un pays pour son constructeur national. Malheureusement, des erreurs de management nous ont coûté cher. En 1982, on a cassé neuf fois pour la même raison, à cause d'une pièce à 20 balles, un petit moteur électrique qu'on n'a jamais voulu changer pour des raisons politiques et commerciales. Une hérésie à ce niveau de la compétition.

Déçu et en colère, vous quittez Renault en 1983 pour mieux revenir dix ans plus tard.

En 1993, j'ai piloté une Williams dotée d'un moteur Renault. C'était une façon de finir en apothéose puisque ce fut ma dernière saison. Mais elle ne s'est



LES AUTRES COMME MOTORISTE) ET 12 TITRES MONDIAUX

pas toujours déroulée dans la joie. Gagner avec un moteur Renault était devenu un « non-événement » aux yeux du grand public, qui considérait chaque succès comme facile. Et si on ne gagnait pas, on passait pour des imbéciles. Sans parler du niveau d'excellence technologique que cela exigeait. Avec, à la clé, des gains de performances et de rendement incroyables. Je me souviens d'avoir disputé des GP avec 250 litres d'essence alors qu'aujourd'hui une centaine de litres de carburant suffisent pour couvrir la même distance en étant beaucoup plus performant. Et, au milieu des années quatre-vingt, en qualification, on tirait 1500 chevaux du petit moteur turbo.

Que retenez-vous des quarante ans de Renault en F1 ?

Adapter la technologie du turbo à la F1 fut un sacré pari. Le turbo existait déjà, bien sûr, mais il n'était utilisé que sur les camions. La compétition a été un formidable accélérateur de développement de cette technologie de suralimentation. Quand l'industrie prend son temps et compte en années, la F1 exige des résultats immédiats, à l'horizon de quelques semaines, voire de quelques jours.

Par exemple ?

Chaque année, la réglementation technique évolue et la concurrence impose de nouveaux challenges aux techniciens. Les motoristes adorent franchir les barrières de ce qui peut apparaître, dans un premier

temps, comme un mur infranchissable et, au-delà, découvrir des champs d'exploration immenses. Portés par ces contraintes, les techniciens de Renault ont toujours innové. Par exemple, les motoristes de Viry-Châtillon (l'usine de la région parisienne où sont conçus et développés les moteurs Renault de F1, NDLR), après le V6 turbo (six cylindres en V), ont mis au point avant tout le monde un moteur V10 qui a non seulement apporté beaucoup à Renault en termes de succès mais aussi d'exposition de son savoir-faire dans le domaine de la compétition. Ils ont également conçu un V8 qui a longtemps été une référence. Je me souviens même d'avoir vu un V12 tourner au banc. Maîtriser toutes ces architectures en l'espace de quarante ans, c'est génial.

Et puis, en 2014, les moteurs turbo sont revenus en F1.

Il faut plutôt parler d'unité de puissance, dont le turbo n'est qu'un élément. Les nouveaux moteurs hybrides à récupération d'énergie sont d'une complexité effarante. Presque trop, d'ailleurs. Le grand public ne s'y retrouve pas toujours, sauf avec la voiture de tous les jours puisque les améliorations techniques font des allers-retours entre l'industrie et la compétition. Pour l'instant, l'unité de puissance de Renault doit encore progresser en performances et en fiabilité. Mais il n'y a aucune raison pour que les motoristes français n'y parviennent pas.

RECUEILLI PAR LIONEL FROISSART

Renault et la formule 1 LES DATES CLÉS

1977. Le 14 juillet, au Grand Prix de Grande-Bretagne, la Régie nationale engage pour la première fois dans l'histoire de la F1 une voiture propulsée par un moteur doté d'un turbocompresseur.

1979. Le 1^{er} juillet, Jean-Pierre Jabouille, qui a participé au développement du turbo, remporte la première victoire de Renault en F1, à Dijon.

1983. Des casses à répétition privent Alain Prost du titre mondial pour la deuxième année consécutive. Le Français quitte Renault.

1986-1989. Renault abandonne la F1 en 1985, mais le moteur français survit grâce aux écuries clientes, Lotus d'abord, Williams ensuite.

1993. Prost « boucle la boucle ». Il dispute sa dernière saison et conquiert son quatrième titre mondial avec une Williams-Renault.

1994. Le 1^{er} mai 1994 reste le pire jour dans l'histoire de Renault en F1. À Imola, le Brésilien Ayrton Senna se tue au volant d'une Williams propulsée par le moteur français.

1992-1997. Grâce à son V10 atmosphérique, Renault, avec l'écurie Williams, enchaîne les succès et engrange six titres mondiaux des constructeurs.

2002. La Régie est de retour dans le peloton de la F1. Avec, à sa tête, le flamboyant Flavio Briatore et le très prometteur Fernando Alonso comme pilote vedette.

2005-2006. Renault obtient pour la première fois le titre mondial des constructeurs en tant qu'écurie puis double la mise en 2006.

2010-2013. Le motoriste français renoue avec le succès en équipant l'écurie Red Bull. L'Allemand Sebastian Vettel remporte quatre titres mondiaux d'affilée.

2015. Après avoir vendu son équipe en 2011, Renault la rachète pour revenir en tant qu'écurie complète.

VOLTA A TROUA DOPU MANGHJATU

Il renverse l'auge après
avoir mangé

FÀ CACÀ À CALCHIADUNU PÀ I SETTI CULA

**FAIRE CHIER
QUELOU'UN PAR LES
SÉPT CULS**

PARI UNA CAPRA COCIA

Elle a l'air
d'une chèvre sans
cornes

TI MANGHJINI I GHJACARI IN UN VANGARONU !

Que les chiens
te mangent dans
un ravin !

T'INGRUNCHJINI I DITA !

**QUE TES DOIGTS
S'ATROPHIENT !**

HÈ CASCATU DI CULU IN A SCIACCIA

**IL EST TOMBÉ LE CUL
DANS LE GÂTEAU**

ISSA CASA HÀ
BISOGNU D'UN ZIU PRESTI

Cette maison a besoin
d'un oncle curé



L'INTELLIGENZA A S'HÀ LASCIATA IN CORPU À A MAMMA

L'intelligence ? Il l'a laissée dans le ventre de sa mère

MI COSTA L'OSSU DI U CODDU

**CELA ME COÛTE
L'OS DU COU**

ASPITTÀ CHI UNE MUSCA SI RODI UN CHJODU

Attendre
qu'une mouche ait fini
de ronger un clou

PICTA CHI HÈ SUDORI !

PISSE, C'EST DE LA SUEUR !

UN' CI CAPISCI MANCU UN GHJINUVESSI

Même un Génois n'y comprendrait rien

UN' SÀ FÀ UN O DI CANNA

Il ne sait pas faire un o avec un roseau

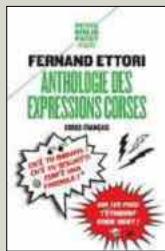
TI FACIU TIRÀ A PETA MOSCIATA

Je te fais lâcher le pet mou

TORCIA U NASU À A GHJUSTIZIA

TORDRE LE NEZ À LA JUSTICE

REPRENEZ LE MAQUIS



Pour le continental frileux, ce ne serait qu'un bloc rocheux perdu dans les eaux désormais bien troubles de la Méditerranée, un bout d'Italie davantage qu'un département français, une île peuplée d'irréductibles nationalistes armés jusqu'aux dents et se nourrissant exclusivement de saucisson d'âne et de fromages qui grouillent de vers. À coup sûr, un endroit inhospitalier et dangereux où l'on célébrerait dans un même aveuglement Napoléon Bonaparte et les pains de plastic. Autant de préjugés nauséueux qu'un simple séjour sur l'île de Beauté balai définitivement. La Corse, déjà, ce sont des paysages à couper le souffle, des parfums inédits, des saveurs généreuses. Et une langue merveilleuse qui ne doit quasiment rien au français mais tout, ou presque, au toscan. Une langue, une vraie, avec les plus belles images qui soient. Mais une langue hélas en voie d'extinction. Alors que la cadence des ferries reliant le continent à l'Île Rousse ou Ajaccio s'accélère sérieusement, révisez votre Corse avec la sortie, en poche, d'un manuel aussi drôle que pertinent signé Fernand Ettori, fin linguiste qui hélas a croisé la route de la latra pedinella, la voleuse au pied noir.

Pas besoin de vous faire un dessin...

FRANÇOIS JULIEN

« Anthologie des expressions corses », de Fernand Ettori, Petite Bibliothèque Payot, 208 p., 8,40 €.

STÀ À GHJACARA TECHJA

Être vautré comme une chienne repue

TI CREDI
ANNANTÀ
UN CAVADU DI
BRUNZU ?

Tu te crois
sur un cheval
de bronze ?

SINSIBILI
IN A CIMICULA

Délicat du
garrot

MANGHA DIU È CACA DIAVULU

**ELLE MANGE DIEU
ET CHIE LE DIABLE**

PARI UN FIGU PINCIULESCU

**ON DIRAIT
UNE FIGUE TROP
MÛRE**

Offre spécial anniversaire



50%
de réduction** +
soit 5 mois de lecture offerts !

EN CADEAU, le lot de bagages. Le sac à dos, le trolley et la trousse de toilette, vos 3 indispensables pour vous accompagner lors de vos voyages ! Format pratique, ces 3 pièces vous seront utiles ensemble pour un long voyage, ou séparément, pour le quotidien.



- 1 sac trolley 48 x 28 x 29 cm
- 1 pochette 27,5 x 11 x 13 cm
- 1 sac à dos 31 x 24 x 12 cm

À retourner dans une enveloppe sans l'affranchir à :
VSD libre réponse 90355 - 62069 Arras cedex 9

1 > JE CHOISIS MON OFFRE

Oui, je m'abonne à VSD et je choisis mon offre :

Offre sans engagement

5€80

au lieu de 11,70** par mois

• Je recevrai l'autorisation de prélèvement automatique avec ma facture.

Offre classique - 1an - 52 numéros

69,90€

au lieu de 140,40**

• Je n'oublie pas de joindre mon règlement à l'ordre de VSD.

Dans tous les cas je recevrai en cadeau le lot de bagages et mon premier numéro sera livré sous 2 semaines environ.

2 > JE RENSEIGNE MES COORDONNÉES Mme M

Nom* :

Prénom* :

Adresse* :

Code Postal* : Ville* :

Merci de m'informer de la date de début et de fin de mon abonnement
email@ :

Je souhaite être informé(e) des offres commerciales du Groupe Prisma Media

Je souhaite être informé(e) des offres commerciales des partenaires du Groupe Prisma Media

3 > JE RÈGLE MON ABONNEMENT

Chèque bancaire à l'ordre de VSD ou Carte bancaire (visa, Mastercard)

N° :

Date d'expiration: /

Signature:

Cryptogramme:

+ simple et + rapide, optez pour le paiement en ligne !

1 Rendez-vous directement sur le site
www.prismashop.fr



2

Cliquez sur « Je profite de mon offre magazine »



3

Saisissez le code offre magazine indiqué ci-dessous

VSD179001875

JE PROFITE DE MON OFFRE MAGAZINE

Commandez en reportant ci-dessous le code qui figure sur votre coupon ou magazine

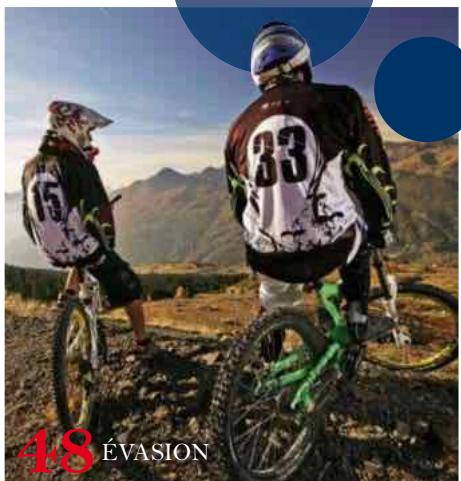
Code offre:

je valide

sommaire



54 FOOD

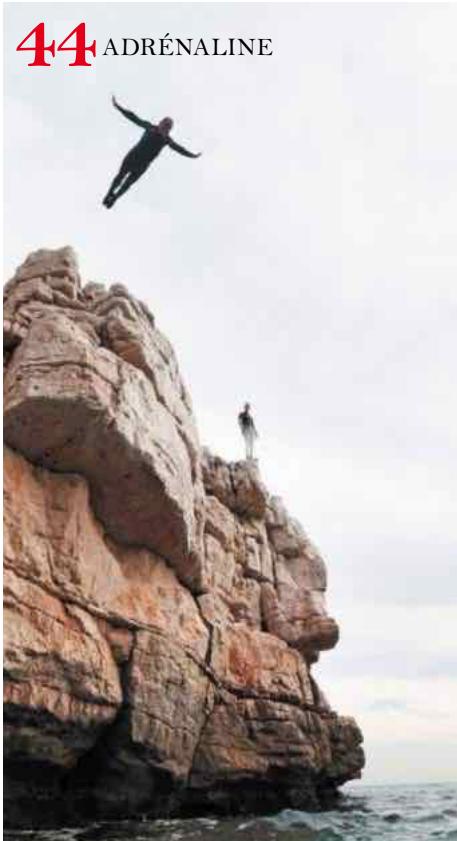


48 ÉVASION



36 AVENTURE

44 ADRÉNALINE



62 CINÉMA

36 AVENTURE

En Polynésie avec l'expédition The Explorers

42 FAIT DIVERS

Les grandes évasions. Cette semaine : Ismael Berasategui

44 ADRÉNALINE

Le plongeon de falaise, vol à haut risque

48 ÉVASION

La France en huit étapes. Cette semaine, les Hautes-Alpes

54 FOOD

À chaque région son apéro. Le Lillet, en Gironde

58 TRI SÉLECTIF

Le chapeau de paille

60 40 ANS

Mon année 1977, par Bernard Thévenet

62 CINÉMA

Tournage catastrophe : *Les Dents de la mer*

66 NOUVELLE

Bonjour vitesse, par Jessica L. Nelson

70 CULTURE

L'agenda de la semaine

72 BD

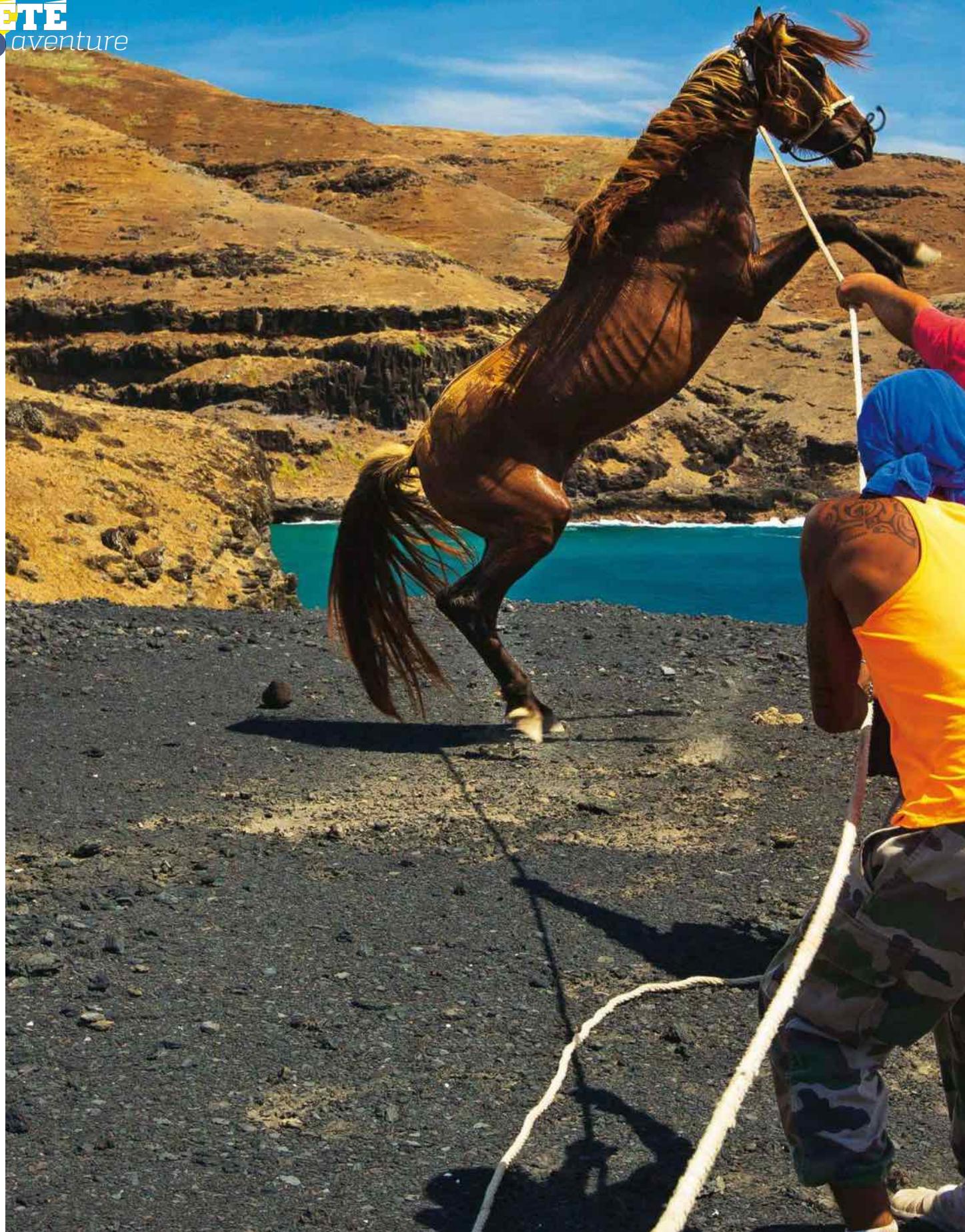
Deuxième épisode de *Valérian*

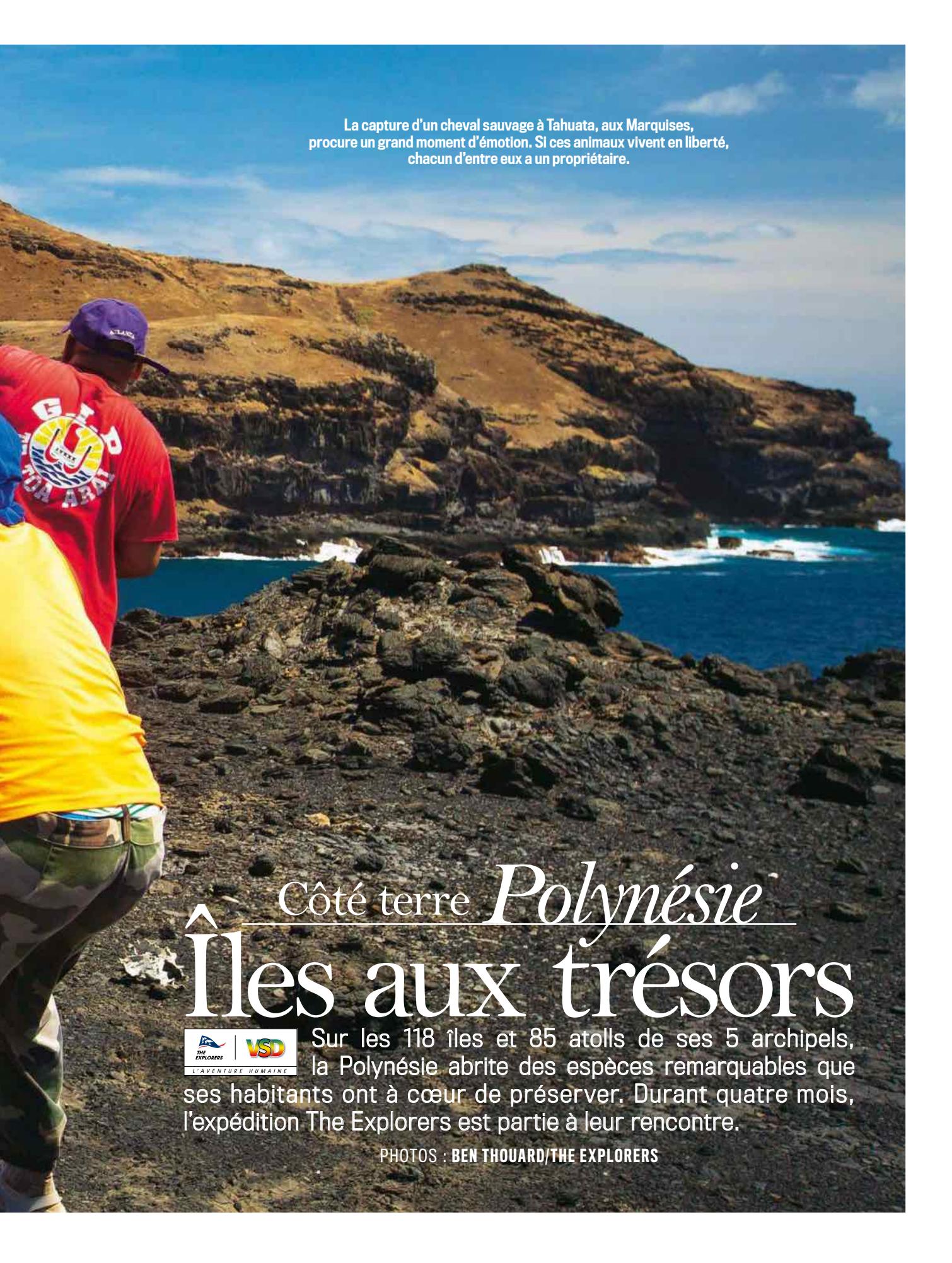
78 LES JEUX DE L'ÉTÉ

Mots fléchés, Sudoku...

