

VSD

Claude François
**SON RÊVE
AMÉRICAIN**



Escalade
**SPRINT SUR UN
MUR DE GLACE**



EXCLUSIF
Johnny "Destroy"

Comment notre journaliste a écrit la bio déjantée du rockeur. Extraits

Son père André Boudou,
son frère Grégory, Mamie Rock...

LES SECRETS DU CLAN

Laeticia et sa famille ont pris
le contrôle du business de Johnny.
Et de son héritage. Enquête

PM PRISMA MEDIA

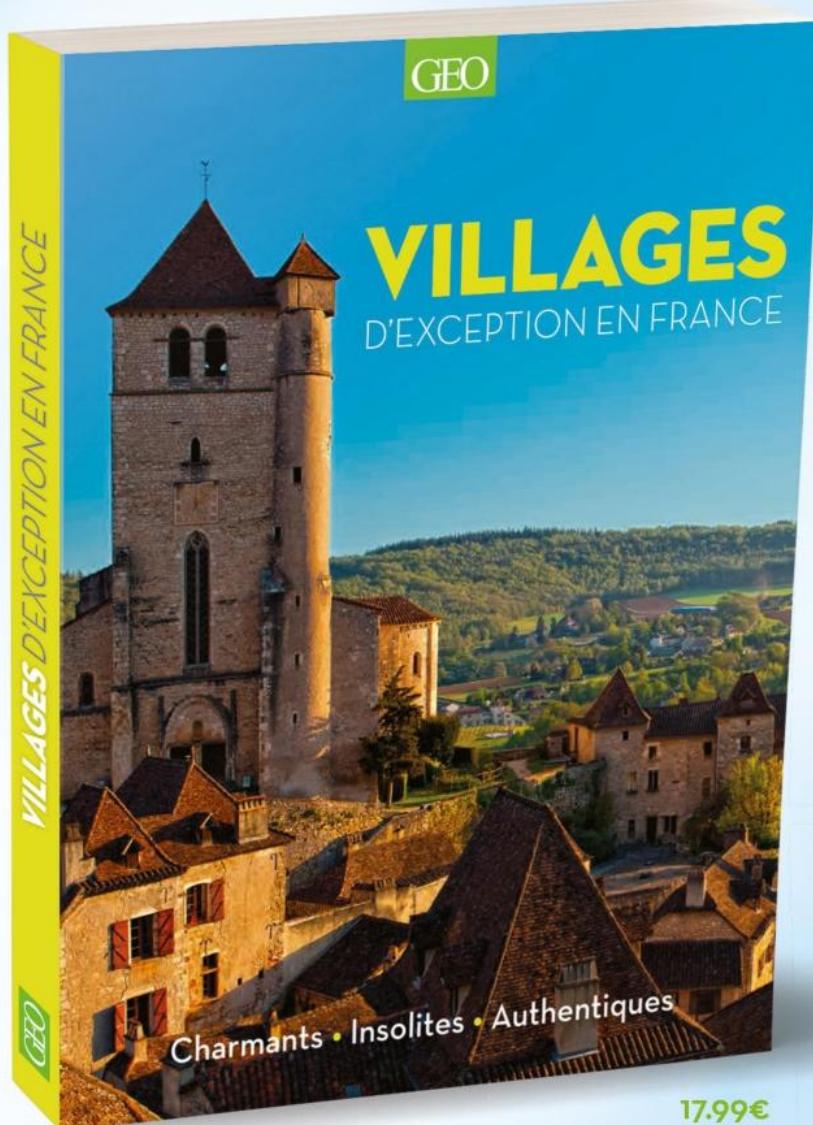
M 01713 - 2114 - F: 2,70 €



2,70 € N° 2114 - DU 1^{er} AU 7 MARS 2018

VSD.FR

Plongez au cœur des plus beaux et impressionnantes villages français !



• DISPONIBLE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX •

Editorial



JO : la victoire de Pyongyang

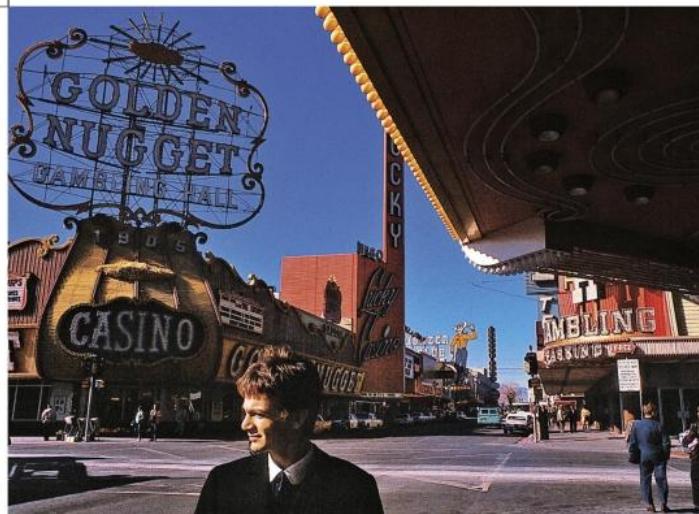
Patrick Talhouarn
Rédacteur en chef adjoint

Les 23^{es} jeux Olympiques d'hiver sont terminés ; les jeux Paralympiques prendront la relève du 9 au 18 mars. Lors de cette compétition, la France a gagné quinze médailles – soit autant qu'à Sotchi, mais moins que l'objectif prévu (vingt) – et une superstar : Martin Fourcade.

Certes, il n'a