82 VINTAGE

Les émissions cultes de 1977





La capture d'un cheval sauvage à Tahuata, aux Marquises,
procure un grand moment d'émotion. Si ces animaux vivent en liberté,
chacun d'entre eux a un propriétaire.

Îles aux trésors

Côté terre *Polynésie*



Sur les 118 îles et 85 atolls de ses 5 archipels, la Polynésie abrite des espèces remarquables que ses habitants ont à cœur de préserver. Durant quatre mois, l'expédition The Explorers est partie à leur rencontre.

PHOTOS : BEN THOUARD/THE EXPLORERS

Leurs conditions de vie sont rudes, mais les Polynésiens sont extraordinairement philosophes

Originaires du Chili, les chevaux ont été importés sur l'île de Tahuata au XIX^e siècle. Ils font désormais partie de l'ADN des Marquises.



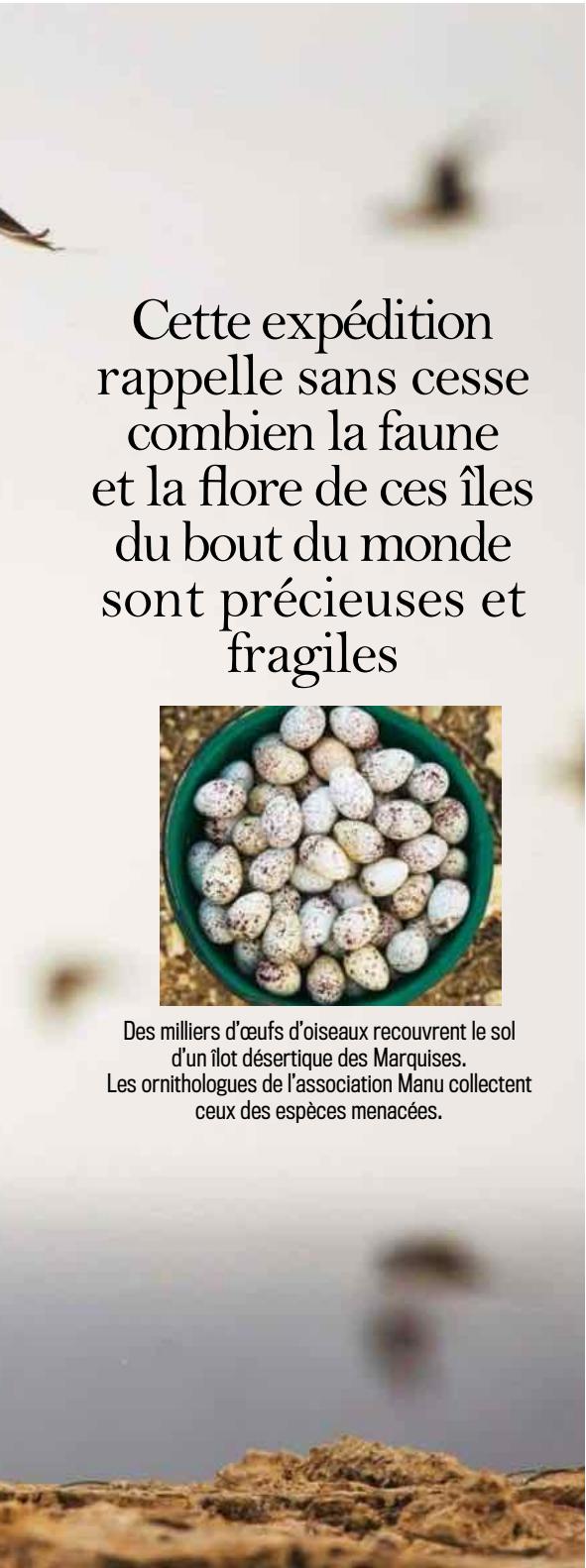
Le kaveu grimpe dans les cocotiers la nuit pour en manger les fruits. Les Paumotus redoutent ses pinces puissantes, mais ils apprécient sa chair.





Endémique de la Polynésie, l'ura, appelé aussi lori de Kuhl, aime se délecter du suc des fleurs de bananier. Environ mille spécimens vivent sur l'île de Rimatara (archipel des Australes).





Cette expédition rappelle sans cesse combien la faune et la flore de ces îles du bout du monde sont précieuses et fragiles



Des milliers d'œufs d'oiseaux recouvrent le sol d'un îlot désertique des Marquises. Les ornithologues de l'association Manu collectent ceux des espèces menacées.

La Polynésie n'est pas seulement riche d'une extraordinaire faune aquatique. Avec notamment de nombreux oiseaux et différentes espèces endémiques, sa faune terrestre est assez remarquable, malgré l'isolement géographique des 118 îles et 85 atolls qui composent ses cinq archipels. L'avantage, c'est que les animaux dangereux sont ici assez rares.

Aux Marquises, nos équipes sont parties à la rencontre des troupeaux de chevaux sauvages. Importés du Chili en 1842 par l'amiral Dupetit-Thouars, qui les offrit au chef de Tahuata, ils ont trouvé sur ces îles escarpées un climat favorable. La capture d'un superbe étalon fut l'un des grands moments de l'expédition : en compagnie d'un éleveur, nous avons pu assister à une battue et filmer les premières heures d'une magnifique relation entre l'homme et l'animal. Mais l'archipel est aussi un formidable lieu d'observation des oiseaux, avec une soixantaine d'espèces recensées : oiseaux marins, migrateurs et espèces endémiques. Tout proche d'Ua Huka, un minuscule îlot inhabité constitue un territoire de ponte privilégié. Il est jonché de milliers d'œufs que les ornithologues de Manu n'hésitent pas à ramasser pour les mettre à l'abri des prédateurs. Aux Marquises, terres parfois hostiles, les conditions d'existence sont rudes, mais les habitants ont une extraordinaire philosophie de vie.

Cap ensuite sur les Tuamotu, pour nous mettre en quête du kaveu, ou « crabe-coco ». D'une envergure de pinces pouvant atteindre 1 mètre, il grimpe sur les cocotiers en quête de noix, qu'il peut briser d'un coup de pince en quelques instants. Les Paumotus le redoutent, mais c'est pour sa chair qu'ils le chassent. Un peu plus loin, sur l'atoll de Niau, nos spécialistes ont pu constater les efforts réalisés par la population locale pour sauvegarder le martin-chasseur des Gambier, un oiseau endémique menacé d'extinction.

Aux Australes, sur Rimatara, nous admirerons un autre volatile, l'ura. Une splendide petite perruche arc-en-ciel, considérée comme le trésor de l'île. Son principal prédateur, le rat noir, n'est pas présent ici, mais il doit surtout son salut à Tameva V, qui fut la dernière reine de Rimatara. Vêtue de sa cape entièrement constituée de plumes, elle jura devant son peuple que nul ne porterait plus jamais ce manteau et décrêta l'ura à jamais sacré sur son île. La volonté des Polynésiens de faire prospérer cette espèce en voie de disparition a désormais dépassé les frontières. En 2007, une trentaine de spécimens ont ainsi été acheminés sur Atiu, aux îles Cook, pour y planter une nouvelle population.

The Explorers s'inscrit en grand témoin des mutations de notre planète. Si l'expédition en Polynésie nous rappelle sans cesse combien la faune et la flore de ces îles du bout du monde sont précieuses et fragiles, nous ne pouvons nous empêcher d'admirer le travail quotidien des hommes et des femmes engagés dans sa sauvegarde. Grands amoureux de la nature, les Polynésiens n'ont de cesse de la préserver. **OLIVIER CHIABODO** theexplorers.com



U T

n samedi ensoleillé et paisible. La rue de la Santé, dans le 14^e arrondissement parisien, n'est fréquentée que par les proches des détenus de la vieille maison d'arrêt inaugurée en 1867. Parmi eux, dans la file d'attente, au n° 42, patiente José Antonio Berasategui Escudero. Ce Basque espagnol de 34 ans vit ses dernières minutes de liberté avant longtemps, bien qu'il n'ait jamais commis le moindre délit. Il n'est même pas un militant de l'ETA, contrairement à son cadet, Ismael, 33 ans, responsable présumé du commando Behorburu, qui a commis des attentats dans les aéroports de Madrid et de Malaga, ainsi que dans trois stations balnéaires espagnoles. Le 15 mai 2002, la Division nationale anti-terroriste (DNAT) a arrêté le séparatiste à Annonay, en Ardèche. Un juge l'a mis en examen pour association de malfaiteurs en relation avec une entreprise terroriste, port d'arme et recel de vol. Il est, depuis, incarcéré à la Santé. Et ce 17 août, il attend la visite de son ainé au parloir.

Les frères pourraient être jumeaux. Même stature, des yeux noirs, une mâchoire carrée qui encadre un large sourire. Seuls leurs cheveux bruns sont coupés différemment. Aussi José Antonio a-t-il pris soin de tailler les siens à ras puis de dissimuler sa nouvelle coiffure sous une perruque. Il a aussi chaussé des lunettes qui passeront aisément d'un nez à l'autre, atténuant ainsi l'éventuelle différence de regard. Il présente son permis de visite, une pièce d'identité et franchit le portique. De son côté, Ismael n'a qu'à montrer son « ticket de circulation » et le dos d'une main, où est tamponnée une inscription détectable aux rayons ultraviolets. Ces formalités accomplies, les Basques se retrouvent dans leur petit box. Ils ne sont même pas séparés par un hygiaphone blindé, mesure réservée aux DPS, les détenus particulièrement signalés. Contre toute attente, le combattant de l'ETA n'est pas considéré comme dangereux.

À l'époque, les 40 parloirs sont répartis sur deux étages et constitués de cabines exiguës délimitées par des cloisons. Une table, deux chaises et une paix royale. Car, en cet été 2002, 1400 prisonniers peuplent la Santé et les surveillants sont en nombre insuffisant :

SEULE LEUR COUPE DE CHEVEUX DIFFÈRE

un binôme par palier de box, autant dire qu'il leur est impossible de tout voir, de tout entendre. Les Berasategui disposent de quarante-cinq minutes pour échanger leurs vêtements et modifier leur physionomie. Un jeu d'enfant. Lorsque retentit la sonnerie marquant la fin des visites, Ismael gagne la sortie sans anicroche et, le passeport de son frère en poche, il s'évapore dans Paris. Quant à José Antonio, il regagne « sa » cellule. Sur sa main, le signe distinctif s'est un peu effacé mais il fait illusion. « *Si on humidifie la peau, il est possible de le transférer d'un individu à l'autre comme une décalcomanie* », expliquera un délégué de la CGT pénitentiaire. Nul ne remarque la supercherie. Et le coprévenu d'Ismael Berasategui se tait : c'est un compagnon d'armes du mouvement séparatiste basque.

Jeudi 22 août, assuré que son cadet a profité de ses cinq jours de liberté pour rejoindre ses camarades dans une planque, José Antonio révèle la feinte. Le directeur, Alain Jégo, s'étangle. Et plus encore le garde des Sceaux, Dominique Perben, qui ordonne une enquête. L'Administration espère confondre une brebis galeuse parmi les siens, un moindre mal comparé à l'opprobre sur l'ensemble de la Pénitentiaire, ridiculisée.

En vain : le 6 septembre, il est acquis que c'est le manque de personnel qui a

facilité l'évasion par substitution. La troisième du genre dans l'histoire des prisons françaises, après celles d'Hamid Hakkar en septembre 1998 à Villepinte (Seine-Saint-Denis) et de Majd-Addin Halaweh à Nanterre (Hauts-de-Seine), en décembre 2001. Eux aussi avaient convaincu des amis complaisants de les remplacer au parloir.

Lundi 26 août, José Antonio est mis en examen pour complicité d'association de malfaiteurs en relation avec une entreprise terroriste. Une incrimination qui permet de contourner un écueil, le Code pénal ne prévoyant alors aucune peine pour l'aide à l'évasion sans violence, effraction ou corruption. Pourtant, José Antonio n'est pas un activiste : « *Je ne suis pas membre de l'ETA, jure-t-il aux policiers, j'ai agi ainsi parce que mon frère était dépressif. Je ne supportais pas de le voir déprimer. Ce ne fut pas une décision facile à prendre.* » Il est incarcéré à la maison d'arrêt de Fresnes, dans le Val-de-Marne, et y demeurera jusqu'à son procès.



évasions Ismael Berasategui

Le 17 août 2002, cet activiste de l'organisation terroriste ETA échange sa place avec son frère au parloir.

À la prison de la Santé, à Paris, on n'y voit que du feu.



Sous le feu des quolibets espagnols, la DNAT s'est mise en chasse d'Ismael Berasategui. Il est interpellé le 22 janvier 2003 à Estialescq (Pyrénées-Atlantiques). Et est placé sous bonne garde à la centrale de Moulins-Yzeure, dans l'Allier. Un an plus tard, José Antonio, qui n'est plus poursuivi que pour l'aide apportée à un détenu à la soustraction de la garde à laquelle il était soumis, est condamné à trois ans de détention, et son frère à huit ans. Ismael doit encore répondre de l'association de malfaiteurs, qui lui vaudra six années de plus le 17 décembre 2008. La justice pense être débarrassée de l'etarra. Mais Ismael Berasategui va encore lui jouer un mauvais tour : le 25 mai 2009, il saisit la Cour européenne des droits de l'homme, estimant que sa détention préventive a trop duré. Il

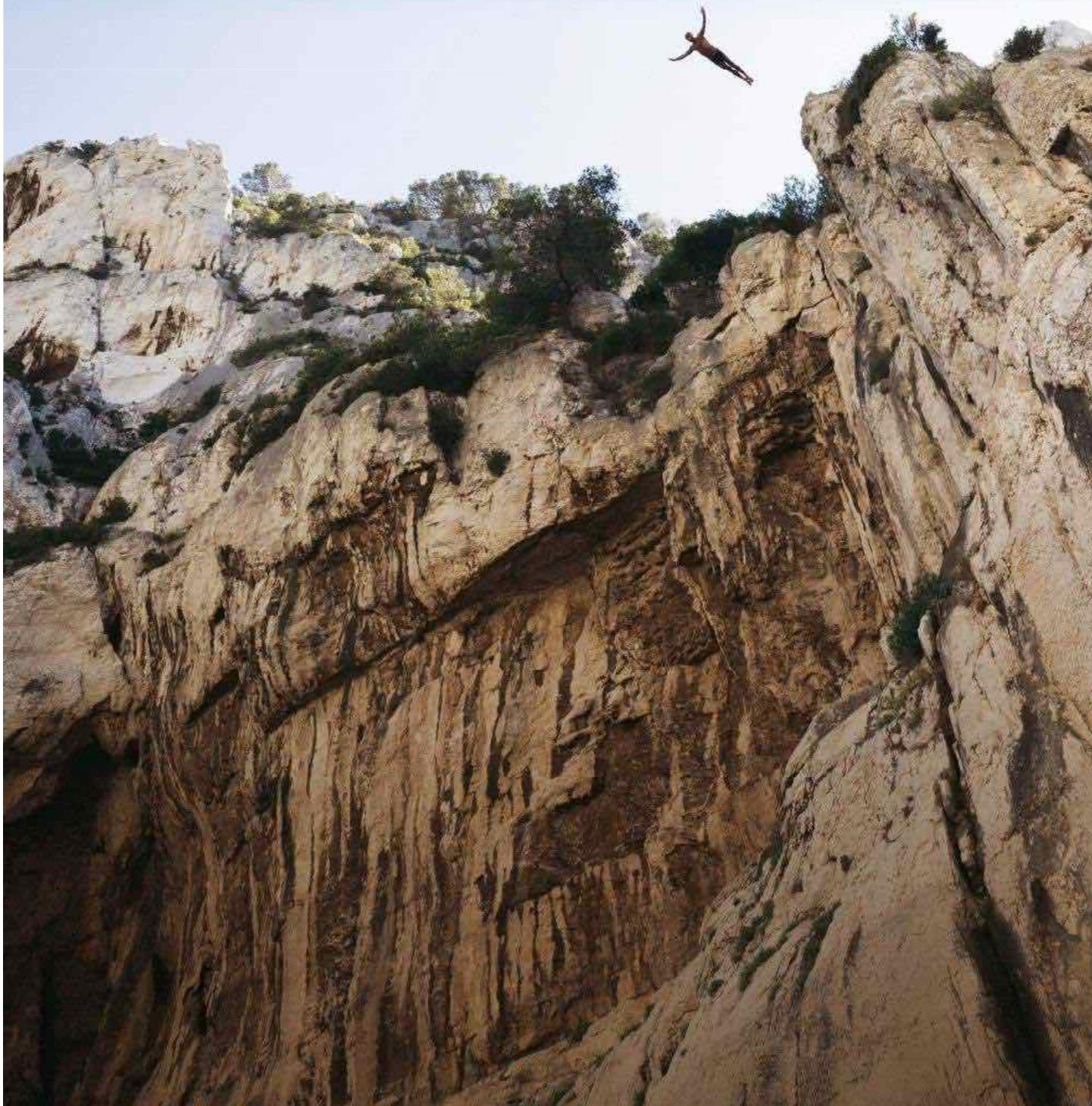
(1) En janvier 2003, cinq mois après son évasion, Ismael Berasategui Escudero est repéré à Estialescq (Pyrénées-Atlantiques). (2) À la Santé, José Antonio, qui s'était substitué à lui, avait révélé sa véritable identité au bout de cinq jours. Ismael, lui, répondra de ses activités de militant de l'ETA devant la justice espagnole - ici en 2009 - , avant d'être définitivement extradé vers l'Espagne, en 2013 (3-4).

se plaint aussi de n'avoir vu « son » juge d'instruction que trois fois en cinq ans. C'est ainsi que, le 26 janvier 2012, la France est contrainte de verser 5000 euros d'indemnités au Basque. L'État a payé et extradé le détenu en Espagne, lui interdisant de remettre les pieds dans l'Hexagone. S'il projetait de revenir un jour, il a été forcé d'y renoncer : Ismael et ses deux complices du commando Behorburu, reconnus coupables d'attentats à la voiture piégée, ont écoper de 208 ans et 3 mois de réclusion. L'histoire ne dit pas si son frère a obtenu un permis de visite.

ISABELLE HORLANS



Contrairement aux adeptes
du cliff diving qui sautent dans l'eau
pieds en avant, Lionel Franc plonge
la tête la première, les yeux grands ouverts.
Une manière d'être en osmose avec
la nature qui requiert une parfaite maîtrise.
Une mauvaise position à l'impact
peut s'avérer fatale.





Marseille *Plongeon de falaise* Vol à haut risque

Planer à 25 mètres au-dessus de l'eau avant d'y piquer une tête à 115 km/h n'est pas donné à tout le monde. Explications en direct des calanques de Cassis avec le champion de la discipline Lionel Franc.

PHOTOS : BRICE PORTOLANO/HANS LUCAS POUR VSD

Si on lui disait: « *Vas-y, saute!* » il ne saurait plus faire. Lionel Franc est un des rares au monde à plonger – tête la première – de cette hauteur et a même établi un record du monde à 30 mètres en 2013.

Lorsque ses poings fermés percutent la surface à 115 km/h, ses épaules se plissent, la peau littéralement décollée, comme passée au Kärcher par la puissance de l'impact.

Avec plus de deux cents « vols » à plus de 25 mètres à son actif, « Loulou », malgré son vertige quand il s'approche trop près du bord d'une falaise, est devenu un expert en mécanique de plongeon. Dé-cryptage.

Les débuts

« Dans mes calanques. Là où, comme beaucoup de minots de Cassis, j'ai découvert le saut des rochers, avant d'y foncer tête baissée. À 18 ans, je plongeais de 18 mètres. Mais j'avais mal partout après chaque plongeon. C'est en me filmant, plus tard, que j'ai compris pourquoi: j'entrais mal dans l'eau, à 75°, pas assez droit. Une femme, trois enfants et une boîte de production d'images médicales plus tard, j'ai pourtant remis ça, à 35 ans. »

Les sensations

« Contrairement aux cliff divers qui entrent dans l'eau par les pieds et yeux fermés, moi je les garde grands ouverts. Je profite de chaque moment de mon vol: je vois mon ombre au-dessus des flots, je ressens l'osmose avec l'air, avec l'eau. Je n'ai jamais ressenti la moindre douleur en pénétrant proprement dans l'eau, quand bien même je "pèse" 1,2 tonne. Ce n'est pas, comme on l'imagine, du béton. »

Les risques

« Le danger réel n'est pas à l'impact, il se situe sous l'eau, en phase de décélération, lorsque je passe en une demi-seconde de 115 km/h à 0 km/h en l'espace de trois mètres. Je subis alors 14 G (c'est-à-dire que je suis 14 fois plus lourd). Mes alertes biologiques se mettent en marche: le diaphragme comprime les



Lionel Franc

Dans les calanques, il s'entraîne tous les jours torse nu, même en hiver. Avec plus de 200 vols à plus de 25 m, il a expérimenté toutes les sensations mais aussi tous les risques de ce sport.



organes vitaux pour les protéger et la respiration est coupée. Quand je remonte, je ne peux pas respirer pendant vingt à trente secondes. »

L'entraînement

« Pour moi, c'est tous les jours, y compris l'hiver, torse nu, dans une eau parfois à 12 °C. En haut de la falaise, je valide ma check-list, puis, quand j'ai terminé mes

quinze minutes d'échauffement, je lance un caillou qui va me donner des informations sur le timing et effraiera la faune en surface. Parce qu'un poisson percuté à 115 km/h, c'est une peau déchirée et l'accident assuré! »

Les conseils

« Surtout garder les poings fermés pour ne pas se briser les poignets. Il faut planer au moins le premier tiers du vol, ne pas piquer du nez trop tôt, pour éviter de se retourner. J'en ai fait la douloureuse expérience lors du tournage d'une pub: ce jour-là, j'ai fait un plat ventre et face. Je me suis

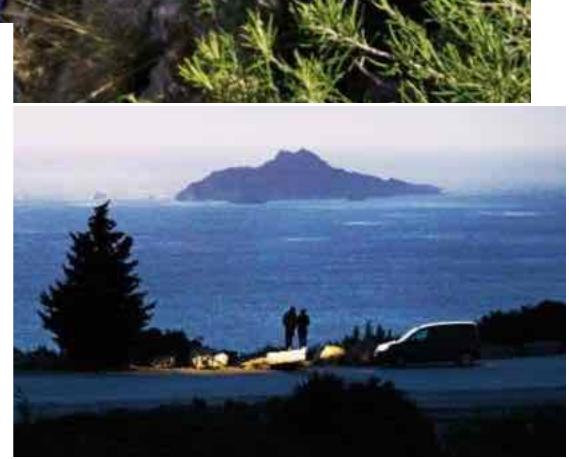
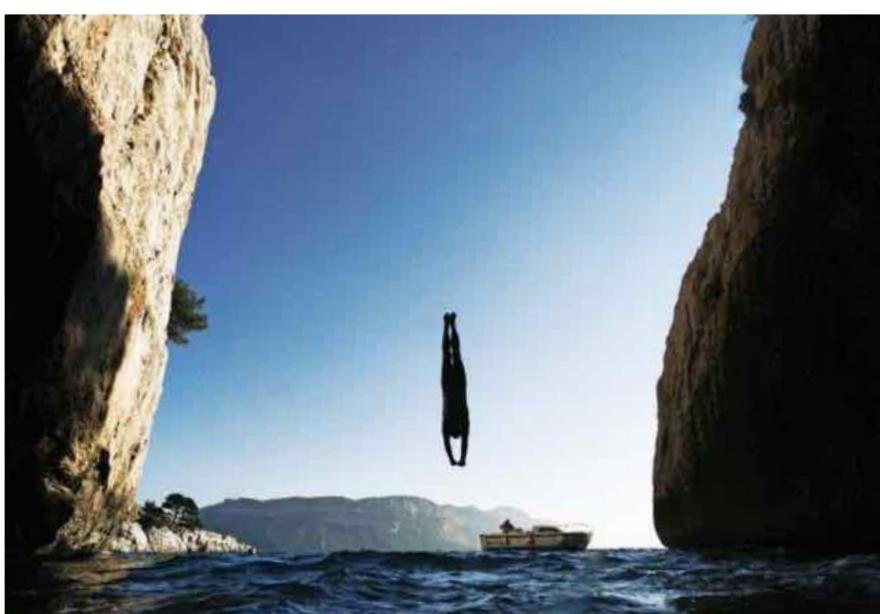
évanoui et j'ai commencé à me noyer. Bilan, un coma de trois jours. Plus que jamais, désormais, la peur est mon amie. Elle se doit d'être là au moment où les articulations de mes orteils se "cassent" sur le bord de la falaise pour donner l'impulsion. Je change aussi de spot régulièrement pour renouveler mes peurs. C'est ce que j'enseigne aux gamins du coin: avoir raisonnablement la trouille, savoir renoncer malgré la pression extérieure, les copains qui vous poussent à y aller sous peine de passer pour un froussard. »

Les bons plans de Lionel

« Chaque été depuis quatre ans, j'organise deux journées de prévention dans les calanques, où je convie parents et enfants. Après un pique-nique, on se rend sur les spots d'initiation, sur des falaises abordables, de 9 mètres de haut au maximum. On commence par sauter, puis on plonge. J'insiste sur l'aspect esthétique et sur les risques de la discipline. Mieux vaut sauter avec grâce que plonger comme un cochon juste pour épater les copains! »

PATRICIA OUDIT

Pour participer: lionel.cassis@free.fr.



Après ses quinze minutes d'échauffement,
Lionel Franc jette un caillou dans la mer pour évaluer la durée
de la chute et éloigner les poissons.



Les amateurs de VTT n'ont que l'embarras du choix entre les bike parks des stations de ski et les pistes dédiées à tous les niveaux, comme ici sur les hauteurs de Serre-Chevalier. Un eldorado du vélo, clouté ou non.

La France en 8 étapes *Hauts-Alpes*

Loisirs au sommet

Dans le shaker des vacances, les ingrédients de ce département – sport, culture, nature et bronzette – donnent un cocktail étonnant. Quand le Sud s'exporte à la montagne.

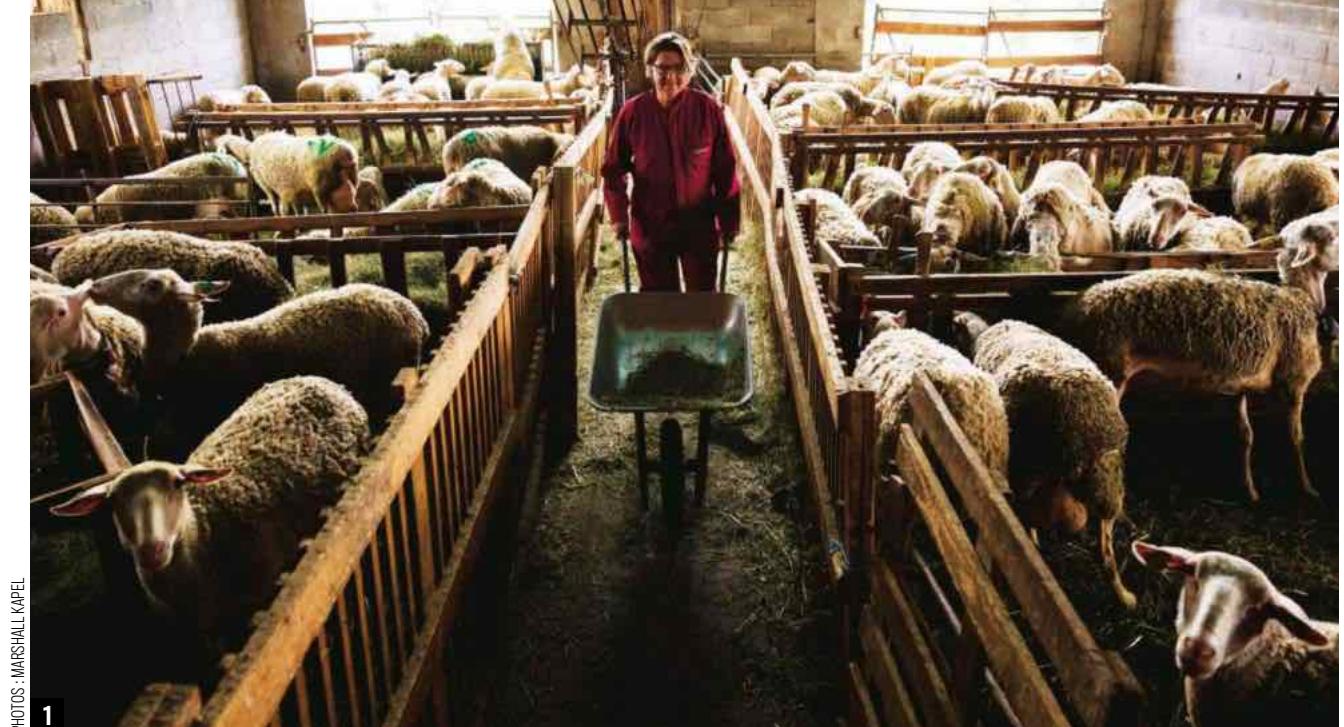
Les Hautes-Alpes sont une sorte de yoyo qui joue la surprise entre les hauts sommets du massif des Écrins et les rives du lac de Serre-Ponçon. Le département, rattaché à la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur réalise, en souplesse, le permanent grand écart entre ses alpages, ses sentiers de crêtes, ses glaciers crevassés, ses torrents fougueux et la douceur de ses vallées, de ses rivières, de ses places de marchés, de ses cadrans solaires, de sa flore méditerranéenne. Ici, les immortelles poussent autant que les edelweiss. Les raclettes et fondues côtoient sans complexe le pesto, l'huile d'olive et le fenouil. Les points cardinaux, du haut en bas, sont sans cesse reliés. On ne s'ennuie pas dans le 0-5. Terre de cyclisme aux cols mythiques – Lautaret, Izoard, Galibier –, la région est aussi un paradis pour randonneurs et grimpeurs. Et puis les eaux sont vives et le lac venté, alors...

Côté culture, de la vallée de Névache à celle du Queyras, de Briançon à Embrun, de Tallard à Gap, le curieux jalonnera son séjour de visites insolites, d'agro-pastoralisme, de vieilles pierres et de sources d'eaux chaudes. Autant de possibles, pour se laisser conter ce territoire vitaminé, beau et rayonnant comme un soleil et le savourer sans modération par tous les bouts, du sport au patrimoine, et par tous les moyens sur terre, dans les airs et sur l'eau ! **MARIE-STÉPHANE GUY**



THIBAUT DURAND/PHOTONONSTOP - CARTES ISD





PHOTOS : MARSHALL KAPEL

1

Briançon

Une pépite du Patrimoine mondial

Surprenante, la pépite des Alpes du sud dont les fortifications érigées par Vauban sont inscrites sur la liste du Patrimoine mondial de l'Unesco, est aussi dynamique qu'historique. La ville «la plus sportive de France» ne s'arrête jamais de grimper, glisser, rouler, marcher, voler, pagayer. Perchée sur son éperon rocheux, celle qui affiche sa proximité avec l'Italie via ses façades colorées, ses pizzerias et cappuccinos au détour de chaque ruelle, déroule son tapis d'activités aussi long que sa fameuse Grande Gargouille, cette artère moyennâgeuse et piétonne qui scinde la vieille ville en deux. Reliée en son centre au domaine skiable de Serre-Chevalier, Briançon, à la lisière du Parc national des Écrins, captive et séduit. Un cocktail musclé à base de patrimoine, de culture, de sport et de nature, baignée de soleil trois cents jours par an.

● 1 - FERME DES GUIBERTES

Avec leurs 120 brebis et agneaux, Odile et Franck confectionnent de la tomme, du bleu, le pavé de la Guisane, des yaourts, du fromage frais mais aussi des blanquettes, des tajines, des ragoûts et des couscous.

Les Guibertes, 05220 Le Monêtier-les-Bains. 04.92.24.48.84.

● 2 - LE PÉCHÉ GOURMAND

Sharon et Jimmy Frannais, ou l'art de la cuisine à quatre mains. Madame au salé, monsieur au sucré. Une alchimie qui a permis au talentueux couple de décrocher une étoile au *Michelin*. Menus à 39, 53 et 75 €.

2, route de Gap, 05100 Briançon. 04.92.21.33.21. peche-gourmand.com

● 3 - BRASSERIE DES GRANDS-COLS

On y brasse de la bière blonde pur malt, de la blanche et de l'ambrée, une bière au thym et même une au génépi des Hautes-Alpes. Une fabrication à l'eau de source, le secret de La Tourmente.

5, av. du Dauphiné, 05100 Briançon. 04.92.21.31.49. brasserie-desgrandscols.com


2

3



4



5

● 4 - CHÂTEAU DE PICOMTAL
Sharon et Jacques Peureux se sont lancé un pari fou : transformer un château médiéval en une maison d'hôtes de caractère. Pari réussi : 9 chambres de style XIX^e pour un voyage dans le passé. Bâtiment inscrit à l'inventaire des monuments historiques. À partir de 130€.
05200 Crots. 04.92.43.07.77. picomtal.fr

● 5 - MIELLERIE DE BARATIER
L'exploitation apicole de la famille Guasco donne depuis trente-neuf ans des miels de montagne hors du commun. Pain d'épices, gelée royale, propolis, pollen, confiseries au miel et bougies sont élaborés sur place. Visite des ruches pour tout comprendre de la vie des abeilles.

Route de Pra-Fouran, 05200 Baratier. 04.92.43.12.44. mielleriedebaratier.com

Embrun

Où la Durance forme la Méditerranée des Alpes

Ce n'est pas un hasard si la ville aux accents provençaux fut la capitale des Alpes-Maritimes sous l'Empire romain. Juchée sur son roc, elle est la porte d'entrée du Sud. Son marché de producteurs de la Durance et artisans locaux confirme son ancrage chantant. Au détour des ruelles colorées et des placettes ensoleillées se dressent les traces de son riche passé, religieux notamment. Mais Embrun rime aussi avec Serre-Ponçon, le saphir des Hautes-Alpes, plus grand lac artificiel de France retenu par son imposant barrage. Une oasis turquoise, petite Méditerranée d'eau douce cernée de sommets où piquer une tête est divin. Bases nautiques, plages, criques, ports, ici c'est la mer à la montagne. La foule en moins, l'altitude en plus.



● 6 - LE PIGEONNIER

Cette maison bourgeoise au jardin d'exception abrite trois immenses chambres délicates, au parquet en noyer, aux cheminées peintes et au charme indéniable (135 et 145 €). En plus, un gîte feutré de cinq chambres.
2, rue Victor-Maurel, 05200 Embrun. 04.92.43.89.63. pigeonnier.net

● 7 - FERME AQUACOLE FAURE

Traversée par une eau de source et un torrent, la ferme aquacole Faure élève des truites arc-en-ciel, fario et des ombles chevaliers. Des poissons très prisés des restaurateurs locaux. Salmon'idées, la gamme de produits transformés (truite fumée, terrine de poisson, etc.) de la pisciculture se découvre sur place. Pêche en famille sur le lac (prêt de matériel), visite des aquariums.

Le Vivier, 05380 Châteauroux-les-Alpes. 04.92.43.44.52. ferme-aquacole-faure.com





Queyras

Un monde à part

En remontant les escarpées gorges du Guil ou en descendant l'Izoard par la spectaculaire Casse-Déserte aux cheminées pierreuses, le sauvage et l'indomptable surgissent. L'histoire du Queyras raconte le caractère indépendant de cette enclave cul-de-sac des Hautes-Alpes, cognant ses flancs sur la frontière italienne. Ce petit territoire de nature brute fit partie de la République des Escartons (1343-1789), sorte de constitution autonome qui pendant quatre siècles et demi testa la démocratie avant l'heure de la Révolution. Les traces de son passé foisonnant sont encore visibles dans chacun des huit villages queyrassins où se découvrent voûtes peintes, retables, cadrans solaires, meubles sculptés de rosaces. Un territoire singulier, paradis préservé des randonneurs, cyclistes et amateurs de sports d'eaux vives.



● 1 - LE PLANTIVORE

Depuis vingt-cinq ans Jean-Pierre Labonde élabore apéritifs, liqueurs, confitures insolites, sirops et infusions à partir de ses récoltes de fleurs, baies et fruits principalement alpins : gentiane, argousier, sureau, génépi, hysope, cynorodon... Le liquoriste produit également des elixirs floraux selon la méthode originale du Dr Bach.

Maison de l'artisanat, 05350 Château-Ville-Vieille. 04.92.46.76.54.

● 2 - ACANTHERNEL

Diplômée de l'École Boulle, formée par les grands maîtres florentins, Floranne Blanc-Debrune sculpte les meubles traditionnels du Queyras. Elle décline rosaces et feuilles d'acanthe, au couteau ou au laser, pour faire vivre la tradition queyrassine de la sculpture sur bois. Bijoux et objets de décoration d'une rare finesse. Ateliers d'initiation.

05350 Château-Ville-Vieille. 06.82.91.15.77.

● 3 - FROMAGERIE CHÂTEAU-QUEYRAS

Une coopérative de dix producteurs



laitiers, reflet des alpages des alentours : tomme, fromages bio, bleu du Queyras. Visite de la fromagerie sur réservation.

La Gourgue, 05350 Château-Ville-Vieille. 04.92.46.73.16. fromagesduqueyras.fr

● 4 - L'ALPIN CHEZ LUI

Coopérative de fabrication artisanale de jouets en bois fondée en 1920. Les jouets du Queyras, en pin à crochets et cembro, sont peints à la main.

La Chalp, 05350 Arvieux. 04.92.46.73.86.



+ de 50%
de réduction**

Près de 3 mois de lecture offerts !

EXTRAIT DE RÈGLEMENT JEUX PRISMA MÉDIA. Le règlement du jeu est disponible et peut être obtenu sur simple demande à l'adresse du jeu : PRISMA MEDIA - service Partenariats et Jeux - 13, rue Henri Barbusse, 92230 GENNEVILLIERS ou par mail à l'adresse : reglementsjeux@prismamedia.com, en précisant les nom et numéro du magazine, et le nom du jeu. Les informations communiquées sont indispensables au traitement des participations aux jeux Prisma Média et sont transmises aux prestataires les traitant ainsi qu'aux partenaires commerciaux de Prisma Média. À défaut, ladite participation ne pourra être prise en compte. En application de la loi du 6 août 2004, les participants ont le droit de s'opposer à ce que les données les concernant soient utilisées à des fins de prospection commerciale. Ces données peuvent également donner lieu à l'exercice du droit d'accès et de rectification auprès de Prisma Média.



Magazine hebdomadaire
édité par VSD SNC,
13, rue Henri-Barbusse, 92624
Gennevilliers Cedex 17
Tél. : 01 73 05 47 00

RÉDACTION 13, rue Henri-Barbusse, 92624
Gennevilliers Cedex 17. Standard : 01 73 05 45 45.
Fax : 01 47 92 67 70. Pour joindre votre
correspondant, composez le 01 73 05 suivi du numéro
de poste qui figure à la suite de son nom.

Rédaction en chef Marc Dolisi (54 01),
Christophe Gauthier (rédacteur en chef délégué, 62 60),
Patrick Talhouarn (rédacteur en chef adjoint, 50 72).
Directeur artistique Fabrice Trillat (47 40).
Directeur photo Marc Simon (50 94).
Chef des infos Nathalie Gillot (50 36).
Assistante de rédaction Elisabeth Romanelli (48 52).

Actualités Laurence Durieu (chef de service, 50 47).
Sylvie Lotiron (grand reporter, 50 53). Julie Gardett
(reporter, 50 09). Baptiste Mandrillon (reporter, 49 23).
Anastasia Svoboda (reporter, 48 57).

Culture François Julian (chef de service, 50 04).
Olivier Bousquet (chef de rubrique, 50 37).

Week-end, loisirs Cécile Nocq (chef de service,
50 18). Myriam André (chef de service adjointe, 50 43).
Christine Robalo (50 16).

Web Luca Andreolli (50 48).
Photo Patricia Couturier (chef de service adjointe, 50 85).
Alain Billen (chef de rubrique, 50 91).
Farida-Patricia Cherara (chef de rubrique, 50 87).
Photoreporter Pascal Vila (50 84).
Assistante Véronique Lécyuer (50 95).
Maquette Franck Parodi (directeur artistique
adjoint, 50 61).**Pascal Guynier** (chef de studio, 50 56).
Darinka Cardoso (50 65).**Fabrice Ivaldi** (50 63).
Dominique Weber (50 58).
Secrétariat de rédaction Fabienne Corona
(première secrétaire de rédaction, 50 71).
Emmanuel Devaux (51 12).
Anne-Marie Gueipe-Stroz (50 68).
Teresa Monfourny (59 73).
Révision Robert Bille (chef de service, 50 77).
Documentation Maria Fermanis (chef de rubrique, 50 96).
Fabrication James Barbet (51 02).
Stéphane Redon (51 01).
Comptabilité Carole Clément (45 14).
DIFFUSION
Directeur Marketing Client : Laurent Grolée (6025).
Directeur commercialisation réseau : Serge Hayek (56 77).
Directrice Marketing opérationnel et Etudes
diffusion Béatrice Vanniére (53 42).
Directeur des ventes Bruno Recurt (56 76).

La rédaction n'est pas responsable des articles ou photos qui lui sont spontanément adressés. Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus.

Abonnez-vous dès maintenant et profitez d'une offre exceptionnelle !

VSD2017H1

1 > JE CHOISIS MON OFFRE

Oui, je m'abonne à VSD et je choisis mon offre :

Offre sans engagement

1€30

par semaine
Soit un prélèvement mensuel de 5,60€ au lieu de 11,70€**.

- Je recevrai l'autorisation de prélèvement automatique avec ma facture.

Offre courte 7 mois

39€

au lieu de 81€**
Soit + de 50% de réduction

- Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de VSD.

7 mois - 30 numéros

2 > JE RENSEIGNE MES COORDONNÉES

Mme. M

(civilité obligatoire)

Nom* :

Prénom* :

Adresse* :

Code Postal* :

Ville* :

Merci de m'informer de la date de début et de fin de mon abonnement

email@ :

Je souhaite être informé(e) des offres commerciales du Groupe Prisma Media

Je souhaite être informé(e) des offres commerciales des partenaires du Groupe Prisma Media

Tél* :

Pour que VSD me gâte, j'indique ma date de naissance

À retourner dans une enveloppe sans l'affranchir à : VSD libre réponse 90255 - 62066 Arras cedex 9
*Informatique déléguée : à l'auteur, sans nécessaire ni因果 lien avec ce site. "Pris de vente et à l'unité. Prise en contrepartie : les informations nécessaires à l'application de l'article 6 de la loi du 6 juillet 1978 modifiée, vous déposez un droit d'accès, de modification, de rectification, de suppression et d'opposition au traitement des informations vous concernant. Pour exercer ces droits, il vous suffit de nous faire parvenir un e-mail ou un courrier à complainte@prismamedia.com ou PRISMA MEDIA, Le Correspondant informatique et libertés, 13, rue Henri Barbusse - 92230 Gennevilliers. Si vous acceptez que ces informations soient transmises à des partenaires du Groupe Prisma Media, ceux-ci peuvent être situés hors de l'Union Européenne."



PUBLICITÉ

Prisma Media Solutions, 13, rue Henri-Barbusse,
92624 Gennevilliers Cedex, 01 73 05 45 44 et adresse
mail (exemple : dgosse@prismamedia.com)

Directeur exécutif : Philipp Schmidt (51 88)

Directrice exécutive adjointe : Anouk Kool (49 49)

Directeur délégué : Thierry Flamand (64 26)

Directrice de la publicité : Delphine Boudes-Gossé (64 52)

Équipe commerciale : Farouk Mellouki (45 59),
Elise Naudin (45 53), Valérie Rouverot (45 40)

Trading manager : Edith Pottier (65 09)

Responsable exécution : Typhaine Dumond (64 72)

Directrice exécutive adjointe Creative Room-Data Room : Virginie Lubot (47 49). **Digital** : Karine Rielland (49 64)

Directeur des régions et international : Thierry Dauré (64 49)

MARKETING

Directeur marketing et business development : Julian Marco (56 21). **Responsable marketing** : Lamya El Arabi (57 74)

IMPRIMERIE

Photogravure Made For Com. **Brochage** Fast Brochage

Imprimé par H2D Didier Mary.

Provenance du papier : Finlande. Taux de fibres recyclées : 0%. Eutrophisation : Ptot 0,005 Kg/T de papier

M1713988 ISSN 1278-916X. N° commission paritaire : 0516 C 86867. Création sept. 1977. Dépot légal : juillet 2017.

CRÉATEUR MAURICE SIÉGEL. PRÉSIDENT D'HONNEUR GENÈVE SIÉGEL. PRESIDENT DE L'ASSOCIATION PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION

© VSD 2001 Imprimé en France. Distribution : Presstalis.



Service gratuit
prix appel

0 808 809 063

Tél. étranger : +33 70992952 (depuis l'étranger/DOM-TOM, coût selon opérateur).

VSD Service abonnements, 62066 Arras.

France : 140,40 euros pour un an. DOM-TOM et

étranger : tarif sur demande.

Photogravure Made For Com. **Brochage** Fast Brochage

Imprimé par H2D Didier Mary.

Provenance du papier : Finlande. Taux de fibres recyclées : 0%. Eutrophisation : Ptot 0,005 Kg/T de papier

M1713988 ISSN 1278-916X. N° commission paritaire : 0516 C 86867. Création sept. 1977. Dépot légal : juillet 2017.

CRÉATEUR MAURICE SIÉGEL. PRÉSIDENT D'HONNEUR GENÈVE SIÉGEL. PRESIDENT DE L'ASSOCIATION PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION

© VSD 2001 Imprimé en France. Distribution : Presstalis.

Marinée dans du Lillet blanc et de l'huile d'olive, la courbine (ou maigre) est ici travaillée en carpaccio et relevée d'un filet de jus de citron vert.



À chaque *apéro* son accord

Lillet de la tentation

Au cœur du vignoble de Saint-Émilion, Ronan Kervarrec, le chef doublement étoilé de l'Hostellerie de Plaisance, signe pour "VSD" quatre recettes à base de ce vin aux saveurs fruitées.

EN GIRONDE
AVEC RONAN KERVARREC

Carpaccio de courbine au Lillet, bourrache et salicorne marinée

INGRÉDIENTS (pour 4 pers.)

- 100 g de dos de courbine (maigre)
- 1 tomate • 1 cl de Lillet blanc
- 5 ml d'huile d'olive • 1 g de poivre du moulin • 1 g de fleur de sel • les zestes de ¼ de citron vert • ½ c. à c. de jus de citron vert • 12 fleurs de bourrache • 20 salicornes.

LES DÉS DE TOMATE :

pelez la tomate, coupez-la en quatre, retirez les graines et le jus, puis taillez la chair en cubes.

LE CARPACCIO DE COURBINE :

taillez de très fines tranches de courbine, disposez-les bien à plat sur quatre assiettes. Mélangez le Lillet blanc avec l'huile d'olive, puis badigeonnez le carpaccio avec cette préparation.

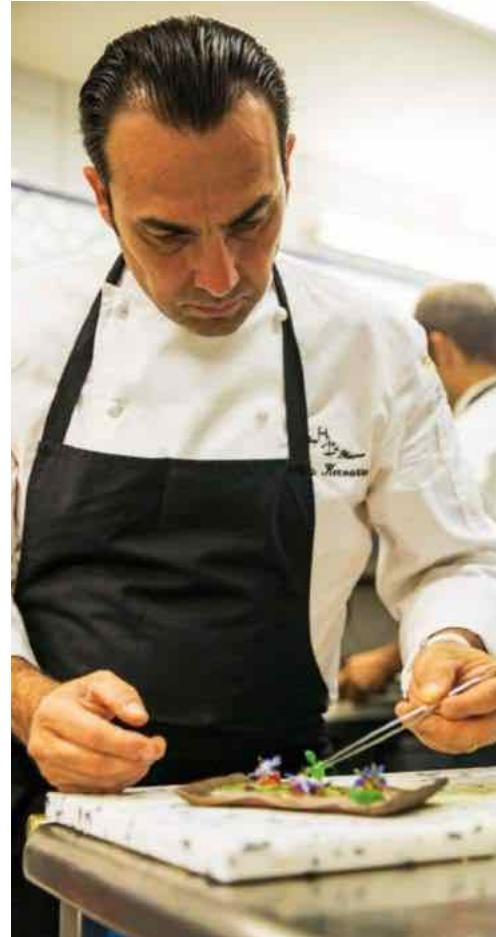
LA FINITION : saupoudrez le carpaccio de zestes de citron vert, puis ajoutez le jus de citron vert, la fleur de sel, le poivre, les dés de tomate, les fleurs de bourrache et les salicornes. Placez le tout au réfrigérateur assez longtemps, car ce carpaccio se déguste bien frais.

Pas facile de tirer un trait sur Philippe Etchebest, véritable icône de l'Hostellerie de Plaisance* pendant dix ans. Après une fréquentation en chute libre à la suite de son départ, en 2014, il semblerait qu'avec Ronan Kervarrec, arrivé en mars 2016, la maison ait enfin trouvé la perle rare. Ce Breton pur beurre, ancien chef de La Chèvre d'or, à Èze (06), a réussi à récupérer, en février dernier, la deuxième étoile au Michelin perdue trois ans auparavant. Grâce à sa cuisine entièrement centrée sur le goût : « *J'aime comprendre ce que je mange dans un restaurant*, précise-t-il. *C'est pourquoi je fais une cuisine de souvenirs dans laquelle la technique ne prend jamais le pas sur les saveurs, qui doivent rester le plus franches possible.* »

Des saveurs comme celles de l'agneau de lait de Pascal Sancier, éleveur à la ferme du Paillot, à Saint-Antoine-sur-l'Isle (33), « *une viande à la chair blanche tout en finesse et en légèreté* » ; des fromages de brebis d'Eric Guttierez, producteur à Saint-Christophe-de-Double (33) ; ou bien des légumes de Luc Alberti, maraîcher à Lamothe-Montravel (24). De quoi confectionner les petites bouchées apéritives que le chef soigne tout particulièrement, car il apprécie l'apéro, « *ce moment magique fait de convivialité et d'échanges, où l'on se prépare le palais juste avant le repas* ». En exclusivité pour VSD, il a imaginé des recettes à base de Lillet.

PHILIPPE BOË

(*) Hostellerie de Plaisance, 5, place du Clocher. 33330 Saint-Émilion. 05.57.55.07.55. hostelleriedeplaisance.com



Soupe de pêches

INGRÉDIENTS (pour 2 pers.)

- 1,2 dl de Lillet rouge • 3,5 cl de sirop de sucre de canne
- 10 feuilles de verveine fraîche
- 5 dl d'eau • 2 pêches.

L'INFUSION AU LILLET : dans une casserole, chauffez le Lillet rouge avec le sirop de sucre de canne et l'eau, jusqu'à frémissement, puis ajoutez les feuilles de verveine fraîche. Hors du feu, laissez infuser 4 min.

LA FINITION : filtrez l'ensemble dans une passoire. Pelez les pêches et taillez-les en lamelles. Disposez ces dernières dans une assiette creuse, versez par-dessus le bouillon infusé et incorporez quelques morceaux de pêche nature. Ajoutez, enfin, quelques peaux de pêche préalablement séchées et des fleurs pour la décoration. Servez avec un peu de crème Chantilly vanillée.



Granité de Lillet

INGRÉDIENTS (pour 2 pers.)

- 6,2 cl de sirop de sucre de canne
- 2 dl d'eau pétillante • 7,5 cl de Lillet blanc • quelques morceaux d'oranges confites.

LA PRÉPARATION DU GRANITÉ :

dans un saladier, versez le sirop de sucre de canne, l'eau pétillante et le Lillet blanc, puis mélangez. Versez le tout dans un plat, placez ce dernier au congélateur pendant 12 h.

Au bout d'une bonne nuit de congélation, vous obtenez une sorte de glaçon malléable et grossièrement pris que vous n'aurez plus qu'à gratter, à l'aide d'une fourchette, pour confectionner le granité.

LA FINITION : versez le granité dans deux verres à Martini, agrémentez-le de quelques morceaux d'oranges confites et de feuilles de menthe.



Melon au Lillet, jambon de Bayonne

INGRÉDIENTS (pour 4 pers.)

- 1 melon • 1 dl de Lillet blanc
- les zestes de ¼ d'orange
- 5 gouttes de jus de citron jaune
- fleur de sel • 4 tranches de jambon de Bayonne.

LE MELON MARINÉ : coupez le melon en deux et ôtez-en les graines. Prélevez des billes à l'intérieur à l'aide d'une cuillère parisienne. Placez celles-ci dans un récipient creux, versez-y le Lillet blanc, les zestes d'orange, le jus de citron jaune et la fleur de sel. Mélangez bien, puis filmez le saladier avant de laisser marinier 3 h au réfrigérateur.

LA FINITION : au moment de servir, coupez quatre tranches de jambon de Bayonne dans le sens de la longueur. Sur une pique, embrochez une bille de melon mariné, une tranche de jambon de Bayonne pliée en accordéon et une seconde bille de melon mariné. Dressez les brochettes sur une assiette et servez frais.





La petite histoire du Lillet

Souvenez-vous : dans *Casino Royale*, James Bond invente le Vesper, « 3 doses de Gordon, 1 dose de vodka et ½ dose de Kina Lillet ». La grande classe parce que Kina Lillet, c'est tout de même du pointu. Il faut dire que l'apéro bordelais créé en 1887 par Raymond et Paul Lillet, négociants en vins et spiritueux, a connu après la Seconde Guerre mondiale un joli succès aux États-Unis et en Angleterre. Il fait aujourd'hui son grand retour. Élaboré à Podensac, au sud de Bordeaux, c'est un vin fortifié, un vieux truc de négociant pour conserver et ne pas gâcher : au vin on ajoute une liqueur de fruits puis on l'élève en fûts - huit mois. En 1962, la version rouge apparaît, puis Kina Lillet devient Lillet tout court. Depuis 2011, le rosé complète la gamme. C'est le blanc que nous préférions à l'apéritif pour sa douceur qui n'en va pas le palais, sa pointe d'orange, de résine et d'amertume. Quant au Vesper, Ian Fleming avoua plus tard qu'il le trouvait imbuvable. Pas faux. M. G.

Lillet blanc, 14,50 €, cavistes et grandes surfaces.



Negroni Lillet



Nicolas Martin* a réinterprété un grand classique, né à Florence en 1919, après moult essais pour trouver ce petit plus : du Lillet et le Ratafia de Marseille de l'excellente maison Ferroni.

INGRÉDIENTS : • 4,5 cl de Lillet • 2,5 cl de Suze Saveur d'autrefois • 1 cl de Ratafia de Marseille Ferroni • 2 cl de London Dry Gin 1 & 9 • 1 c. à c. de Noilly Prat.

RÉALISATION : dans un verre préalablement rafraîchi avec de la glace, versez le Lillet, la Suze, le ratafia et le gin. Ajoutez le Noilly Prat et mélangez à la cuillère. Terminez par un twist de zeste d'orange au-dessus du verre, pour parfumer l'ensemble, et incorporez des glaçons.

DÉCRYPTAGE : « Ce cocktail se réalise traditionnellement avec du vermouth, du gin et du Campari. On conserve son côté amer mais on l'enrobe des saveurs fruitées du Lillet et du Ratafia. Il est idéal en apéritif. »

(*) Bartender chez À la française : plus de 400 références d'alcools français et « francophones ». 50 rue Léon-Frot, 75011 Paris. Fermé le lundi, en été. facebook.com/coquetels/

L'alcool d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



VINTAGE

Capeline en paille papier.
Nature & Découvertes, 29,95 €.
natureetdecouvertes.com

Accessoire culte

Le chapeau de paille

Depuis la préhistoire, les hommes n'ont rien trouvé de mieux que la fibre végétale pour se protéger du soleil. Du sombrero au chapeau chinois, les couvre-chefs traditionnels ont peu évolué, restant souvent cantonnés aux classes laborieuses. Pourtant, la Renaissance italienne va donner ses lettres de noblesse au chapeau de paille. Avec leurs tressages raffinés et leurs modèles sophistiqués, les vanniers toscans séduisent l'aristocratie. Le chapeau de paille d'Italie devient une référence et essaime en Europe jusqu'au XIX^e siècle. Aujourd'hui on a l'embarras du choix pour le style et les provenances : fedora, capeline, trilby, canotier, pork pie peuvent être en papier (mélange de paille cuite et chaux), en raphia, en paille naturelle, ou encore en paja toquilla (jeunes pousses de palmier d'Équateur) pour le véritable panama bénéficiant d'un certificat d'origine. Pratique, ce dernier a l'avantage de pouvoir être roulé et de reprendre sa forme sous la vapeur.

MYRIAM ANDRÉ ET PAUL DEROO

PHOTOS : DUSSART/GAMMA-RAPHO, D.R. Prix donnés à titre indicatif



Sous le soleil

Chapeau féminin par excellence, la capeline était déjà en vogue au XVIII^e siècle, comme en témoignent les tableaux de scènes champêtres ou les portraits de Mme Vigée Le Brun. Dans les années soixante-dix, Brigitte Bardot (ci-dessus) l'avait adoptée en taille XL.



BASIQUE
Chapeau de paille. *Bonprix*,
14,99 €. bonprix.fr



AÉRÉ
Fedora en paille. *Columbia*,
27,95 €. columbiasportswear.fr



MODE
Capeline en raphia. *Liu Jo*,
55 €. liujo.com



BRANCHÉ
Trilby en papier de paille. *Protest*,
19,99 €. protest.eu



COLORÉE
Capeline en papier. *Boden*,
50 €. boden.fr

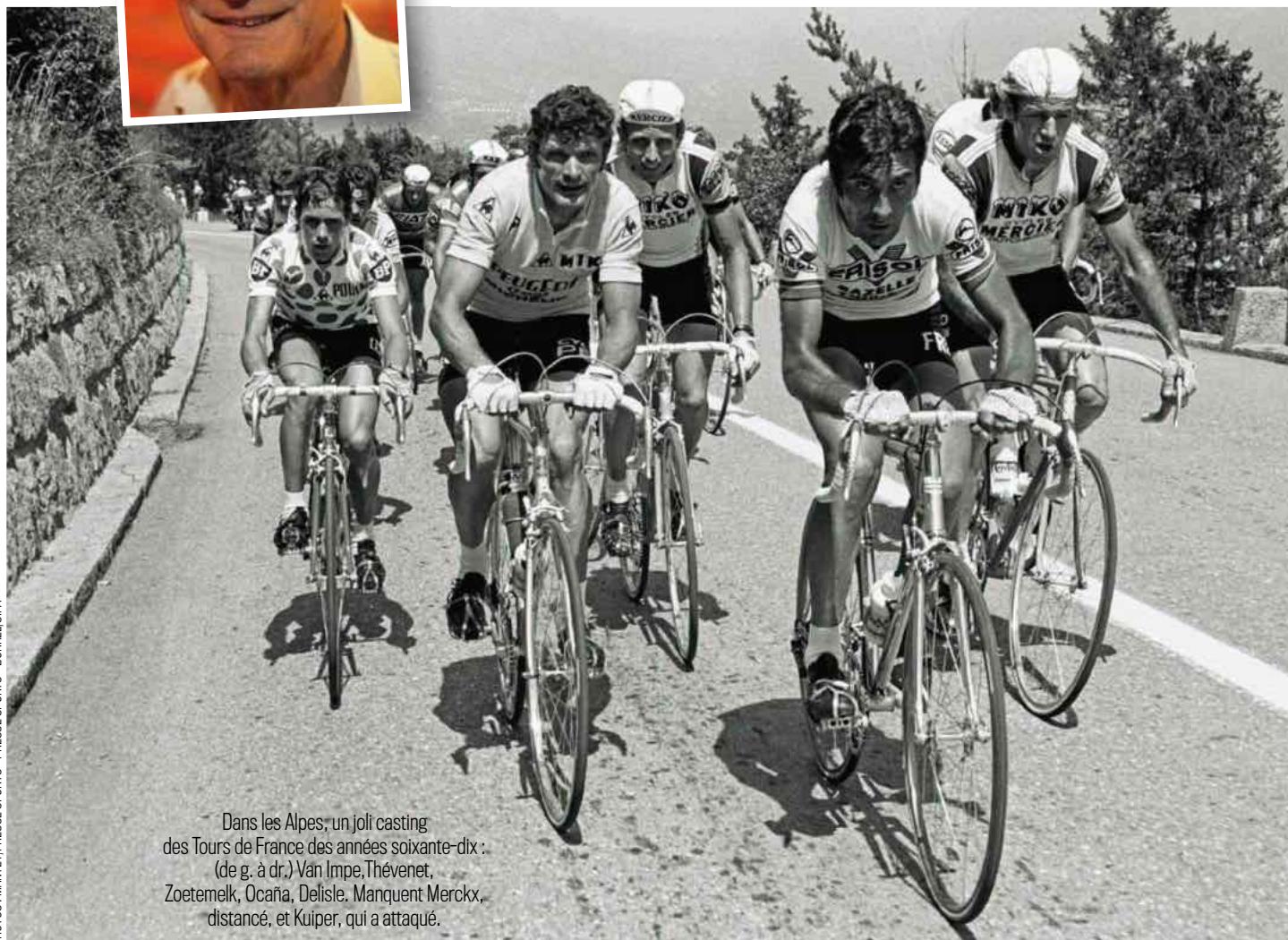


TRADITIONNEL
Panama en paille. *Stetson*,
238 €. stetson-europe.com



Mon année **1977**

Par BERNARD THÉVENET



Dans les Alpes, un joli casting des Tours de France des années soixante-dix : (de g. à dr.) Van Impe, Thévenet, Zoetemelk, Ocaña, Delisle. Manquent Merckx, distancé, et Kuiper, qui a attaqué.

“Le jour où j’ai gagné le Tour de France”

Le 24 juillet 1977, Bernard Thévenet remporte sa deuxième Grande Boucle. Cinq jours plus tôt, à l’Alpe-d’Huez, il est allé au bout de lui-même pour sauvegarder son maillot jaune.

O

n part de Fleurance, dans le Gers. Le maire, Maurice Mességué, est un ami de Félix Lévitain, l'un des patrons du Tour. Je suis bien physiquement, bien dans ma tête. L'année d'avant, j'ai pourtant dû abandonner, malade.

Je sais mon équipe Peugeot solide, aguerrie. Avant 1975, nous n'avions jamais défendu un maillot jaune. Et il avait fallu le faire face à Merckx cette année-là. Eddy a toujours été un compagnon agréable mais, sur le vélo, quel cauchemar !

Un Allemand de 22 ans, Didi Thurau, prend le maillot d'entrée, dans le contre-la-montre. Il y en a cinq au programme, mais j'allais bien dans l'exercice. Pas question de vélo spécial, à l'époque. On prend un modèle à peine plus léger que celui de tous les jours, rien d'aérodynamique, on ne connaît même pas le terme. On franchit vite les Pyrénées, pour une boucle du Sud-Ouest aux Alpes qui n'en finit pas : Pays basque, Bretagne, Belgique... On effectue les transferts en voiture, on dort en chambres dans les internats des lycées et des universités. Je dis toujours que je ne suis jamais allé autant à l'école que pendant le Tour ! Et lorsque nous sommes à l'hôtel, c'est souvent douche et toilettes sur le palier.

Au pied des Alpes, Thurau est toujours en jaune. On a des doutes : il va aller jusqu'où, ce loulou ? On est un peloton minuscule, dix équipes de dix coureurs, françaises, belges, espagnoles, une néerlandaise, une italienne, c'est tout. On se connaît tous, la stratégie et les ficelles de nos adversaires aussi. Mais Thurau est dirigé par Peter Post, un marlou. Méfiance. Les directeurs sportifs sont plus inventifs que ceux de maintenant, tous les coureurs ont leur chance. Sauf celui qui a un vélo aux mêmes côtes que son leader, qui reste dans les parages en cas d'incident mécanique. Moi, c'est Guy Sibille ou Régis Ovion. Je suis un peu surpris de prendre le maillot jaune dans le contre-la-montre en côte d'Avoriaz.

Le dimanche qui précède les Champs-Élysées, comme en 1975 à Pra-Loup, un signe... On sait surtout que ça va se jouer à l'Alpe-d'Huez. L'Alpe-d'Huez 1977 est l'étape la plus aboutie de ma carrière.



Le doc

Le 24 juillet 1977, à l'arrivée sur les Champs-Élysées, Bernard Thévenet est félicité par le jeune maire de Paris, Jacques Chirac, 44 ans, élu au printemps. En haut : au départ de Fleurance, il est avec Eddy Merckx (à dr.), dont ce sera le dernier Tour.

Je me bats contre des adversaires ligés – on me l'a avoué vingt-cinq ans plus tard. J'en suis conscient sur la route. Van Impe est parti depuis le Glandon. Dans la vallée de l'Oisans, je roule seul, Zoetemelk et Kuiper calés dans ma roue, qui sont pourtant en train de perdre le Tour. Et ça ne loup pas : Kuiper et Joop (Zoetemelk) attaquent dès le pied de l'Alpe. Puis Kuiper remet ça à huit kilomètres de l'arrivée. Et là, je souffre. Terrible... Ma demi-heure la plus difficile à vélo, à jamais. Je me souviens du journaliste Daniel Pautrat, au bord de la route à cinq cents mètres de l'arrivée. Il me crie que je garde le maillot jaune pour une seconde ! Je ne sais pas où je vais chercher la force de sprinter jusqu'à la ligne. Je n'aurais pas pu donner un coup de pédale de plus : si au dernier moment on recule l'arrivée de 20 mètres, je ne la franchis jamais ! Je garde huit secondes sur Kuiper. Je suis vidé, je peux à peine marcher, notre hôtel est à 100 mètres. Arrivé dans le hall, je demande à Pierre Devillard, mon soigneur :

"Pierrot, il faut que tu m'aides. Je ne peux pas monter l'escalier !"

Plus de trente coureurs, dont trois Peugeot, Béon, Delépine et Talbourdet, sont exclus le soir, hors délai. Le lendemain, nous ne sommes plus qu'un peloton de cinquante-trois, il faut être vigilant, on se retrouve vite en serre-file. Je me souviens d'Eddy Merckx, qui a pris quinze minutes à l'Alpe-d'Huez et dont c'est le dernier Tour de France, me hurlant du bord de la route, dans le final du contre-la-montre de

Dijon, que j'ai repris du temps à Kuiper. Je me souviens encore d'Eddy me prêtant une roue pour le dernier petit chrono des Champs-Élysées le matin. Campagnolo, son accessoiriste italien qui est aussi celui des Raleigh de Kuiper et Thurau, a sorti une nouveauté, un pignon de douze dents, dont nous ne sommes pas équipés. Dans la descente des Champs, j'ai l'impression d'avoir enfilé des bottes de sept lieues ! Je me souviens d'un état de stress l'après-midi. Il pleut sur les Champs, nous glissons sur le pavé, au moins quarante coureurs à terre. J'en parle à Chirac, sur le podium, il me dit : *"C'est bon, Thévenet, ça a mis un peu de suspense !"* Je suis déconcerté. Quand il nous reçoit ensuite à l'hôtel de ville, il me propose sa voiture pour me raccompagner. Dîner à côté de lui, c'est particulier. Il a toujours une cigarette au coin de la bouche. »

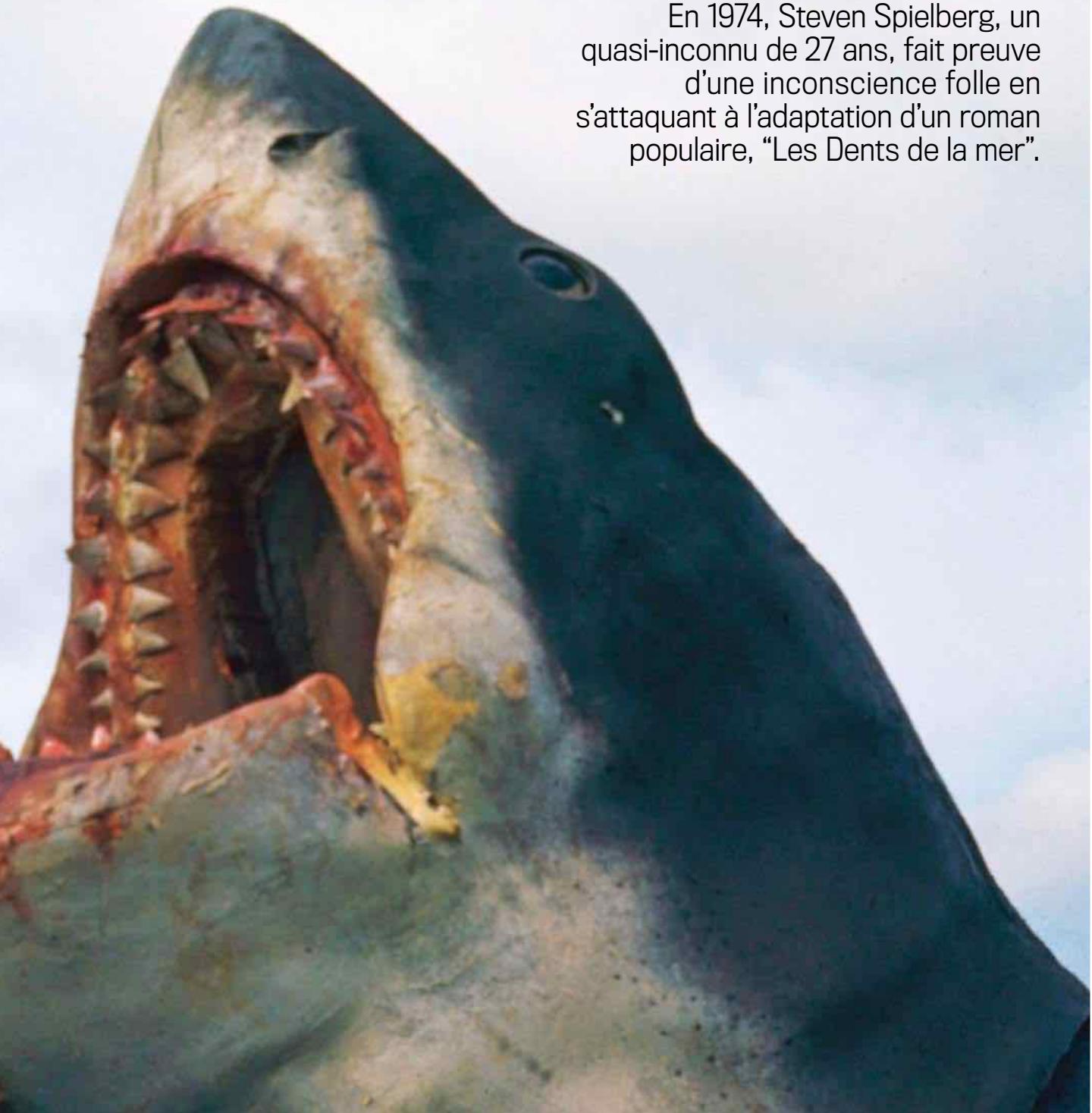
RECUEILLI PAR CLAUDE DROUSSET

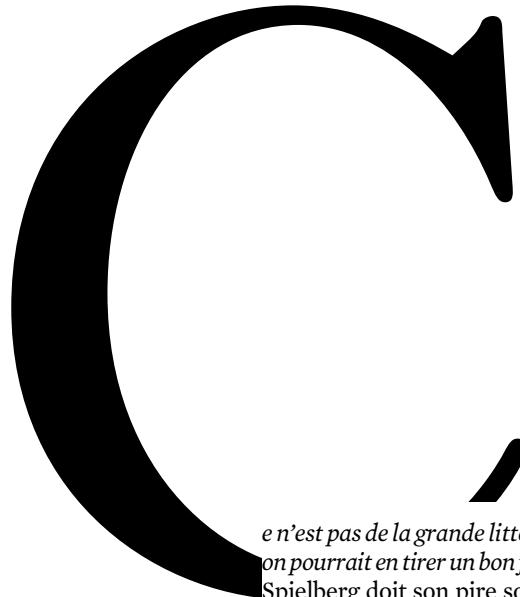
Figure de proue de ce qu'on va appeler le Nouvel Hollywood. Spielberg, cramponné à sa caméra, prépare un des plans les plus saisissants du film, dont la vedette est un requin en polyuréthane.



Tournage *catastrophe* Dents amères

En 1974, Steven Spielberg, un quasi-inconnu de 27 ans, fait preuve d'une inconscience folle en s'attaquant à l'adaptation d'un roman populaire, "Les Dents de la mer".





e n'est pas de la grande littérature, mais on pourrait en tirer un bon film. » Steven Spielberg doit son pire souvenir à ces mots, tirés d'un article paru en 1974 dans *Cosmopolitan*. L'auteur y taillait en pièces le roman d'un certain Peter Benchley. Un besogneux qui s'était juré de changer de job si son bouquin était un échec. Son titre : *Jaws* (Mâchoires). En français : *Les Dents de la mer*. Benchley s'était passionné pour une histoire de requins qui avaient terrorisé le New Jersey en 1916. En la transposant de nos jours et en mettant en scène un requin géant, il a tapé dans le mille.

(1) « Bruce », l'un des trois squales mécaniques du film, fixé sur un socle d'acier et se déplaçant sur un rail.

Impressionnant mais peu probant.

(2) La simple vue de l'aileron provoqua la panique chez les spectateurs. (3) Spielberg et Roy Scheider examinent des ruses. Beaucoup seront perdus après la panne de deux caméras. (4)

Un vrai requin attaque un plongeur dans sa cage. Pour donner l'illusion de son gigantisme, Spielberg

(5) y a placé un acteur nain, hommage à *La Ruée vers l'or*, de Charlie Chaplin.

Pour 175 000 dollars, deux producteurs lui achètent les droits avec une rallonge de 25 000 dollars pour qu'il écrive le scénario.

David Brown et Richard Zanuck viennent de produire *Sugarland Express*, le premier long-métrage de leur protégé, Steven Spielberg, récompensé à Cannes du prix du scénario. Avec sa casquette et son acné, il paraît

17 ans ; il en a 27. Son film a coûté 2 millions et en a rapporté 12. Le kid a du potentiel. Dans leur bureau, Steven tombe sur le bouquin à paraître, pensant que « ça devait être une histoire de dentiste » ainsi qu'il l'a raconté à *Première*, en 1986. Il voit bien ce qu'il pourrait en faire mais apprend qu'il a été confié à Dick Richards. Par chance, Richards a une vision du script qui inquiète les producteurs, puisqu'à la place du requin tueur, il verrait plutôt... une baleine ! Les deux hommes lui retirent le projet, qu'ils confient à Junior, heureux et embêté à la fois : on vient de lui proposer *Les Aventuriers du « Lucky Lady »*, un film de gangsters sous la prohibition. Alors il hésite et demande conseil à son ami Sid Sheinberg, président

d'Universal. Ce sera *Jaws*. On frémit à l'idée que Spielberg ait pu faire l'autre choix. Qui se souviendrait de lui aujourd'hui ?

Le projet est mis sur les rails. Trop vite. D'abord parce que la grève couve à Hollywood. Ensuite parce qu'Universal veut surfer sur le succès du bouquin. Les producteurs multiplient alors les mauvais choix :

“JE VOULAISS QUE L'OCÉAN SOIT RÉEL. PAS DES DÉCORS PEINTS”

la préparation se fait sur une première mouture du script qui demandera une réécriture quotidienne handicapante, une fois le

tournage lancé ; aucune star d'alors n'embarque Spielberg, qui récuse Charlton Heston pour jouer le shérif : « *Trop viril.* » Il lui privilégie le falot Roy Scheider. En revanche, pour incarner le pêcheur patibulaire, il verrait bien Lee Marvin, lequel lui répond qu'il préfère « *la pêche en vrai* ». Seul Richard Dreyfuss pour jouer le scientifique convainc Steven : son copain George Lucas l'avait employé sur *American Graffiti*. « *Un bon gars* », sauf pour les cadres des studios, qui considèrent Dreyfuss comme un demi-sel, qui de surcroît sera bientôt malade à crever pendant les



1



2



3



4

scènes en mer. Pis, la production se montre incapable de convaincre Spielberg de tourner les scènes dans un bassin artificiel. Tout le monde connaît la galère des tournages sur l'eau, mais Steven s'en fuit. «*Je voulais affronter les éléments. Que l'océan soit réel, pour que les spectateurs croient ce qui allait s'y jouer. Pas que mon film soit comme Le Vieil Homme et la mer, avec des décors peints.*»

Lorsque l'équipe de deux cents personnes débarque le 2 mai 1974 sur l'île de Martha's Vineyard, Spielberg comprend que ça ne va pas être le Club Med. Les moustiques pullulent, une grève des routiers trouble la circulation dans l'île, et, pour la préservation du site naturel, le comté exige 100 000 dollars. Sans oublier

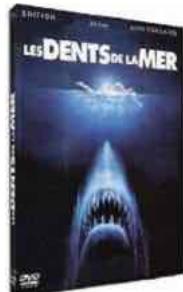


5

qu'en haute saison le prix de la nuit d'hôtel est passé de 15 à 45 dollars. Plus gênant, il faut attendre la fin des régates pour tourner, car le réalisateur ne veut pas voir un bateau à l'horizon. Pendant ce temps, le compteur tourne. Spielberg est en dépassement de budget, incapable de mettre en boîte les scènes fixées. Et ça s'aggrave lorsque se pose la question des requins. «*On n'a qu'à employer des spécimens dressés!*» Sauf qu'on ne dresse pas un requin. Surgit l'idée de faire construire trois squales mécaniques. Joe Alves, le chef déco, en confie la fabrication à Robert Mattey, créateur du calamar géant de *Vingt Mille Lieues sous les mers*.

Outre que leur animation va accaparer treize personnes, ils vont s'avérer lourds et hors de prix (1,5 tonne et 150 000 dollars pièce) et peu étanches. Le sel ne fait qu'une bouchée des composants électriques, tandis que le système hydraulique se bloque à la moindre vague. À sa première sortie, l'un des requins pique aussitôt du nez, sombrant au fond de la baie dans un chapelet de bulles. Le projet prend encore du retard. On est en octobre. Tout aurait dû être bouclé en juillet. Le boss d'Universal déboule sur le plateau : «*On arrête les frais.*» Mais Spielberg lui tient tête. Il a l'étincelle. «*Les requins posent problème ? On va suggérer leur présence. Moins on les verra, plus le public aura peur.*» Une idée de génie qui, accompagnée d'un montage malin et d'une musique évocatrice de John Williams, va s'avérer payante au-delà de l'imaginable. Après cent cinquante-cinq jours de tournage et un budget passé de 3 à 12 millions de dollars, *Jaws* sort le 20 juin 1975. Dès le deuxième week-end, le film a déjà rapporté le double de son prix, pour atteindre en fin de carrière 470 millions de recettes. Spielberg, conscient d'avoir frisé la correctionnelle, peut en rire : «*Mon prochain film sera tourné sur la terre ferme. Sans même une séquence dans une salle de bains.*»

CARLOS GOMEZ



Pour en savoir plus...

En 2006, pour le trentième anniversaire du film, Universal sort une édition collector remarquable, riche en documents sur le tournage épique de *Jaws*. À commencer par quelques scènes supprimées ou coupées ainsi qu'un reportage d'époque de la télévision américaine dans lequel Spielberg explique sa façon de travailler avec les acteurs. Incontournable enfin, le making of de deux heures signé Laurent Bouzereau : une mine pour les «mordus» !

Bonjour vitesse

Par Jessica L. Nelson

Dernier ouvrage paru : *Debout sur mes paupières* (éd. Belfond)

Le Chef des stagiaires avait lancé à ses ouailles un challenge qui filait le frisson à Sacha : un tour de cadran complet, afin d'en-granger un maximum de profits pour l'Entreprise. L'épreuve se déroulerait le samedi suivant, dans les bureaux d'une haute tour de La Défense. Si la rentabilité était le critère le plus important, les qualités de réactivité, de mesure du risque, ainsi que les capacités d'anticipation et de récupération de chaque membre des binômes, seraient évaluées avec précision pour attribuer des notes individuelles. Il fallait donc ne rien négliger. Concourir avec stratégie, choisir les bons équipiers pour valoriser ses propres aptitudes sans se mettre dans l'ombre tout en avançant ensemble. Le meilleur serait embauché en CDI dans l'Entreprise. Les candidats avaient unanimement applaudi à cette annonce originale. Leurs résultats respectifs pendant cette année d'efforts s'équivalaient : n'était-il pas juste de remettre les compteurs à zéro, d'embrayer, de réévaluer, pour, enfin, récompenser ? Une journée entière, ce n'était rien et désormais beaucoup. Cela sonnait même comme une promesse – Sacha était fan des 24 H du Mans, Jack Bauer était son héros, *Vingt-quatre heures de la vie d'une femme* côtoyait l'œuvre de Sagan sur sa table de chevet. Il lui était déjà arrivé de veiller plusieurs jours de suite, comme ce malheureux trader employé d'une banque à Londres, dont le décès par épuisement avait été fort médiatisé. Sacha n'était pas épileptique, n'ingérait ni drogues ni alcool. Ses armes secrètes étaient d'une banalité à faire sangloter l'adversaire : grande capacité de veille avec récupérations éclair, boxe, régime à base de protéines et de verdure et surtout ! surtout ! le célibat. Depuis ses études dans une prestigieuse école de commerce, Sacha avait compris qu'une disponibilité personnelle favoriserait sa progression professionnelle.

En d'autres termes : Sacha était corvéable à merci, le revendiquait crânement, se faisait traiter à cette aune, et jugeait cela naturel. La rivalité et l'endurance étaient des données intégrées à son paysage mental, depuis l'enfance. Sacha savait qu'il fallait se battre pour survivre dans un monde qui ne jure que par l'efficacité et le progrès. Contrairement à la plupart de ses collègues, aucune famille ne l'épaulerait en cas d'échec.

Notre stagiaire avait en effet perdu son père jeune : pilote, ce dernier avait disparu lors d'un 24 H du Mans (Sacha se souvenait avec émotion de quelques tours vécus presque à ses côtés, en tribunes). On prétendait qu'il avait abandonné l'épreuve pour suivre une mystérieuse cavalière rousse dont il était tombé amoureux. Sa mère, ne parvenant à dompter son chagrin et sa déception, s'était alors découvert des problèmes d'arythmie cardiaque soi-disant héréditaires, qui la contraignaient au repos total. Sacha ne lui rendait plus guère visite, pas plus qu'à sa grand-mère (laquelle avait pris le relai pour l'élever) qui ne vivait qu'à travers les livres – passion littéraire transmise à Sacha à l'adolescence. Mère et grand-mère habitaient des maisons mitoyennes dans la petite bourgade tranquille de Milly-la-Forêt, dernier fief de Jean Cocteau. Entre Le Mans et Paris. Lieu de l'accident où Françoise Sagan faillit périr, en avril 1957, dans son Aston Martin DB Mark III. Le monde est-il constitué de coïncidences ? Plus nous y prêtons attention et plus elles se produisent, susurre Nabokov dans *L'Enchanteur*.

Les stagiaires avaient donc noté, alertés par Sacha, que le week-end choisi pour les débattre était aussi celui du déroulement des 24H du Mans. Le doute d'un parallèle entre les deux ne fut plus permis lorsqu'ils apprirent que leurs « top départ » seraient simultanés.

« Le Chef est très fort », pensait Sacha, que ce choix, compte tenu de sa propre histoire, laissait perplexe. Le boss se servait symboliquement de l'événement pour tenter d'épingler à son drôle de challenge un dossard noble et mythique. Personne n'était dupe. Personne ne songea à s'insurger.

Chacun se prépara à mettre son énergie dans les starting-blocks.

Ce samedi midi, Sacha quitta donc son studio avec sa vieille Honda Civic pour se rendre dans le quartier d'affaires le plus imposant de France. Personne ne l'attendrait demain, quand ce marathon inédit s'achèverait. La solitude était sa meilleure camarade. Toute sa vie avait à ce point été sous le joug de la performance que la place pour les amis, la vie intime, s'était réduite à chimère. Sa seule compagnie ? Minou, le chat de gouttière. Son vice ? Une Kool, tous les soirs vers minuit, sur le microbalcon depuis lequel on pouvait presque entrer dans l'appartement d'en face. Quelques verres de whisky auraient été les bienvenus mais, le lendemain, la sonnerie du réveil à 5 heures aurait été trop douloureuse. Sa fantaisie ? Faire quatre fois le tour du périphérique en voiture sans plus penser à rien, la nuit, quand la France dort. Le cœur cognant, ignorant la pathologie familiale – réelle ou imaginaire ? Aussi, l'idée de gagner sa place dans l'Entreprise sur fond de chevauchée automobile lui était plutôt plaisante.

L'ascenseur de verre éleva Sacha jusque dans les bureaux déserts de l'Entreprise. Douzième étage. Concentration. Méthode, dès le palier d'entrée franchi. Mettre les vivres (sandwichs, barres énergétiques, sodas à la taurine) au frigo ; se préparer une Thermos de café, ne plus penser que le palpitant est peut-être fragile. Toper avec Fred, son coéquipier. S'installer avec les autres candidats sur des chaises le long du mur de la salle de réunion. Le Chef, confortablement lové dans un large canapé de cuir noir en face de l'écran géant où d'ordinaire s'affichaient les cours des Bourses, enclencherait le feu vert. Entre une gorgée de champagne et une poignée de pop-corn. Branché sur la chaîne sportive rediffusant le spectacle. L'excitation propagée à travers les images exaltait les jeunes gens, piaffant de rejoindre en courant leurs postes de travail respectifs, sur le modèle des pilotes qui jadis cavalaient vers leurs bolides pour ouvrir le tournoi.

Sacha et Fred s'étaient choisis pour leurs qualités diamétralement opposées. Là où Sacha brillait par sa rigueur, sa productivité et son sang-froid, Fred était un modèle d'audace et de bouillonnement créatif. L'un et l'autre se dynamisaient et se canalisait à la fois. En dehors de quelques cafés, les jeunes gens se connaissaient mal. Fred débordait de projets, d'activités, de sorties, d'amourettes... Ce qui le rendait attachant, quoique cette effervescence lui fût parfois reprochée. Quant à ce que Fred pensait de Sacha... le secret était bien gardé. Flottait autour de notre âme solitaire un parfum de mystère qui déroutait ceux et celles qui croisaient son chemin.

15h01. Regard complice : go ! Ils tirèrentnt au sort : Sacha alluma les gaz. *Grand Prix de Monaco ! 500 Miles d'Indianapolis ! Automobile Club de l'Ouest !*

Immédiatement, ambiance et pression. Sacha ne quittait plus ses courbes et ses chiffres des yeux, main pilotant la souris, avec en fond sonore un bruit qui ne cesseraient que le jour suivant. Tremblements de nervosité.adrénaline. La certitude que, dès les premières minutes, on est challengé par ses voisins. En tête, on tremble d'être talonné ; en queue, la phobie est de se laisser distancer ; au milieu, on craint d'y rester sans parvenir à dépasser les autres, à se dépasser.

18h03. Au bout de trois heures sans répit, Fred apporta à son binôme un peu d'eau. Tressaillement et bref emballlement du cœur : Sacha crut voir le visage de Françoise Sagan se pencher sur son épaulé. La romancière ne reculait devant aucun défi, sa petite

tête de moineau innocent prête à braver tous les compteurs. Ce qui eut pour effet de galvaniser notre stagiaire : ses résultats étaient excellents en ce début de compétition.

Continuer. Distancer. Ses concurrents, happés par leurs statistiques et graphiques, soutenus par leurs partenaires, semblaient avoir oublié le reste du monde. Pour avancer, il fallait pourtant aussi savoir observer les autres... Les clics de leurs claviers étaient masqués par le bruit de la télévision et de la course, les clamours du Chef qui ne parvenait pas à retenir son enthousiasme devant les performances des 24 H du Mans : les bolides étaient puissants, les coureurs doués, le suspense grandissant. L'Open Space de l'Entreprise était peuplé de vrombissement et d'exclamations ; la ruche s'était transformée en arène décorée de combattants immobiles. Encore vingt et une heures à tenir. Voire, si on en avait le courage, vingt et une heures à narguer les autres – ne pas négliger la dimension psychologique.

20h05. Sacha abandonna à regret mais à raison, le relai à Fred aux manettes du Mac. À la table de cuisine où les stagiaires avaient l'habitude de déjeuner, devant son bol de soupe lyophilisée, son cœur s'emballa, croyant entendre des phrases de *La Chamade !* Son téléphone portable se mit alors à clignoter : successivement, sa mère et sa grand-mère tentèrent de l'appeler. Ce n'était pas Noël. Leurs anniversaires tombaient en septembre. Impossible de décrocher. Sacha serra la mâchoire, avala une lampée d'eau tiède aux nouilles infâmes, intima l'ordre à son corps de se calmer. Ne trahir aucun signe extérieur de faiblesse. Les candidats au CDI s'épiaient.

Se pelotonner sur un fauteuil. Entendre les moteurs ronfler, les ordinateurs mouliner à plein régime. S'abandonner un instant pour mieux repartir. Ne pas céder un pouce. Garder son avance. Et ce téléphone qui persistait à annoncer les appels familiaux... S'étaient-ils donné le mot ?

Sacha, au lieu de se reposer, sentit la rage monter à ses tempes. Sa mère était en grève de parole. Sa grand-mère privilégiait la compagnie des écrivains si possible morts. Pourquoi s'acharnaient-elles maintenant ?

Porsche ! Tom Kristensen ! L'Allemagne, nation la plus titrée... Eduardo Freitas !

Affichage des scores des binômes sur un tableau d'écolier : là encore, le Chef s'avéra subtil stratège. Ses stagiaires furent ramenés à l'âge infantile, et sa suprématie psychique, assurée – des fois que les virages du Tertre-Rouge, les passages de Mulsanne et Arnage ou la ligne droite des Hunaudières leur auraient conféré un supplément d'assurance !

1h10, passage de relai. Fred se montrait épuisé, et il n'était pas le seul. D'autres coéquipiers flanchaient – les semaines qui avaient précédé, on avait beaucoup demandé à leur département dans l'Entreprise, était-ce voulu ? Le Chef comatait devant sa télé allumée – ses sbires enregistraient pour lui les performances des stagiaires. Les heures creuses seraient les plus compliquées.

4h15. Sacha tenait. Sagan en tête. Sagan dans sa tête. →

→ **J**e rêve, je rêve et je déraille, et puis flûte ! Je me sens dans un soir un peu lyrique, après deux jours de Paris avec des gens raisonnables, pratiques et tellement bien établis dans la vie qu'ils en meurent à toute vitesse, étant même, horreur, conscients de ce qui leur arrive », écrivait la romancière dans *Des Bleus à l'âme*.

Sacha était lyrique : alors qu'une nuit épaisse environnait la Tour et que Le Mans résonnait comme une berceuse un peu trop rapide, notre stagiaire était aux prises avec une montée euphorique de toute-puissance, ce sentiment qu'un instant de fatigue anéantit alors que vous êtes parvenu à le surmonter. Sacha a raison : on meurt à toute vitesse d'être figé.

Sacha se retourna pour esquisser un pouce de victoire à l'attention de Fred... et découvrit avec stupéfaction que son fauteuil était vide. Allons bon, avait-il fui pour griller une cigarette à la terrasse prolongeant la salle de réunion ? Sacha pivota, poursuivit, s'accrocha, double, triple, mit à ses adversaires comme un vent de défaite au pif.

6 h 20. Sacha avait besoin d'une pause. Ne serait-ce que dix minutes. Se leva, s'attendant à trébucher sur un Fred endormi, à la place trouva un mot griffonné avec des fautes : « Sorry, ma blonde m'a sonné. C'est un concours à la con, de toute façon. Salutations au Chef. »

Stupéfaction devant la trahison. Sacha se jura que Fred paierait, pour lui avoir rejoué le tour du père. Elle serra les dents. En attendant la revanche, il s'agissait de rester dans la boucle. Mais la nécessité de se soulager, de boire, manger, fermer les yeux trente secondes, se fit sentir. Ou juste vingt-cinq secondes. Histoire aussi de calmer son cœur qui faisait des bonds un peu inquiétants.

6 h 50. Catastrophe. Sacha avait somnolé sans le vouloir, tête entre les bras devant le clavier, et avait perdu l'avance accumulée. Elle se mordit la lèvre avec rage et désespoir, tous ses efforts ne pouvaient pas être vains ! Le CDI était indispensable ! Pour conjurer le sort familial de carrières guère glorieuses et d'endurance physique relative. Son cœur voulait jaillir de sa poitrine ? Sacha le remballerait furieusement. Et la boxe, alors, elle ne l'a pas entraînée ? murmuraient Sagan, qui ne voulait plus rester muette, à son oreille.

8 h. Sacha avala un café et s'ébouillanta le palais. Elle aurait aimé avoir des allumettes pour faire tenir ses paupières au-dessus de ses yeux. Elle regarda machinalement l'écran géant. Sa voiture préférée, une Bentley Speed 8, était en tête. Moi aussi j'aime les voitures. Mais j'aime encore mieux les gens dedans... Sacha s'étira, fit faire Sagan, se reprit.

9 h. Nuque raide. Coeur qui bat à cent, cent-vingt, voire plus.

As-tu bien compris ce que sont les 24 H du Mans ? Sagan est douce. 10 h. Dos endolori. Toujours ce foutu cœur qui galope. Sacha pria, espérant que sa mère fût hypocondriaque. Et si elle ne l'était pas ? Les vingt-quatre dernières heures de la vie d'un être humain, tu crois qu'on doit les passer où ?

11 h. Des tremblements assaillaient Sacha. Son cœur tenait. Mais l'esprit flanchait. Et si les murmures de Sagan reflétaient une petite part de vérité ? Si Sacha n'avait pas compris ce qu'étaient vraiment les 24 H du Mans ? Si au lieu d'être une compétition acharnée, il s'agissait d'une aventure humaine ? Et s'il fallait parfois céder pour rester soi-même ? Comme son

père, jadis ? Comme cet imbécile de Fred, qui finalement était beaucoup plus heureux que n'importe lequel des automates acharnés dans l'Open Space de cette grise Entreprise ?

12 h. Tu peux gagner l'épreuve. Mais tu peux gagner bien d'autres choses.

13 h. Il faut cesser d'être figé. Tu crois courir... tu prends racine. Alors que la Porsche Team s'apprêtait à remporter la première place au Mans, grâce à l'Allemand Marc Lieb, au Français Romain Dumas et au Suisse Neel Jani, Sacha remporta le marathon de l'Entreprise. C'était assez inattendu. Sacha avait tout donné. Dans un hurlement de joie mais aussi, dans un éclat de lucidité.

Des tremblements assaillaient Sacha. Son cœur tenait. Mais l'esprit flanchait. Et si les murmures de Sagan reflétaient une petite part de vérité ?

ne proclamation officielle de son embauche était prévue par le Chef vers 16 heures, heure à laquelle Sacha devait aussi sans le savoir succomber à une crise cardiaque. Mais notre stagiaire avait quitté précipitamment la Tour, offrant son trophée au coéquipier fantôme. Au diable le CDI. On ne devrait jamais se soumettre à un joug inéquitable. La course, Sacha l'avait remportée haut la main. Quant à la récompense... Seul comptait maintenant un autre chemin, celui qui menait à Milly-la-Forêt pour retrouver, chez sa mère et sa grand-mère, le père si longtemps absent.

L'histoire ne dit pas si le père avait réellement suivi une rouquine. Il ne donna pas d'explication. Ce qui est sûr, c'est que sa fille Sacha comprit dans chaque fibre de son être que l'endurance, la performance et la vitesse, ne sont pas des valeurs uniquement mécaniques.

Retrouvez toutes ces nouvelles dans 24 Histoires du Mans (Belfond).

La semaine prochaine : Deux frères, par Gérard de Cortanze.

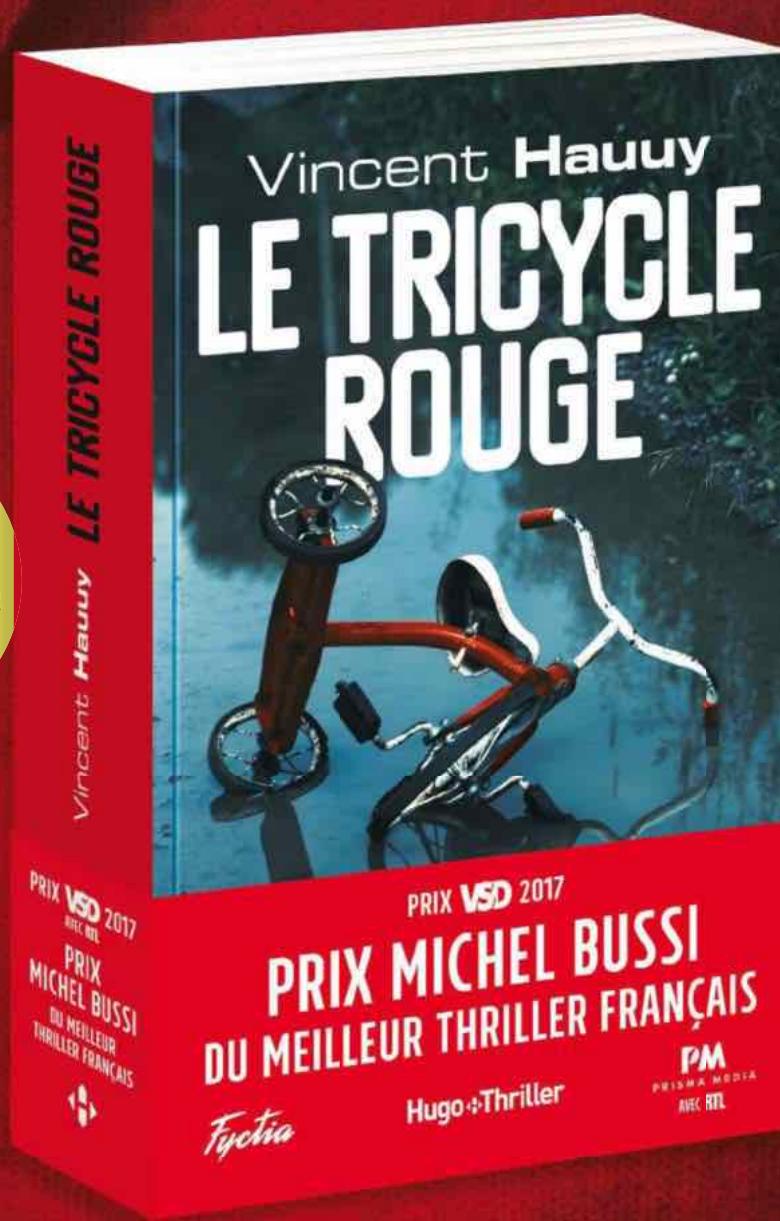


prix
du
Thriller
VSD

MICHEL BUSSI A ADORÉ
CE POLAR TRÉPIDANT.
NOUS AUSSI !
FEMME ACTUELLE

PLUS
DE 10 000
LECTEURS DÉJÀ
CONQUIS

LA RÉVÉLATION
FRISSON DE L'ÉTÉ





Fionn Whitehead (photo centrale) joue un jeune soldat anglais en attente d'évacuation. En médaillon, Christopher Nolan (à g.) dirige Kenneth Branagh.



Coup de projo “Dunkerque” Apocalypse now?

Le réalisateur de « Dark Knight » s'attaque à un épisode déterminant de la Seconde Guerre mondiale.

C'est le film le plus mystérieux de l'année. Le projet le plus passionnant, aussi. Qu'on adhère ou pas aux choix artistiques de Christopher Nolan, nul ne peut contredire l'importance prise par le cinéaste dans le paysage cinématographique, de *Memento* à la trilogie *Dark Knight*, en passant par *Inception* et *Interstellar*. Du coup, lorsque le Britannique a annoncé s'attaquer à un épisode douloureux de la Seconde Guerre mondiale – l'évacuation de quatre cent mille soldats alliés de la plage de Dunkerque sous le feu allemand, du 21 mai au 4 juin 1940, déjà traité dans *Week-End à Zuydcoote* –, tout cinéphile peut estimer légitime l'envie de voir de quoi il retourne. Nous avons visionné seulement les sept premières minutes. C'était en mars, à Londres, dans une salle Imax. Une expérience à la fois terriblement excitante (les séquences d'aviation jouent l'immersion totale) et frustrante. Après avoir réinventé le film de super-héros, Nolan venait de nous infliger un coitus interruptus assez inédit. « Chris va travailler sur le film jusqu'à la dernière



DE CHRISTOPHER NOLAN, AVEC FIONN WHITEHEAD, TOM HARDY, HARRY STYLES.
1H 47. LE 19 JUILLET.

minute, nous confia la coproductrice Emma Thomas. *Il ne veut absolument rien laisser au hasard.* » Un sens de la précision qui a marqué la plupart de ses jeunes interprètes, dont Harry Styles, chanteur du boys band One Direction, transformé en troufion grelottant pour ses débuts cinématographiques : « *Quand tu arrives sur la plage au milieu de mille trois cents figurants, tu mets quelques minutes pour prendre tes marques. L'ampleur est hallucinante. Mais, au milieu de cette machinerie, Chris ne te lâche jamais. Son film n'est pas un cours d'histoire, mais une expérience humaine. Le but, c'est de faire ressentir au spectateur l'angoisse permanente dans laquelle vivaient ces gamins.* » La majeure partie du film a été tournée à Dunkerque avec des figurants locaux : « *Un matin où nous avions très froid, nous attendions depuis des heures les ordres de Chris, se souvient Fionn Whitehead. Nous étions collés les uns aux autres. C'est à ce moment-là que j'ai vu deux figurants se cacher dans un coin pour se partager un saucisson. Je me suis dit que c'était aussi ça, l'esprit de Dunkerque.* » **OLIVIER BOUSQUET**

ÉCRAN



EN SALLES

"Spider-Man : Homecoming"

A près les trois *Spider-Man* de Sam Raimi convaincants et les deux « reboots » inutiles de Marc Webb, l'homme-araignée a droit à de nouvelles aventures sur grand écran... Ou presque. Car ce rejeton sent un peu la naphtaline. Derrière une pseudo-couverture branchouille destinée à draguer la génération YouTube, *Spider-Man : Homecoming* ne cherche jamais à craquerler le vernis de son personnage principal et se borne à ne surtout pas franchir la ligne. Un produit manufacturé absolument inoffensif destiné à surfer sur la vague des Avengers (qui apparaissent dans le film). Si le jeune Holland s'en sort, Downey est en



roue libre et Keaton n'a rien à faire. C'est peu, mais cela suffira pour faire patienter les fans jusqu'à... la suite, programmée pour 2019.

0. B.

De Jon Watts, avec Tom Holland, Robert Downey Jr., Michael Keaton. 2h 13.

3 QUESTIONS À... CODY CHESNUTT



Chanteur de soul indolente, Cody sort son troisième album, « My Love Divine Degree », entre Marvin Gaye et Al Green.

Vous n'aimez pas avoir la tête nue ?

Cody Chesnutt. Le look est primordial pour un artiste. Un signe de reconnaissance. Hier un casque, aujourd'hui un chapeau.

2

Vous jouez de tous les instruments, sauf de la basse, confiée à Raphael Saadiq.

J'aime composer dans mon home studio, m'amuser et expérimenter. Et comme avec Raphael on a le même background, du gospel à Sam Cooke, ça a été rapide.

3

Votre message, c'est « peace and love ? »

C'est transmettre des émotions, avoir envie de partager des choses que je ressens, essayer de m'élever et vous entraîner dans mon voyage spirituel. Sans prétention, mais juste parce que c'est nécessaire.

RECUILLI PAR C. E.

One Little Indian Records.

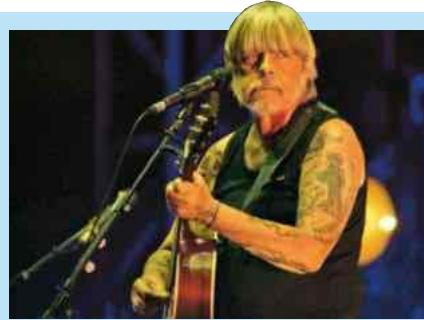
POLAR DE LA SEMAINE

"Le temps est assassin"

Un gros quart de siècle après qu'un malheureux écart sur une route de corniche a fait d'elle une orpheline, Clotilde, l'unique rescapée de l'accident, revient sur les lieux du drame, à quelques encablures de Calvi. Finalement, rien n'a beaucoup changé sur la presqu'île de la Revellata ; pire, une lettre toute fraîche de sa maman décédée arrive au courrier. Il n'y a que Michel Bussi pour nous entraîner dans des tourbillons où s'entrechoquent les époques et les sentiments. Du grand art. **F. J.** De Michel Bussi, Pocket, 624 p., 8,20 €.



LE FESTIVAL



Les Vieilles Charrues

Carton plein une nouvelle fois pour le Woodstock bigouden : Jean-Michel Jarre, Justice, Manu Chao, Midnight Oil, le retour de FFF et, naturellement, Renaud (photo). Ce sera tant goûteux que populaire, comme en atteste le slogan « Quatre jours de love, de peace et de Riboul », sombre bière régionale. **C. E.** Du 13 au 16 juillet, Carhaix-Plouguer (29). vieillescharrues.asso.fr

Ne le répétez pas

En attendant son nouvel album, prévu pour le 8 septembre, **Indochine** fait le plein : 100 000 billets de sa prochaine tournée ont été vendus en à peine quelques heures.

JOUEZ AVEC VSD ET VALERIAN ET GAGNEZ :

10 collections complètes de la série
SERIE "Valérian - Intégrales"
Valeur unitaire : 151,50€

315 exemplaires de l'album
« Shingouzlooz.Inc » de la série
« Valérian vu par » • Valeur unitaire : 13,99€
ALBUM



**COMMENT
PARTICIPER ?**
JOUEZ JUSQU'AU 06
SEPTEMBRE 2017 !

PAR SMS AU 74400 * EN ENVOYANT LE CODE CORRESPONDANT AU LOT QUE VOUS AVEZ CHOISI ET LAISSEZ-VOUS GUIDER. (0,65€ PAR ENVOI + COÛT D'UN SMS. 4 SMS MAXI)

Par exemple : envoyez **SERIE** pour tenter de gagner la collection complète « Valérian - Intégrales ». Jeu du 6 juillet au 6 septembre 2017. Visuals non contractuels. Extrait du règlement : voir page 53. Détails et restrictions : voir règlement. Les gagnants des lots seront désignés par Instants Gagnants.



VALERIAN

par

LUPANO ET LAUFFRAY
D'APRÈS CHRISTIN ET MÉZIÈRES

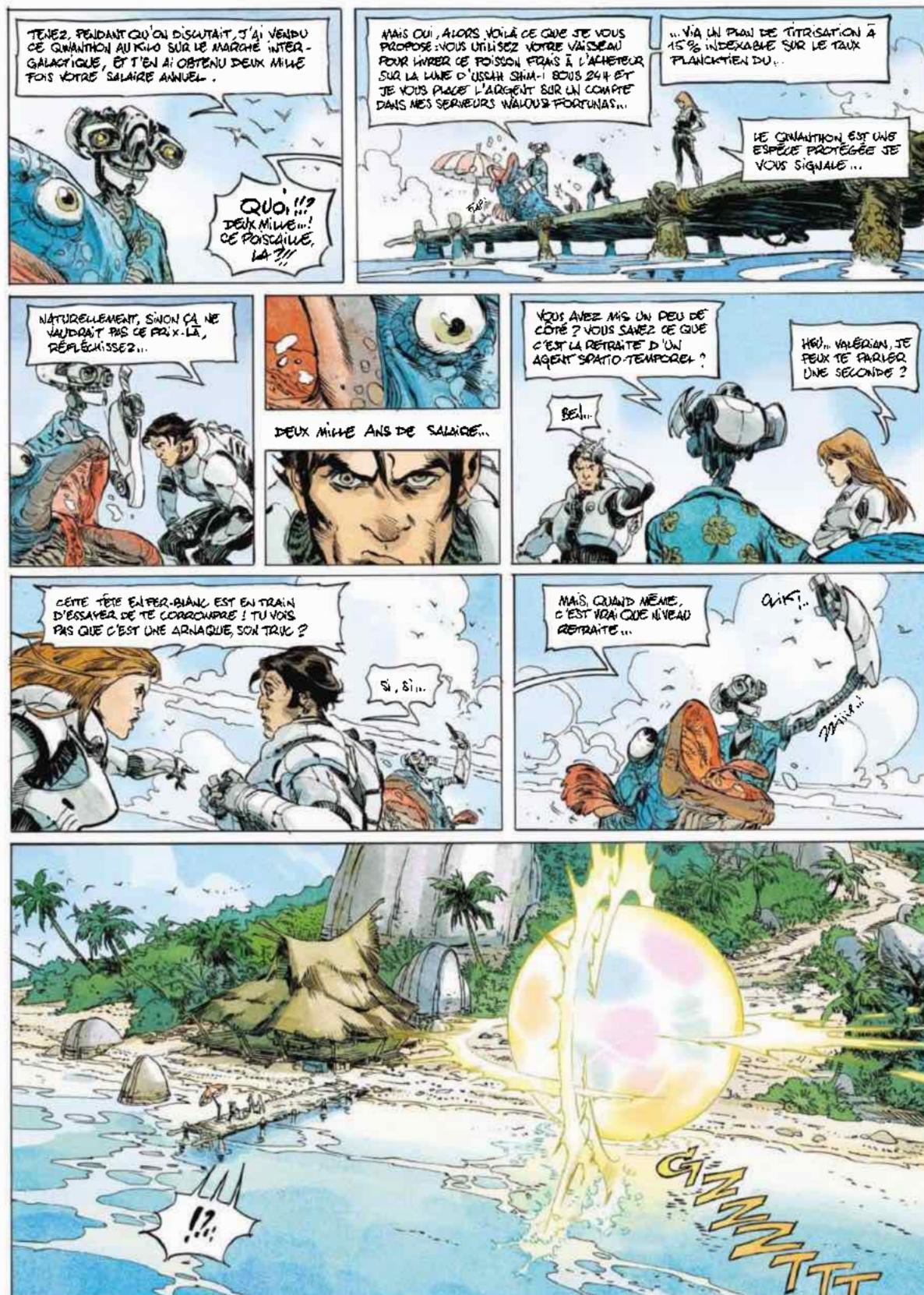
SHINGOUZLOOZ.INC

À PARAÎTRE 22 SEPTEMBRE 2017

DARGAUD

PRÉCÉDEMMENT:

Les agents spatio-temporels Valérian et Laureline ont pour mission d'arrêter un androïde prénommé Mr Zi-Pone, coupable de fraude fiscale et bancaire. Ils le retrouvent sur une île paradisiaque.



VALERIAN

par

LUPANO ET LAUFFRAY
D'APRÈS CHRISTIN ET MEZIERES

SHINGOUZLOOZ.INC À PARAÎTRE 22 SEPTEMBRE 2017

DARGAUD





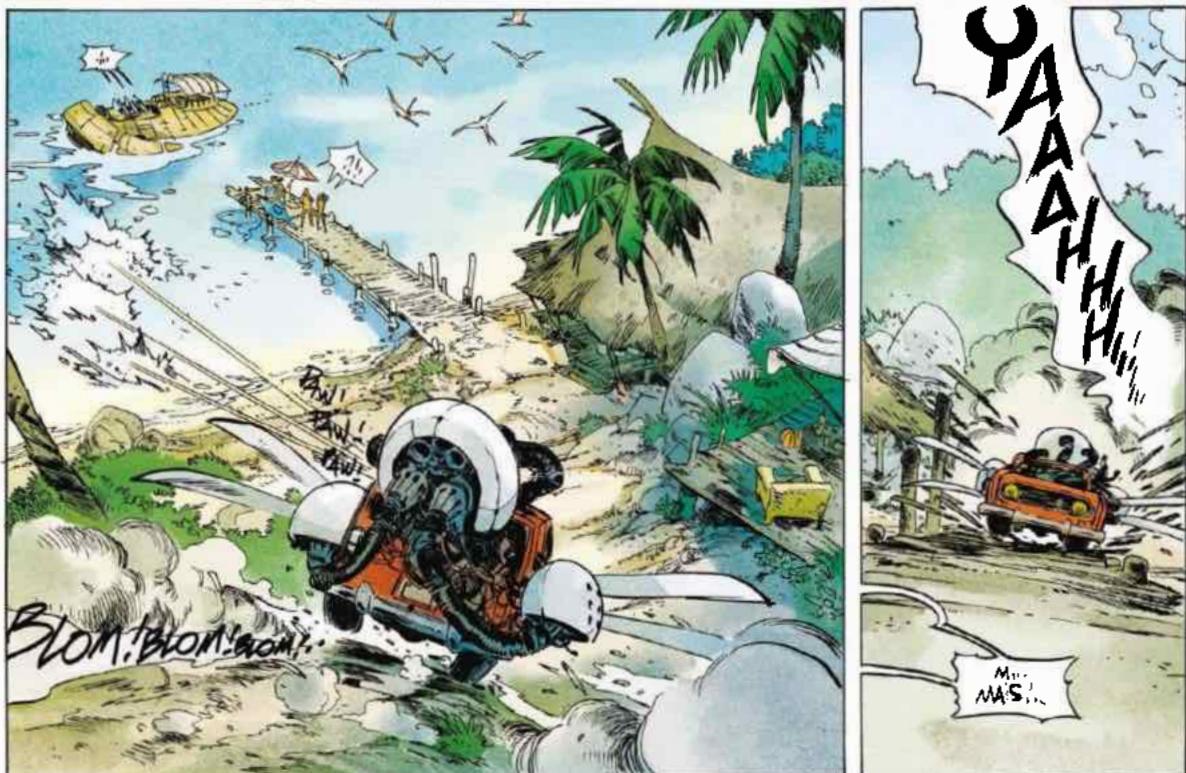
VALERIAN

par

LUPANO ET LAUFFRAY
D'APRÈS CHRISTIN ET MEZIÈRES

SHINGOUZLOOZ.INC À PARAÎTRE 22 SEPTEMBRE 2017

DARGAUD



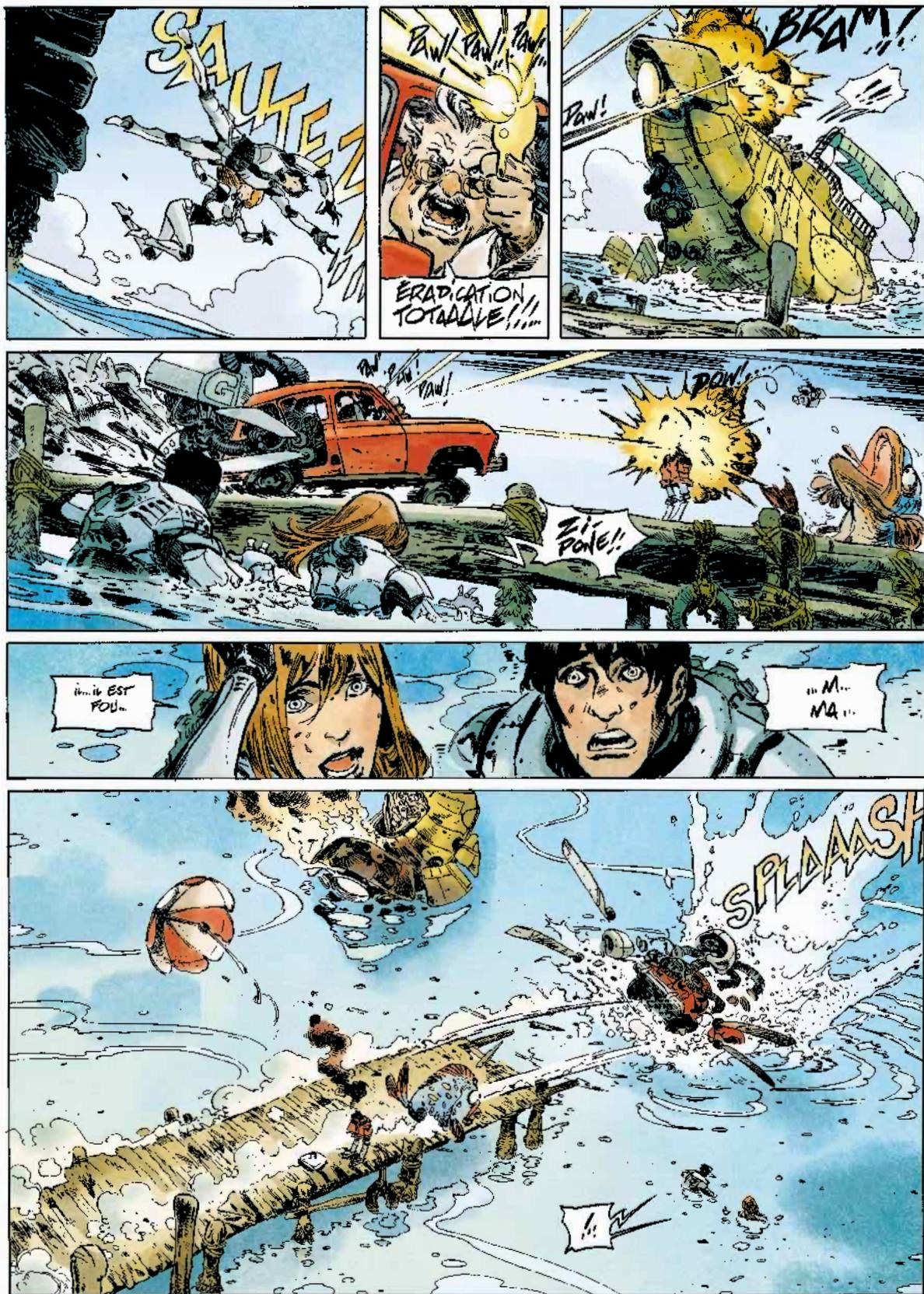
VALERIAN

par

LUPANO ET LAUFFRAY
D'APRÈS CHRISTIN ET MÉZIERES

SHINGOUZLOOZ.INC À PARAÎTRE 22 SEPTEMBRE 2017

DARGAUD



VALERIAN

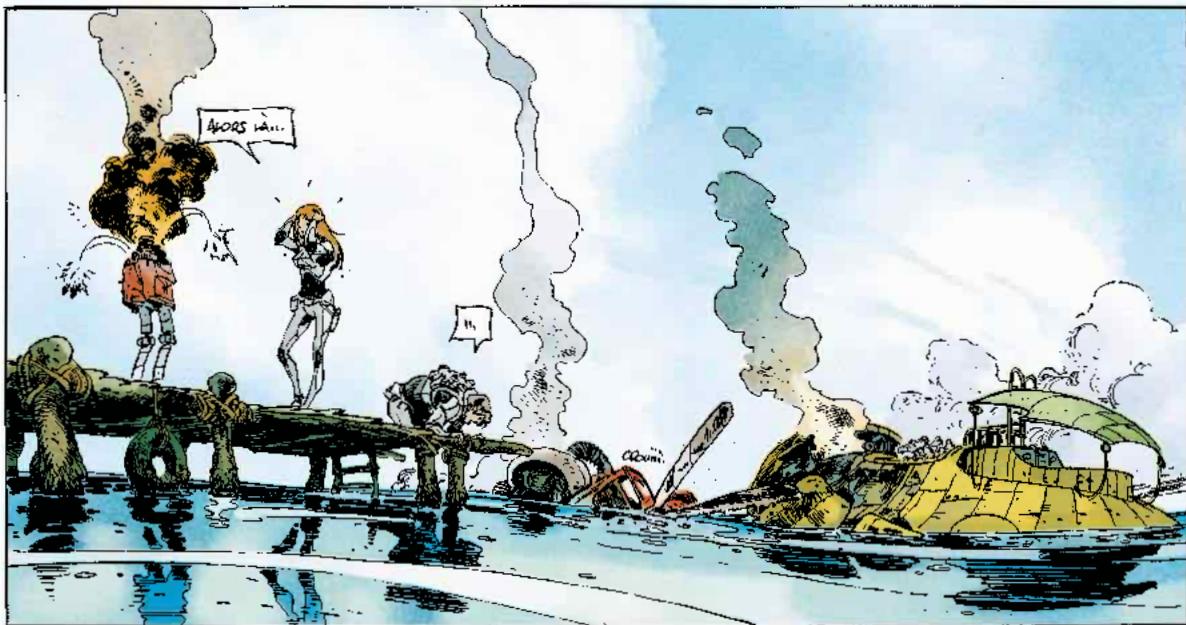
par

LUPANO ET LAUFFRAY
D'APRÈS CHRISTIN ET MÉZIÈRES

SHINGOUZLOOZ.INC

À PARAÎTRE 22 SEPTEMBRE 2017

DARGAUD



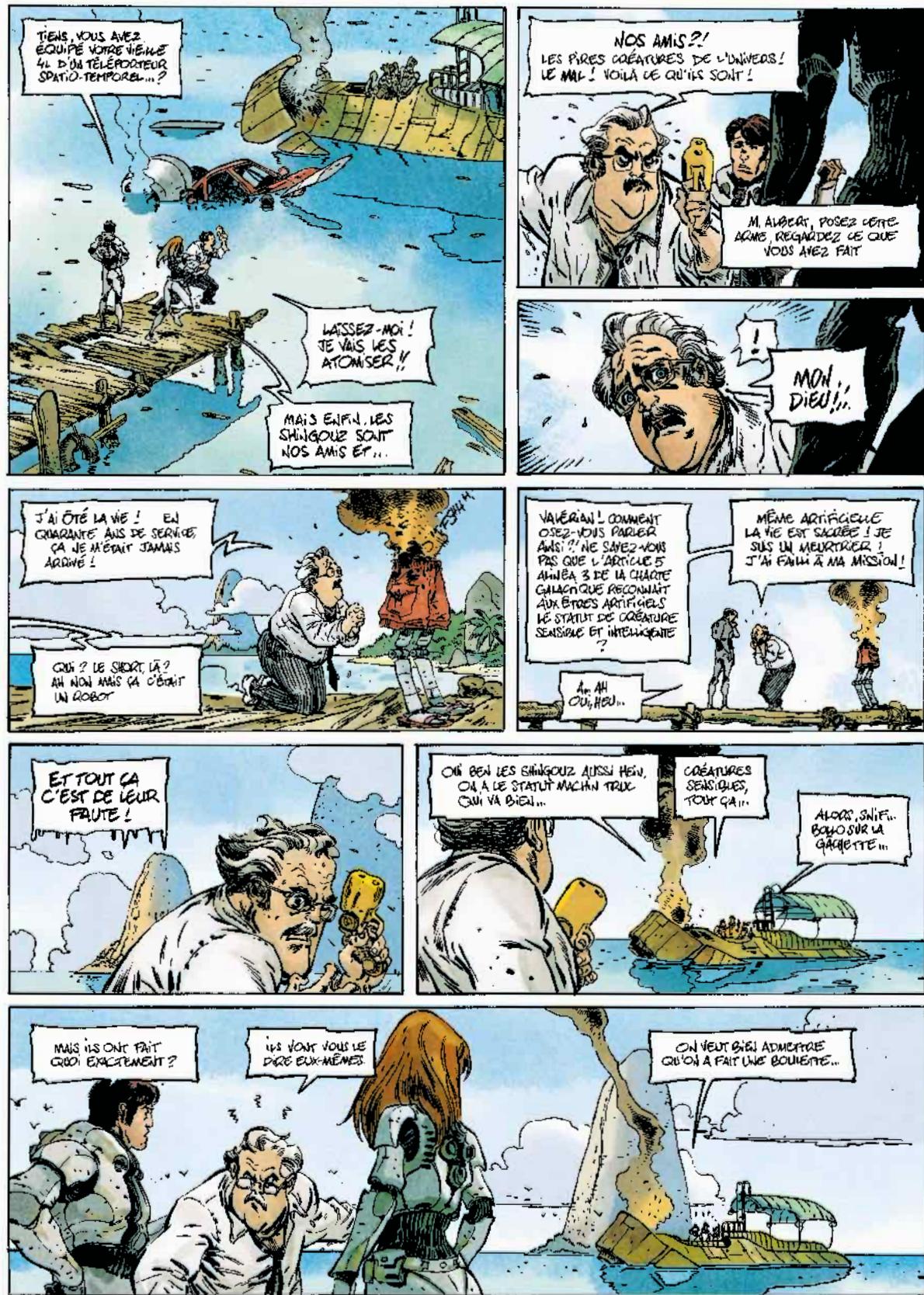
VALERIAN

par

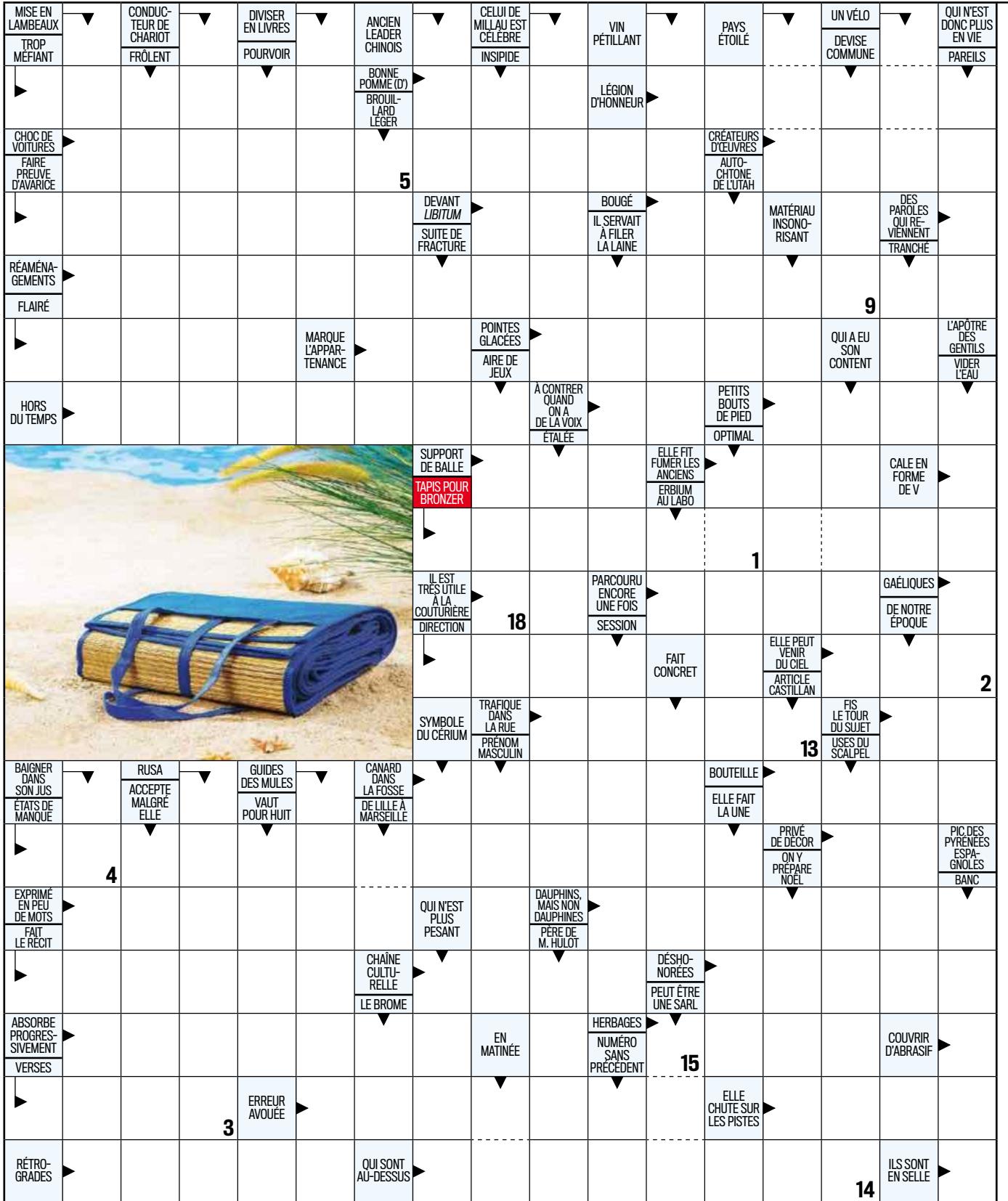
LUPANO ET LAUFFRAY
D'APRÈS CHRISTIN ET MÉZIÈRES

SHINGOUZLOOZ.INC À PARAITRE 22 SEPTEMBRE 2017

DARGAUD



Reportez les dix-neuf lettres numérotées et trouvez une expression en lien avec l'été.



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

	ELLE VEILLE SUR L'AVALANCHE		ENVOLÉE DE CHRYSA-LIDE		COUVRE-CHEF PLAT DE POISSONS		LE PIED DU MÉDOC		DÉLAYÉE		REPÉRÉ							
	COMPOSÉ CHIMIQUE								QUATRE A OSTIE									
	ADVERSAIRE EN AMOUR		LE NEZ CHEZ CYRANO				DÉBUT DE MALADIE TROPICALE		CORPS LUMINEUX									
			CÉRÉALE AFRICAINE				SIED											
CHANCE					BONS POUR LE SERVICE				DONC BIEN LU									
IL PEUT ETRE FÂCHEUX D'Y TOMBER					DISPOSE DANS LA PIÈCE				AMI FIDÈLE									
			IL DONNE LE TON				ENTRÉE DU BOIS											
			SUPPOSÉ ÊTRE															
12		SE CREUSE LES MÉNINGES							CLASSEÉ									
		PERSONNE ÉTRANGERE																
QUI EST SANS CHEF							AUGE À GRAINS		ON Y SUSPEND LE LINGE									
IL EST TRÈS ORIGINAL !																		
	INTACT																	
	ALLER VITE																	
			LE GRAND VAUT EN GENERAL TRES CHER APRÈS B/S															
MISE SOUS LES VERROUS																		
BRAMA																		
			RENDRE COLLANT				ÉTAT DE SOUF-FRANCE											
							S'EST POSÉ SUR L'EAU											
NE SE FAIT PLUS ATTENDRE		NEZ FAMILIER																
FAIT ENTENDRE																		
8	IL BAT LE ROI				CHALEUR ANIMALE													
	RAYON				CITÉ AL-LEMANDE													
							VIEIL AUROCHS											
							IL FAIT APPEL											
	AFFAIBLIR L'ORGANISME								SOLLICITE UN EMPLOI									
16					CHÂTEAU DE BAZOUGES													
									RELIGIEUX									



SUDOKU

GRILLE N° 1

GRILLE N° 1			FACILE		
5	8	9		7	6
7			9	1	5
	1	8			9
2	5	3		9	7
3			2		5
8	1		6	2	4
1			8	9	
9	8	5			6
	2	9		5	7
				7	8

GRILLE N° 2

GRILLE N° 2			MOYEN		
8	3		4	9	6
6		7			
7	1	3		2	8
	6	5			
		6	9	2	
			3		7
5	6		4		9
			7		3
3	9	8	5		1
					4

GRILLE N° 3

GRILLE N° 3			DIFFICILE		
8	1		7	4	5
			3		6
6			1		
6	1				5
8	2	3		1	
3			8		9
		3			4
2	4		1		
5		8	4		3
					1

GRILLE N° 4

GRILLE N° 4			EXPERT		
4	2		6		8
3			2	8	6
	8			3	
			8	6	
2	4		7	9	5
			5	3	
	4			9	
5	2		9	6	8
3			8	2	7

TAKUZU

Remplissez la grille avec les chiffres 0 et 1. Chaque ligne et chaque colonne doivent contenir autant de 0 que de 1. Les lignes ou colonnes identiques sont interdites. Il ne doit pas y avoir plus de deux 0 ou 1 placés l'un à côté ou en dessous de l'autre.

Exemple :

1	0
0	
1	1

V

0	1	1	0
1	0	0	1
0	0	1	1
1	1	0	0

FACILE

0	0		1		1	0
	0					1
0		1	0		0	0
1						0
1	1	0		0	0	0
					1	0
0		1				1

MATOKU

Placez dans chaque case un chiffre de 1 à 4 (grille facile) ou de 1 à 6 (grille difficile). Il ne peut y avoir deux fois le même chiffre sur une ligne ou colonne. Le chiffre inscrit en haut à gauche de chaque bloc est le résultat de l'opération (addition, soustraction, multiplication ou division) effectuée avec les chiffres du même bloc.

GRILLE N° 1

3+			7+		
7+	6+			2-	
		2	1		
3x			6+		

FACILE

GRILLE N° 2

1-	11+		3-	4+	
6/	1-			8+	
3-			5+	6+	
	15x			20x	6
6/	4	8+			15x
	6x				

DIFFICILE

KEMARU

Une grille est composée de zones de 1 à 5 cases entourées de gras.

- Complétez la grille avec les chiffres manquants sachant qu'une zone d'une case contient forcément le chiffre 1, une zone de deux cases contient les chiffres 1 et 2, une zone de trois cases contient les chiffres 1, 2 et 3, etc.
- Deux chiffres identiques ne peuvent être placés côte à côte, ni en diagonale.

Exemple :

2			1	
	4			
		5		
			3	

>

2	1	2	1	3
3	4	3	4	2
1	5	2	5	1
2	3	1	3	4

FACILE

4			5	
1			2	
3				

Télévision 1977



PHOTOS : GAMMA - RUE DES ARCHIVES - D.R.

L'enfant, l'oiseau et l'oubli

Il y a quarante ans, Marie Myriam offrait en direct à la France le Grand Prix de l'Eurovision.

Alors que les douze coups de minuit sonnent, signifiant qu'elle a 20 ans, Marie Myriam ne dort pas, mais alors pas du tout. Pas parce qu'elle a attendu le milieu de la nuit pour fêter son anniversaire (2), mais bien parce qu'elle vient de remporter le concours de l'Eurovision, offrant une cinquième couronne à la France, un record à l'époque, ce qui ne s'est pas reproduit depuis. Ils sont plusieurs millions de Français à avoir veillé pour assister au sacre de la petite Marie : ce samedi 7 mai 1977, entre 22 heures et minuit, TF1 diffuse en direct le 22^e concours Eurovision de la chanson. Il est 23 h 30, lorsque la Française, 18^e et dernière de la sélection, pénètre enfin sur la scène du Wembley Conference Centre de Londres (3) : « *Comme un enfant aux yeux de lumière/*

Qui voit passer au loin les oiseaux... » Est-ce parce qu'elle chante les deux premières phrases a cappella (1) ? Avec 136 points – dont trois 12, la note maximale –, Marie Myriam et la France coiffent sur le poteau les très oubliés Lynsey De Paul & Mike Moran du pays organisateur. Et c'est entre rires et larmes que la chanteuse reçoit la précieuse médaille et la gerbe du vainqueur (4). L'antenne est rendue en retard, Marie ayant dû s'occuper d'un caméraman qui s'était pris les pieds dans le tapis en la filmant !

Depuis, depuis... Eh bien, comme beaucoup de lauréats de l'Eurovision, Marie Myriam n'a plus fait grand-chose. Elle aime non sans humour se comparer à Yannick Noah : « *Je suis à l'Eurovision ce qu'il est à Roland-Garros : la dernière victoire française.* » Bien vu.

FRANÇOIS JULIEN

LE GRAND SHOW NAUTIQUE

**VENEZ SUR
LE VILLAGE**
pour découvrir
toutes les
attractions
en famille !

7-30 JUILLET 2017

7/8/9 - Dunkerque

10/11 - Fécamp

13/14 - Jullouville

15/16 - Arzon-Port du Croesty

17/18 - Les Sables d'Olonne

21/22 - Roses

23/24 - Le Grau du Roi Port Camargue

26/27 - Marseille

28/29/30 - Nice

www.tourvoile.fr

#TourVoile



MUSCAT ON ICE*

* servez sur glace



MUSCAT DE RIVESALTES
INFINIMENT ROUSSILLON



* Sud de France

vinsduruoussillon.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION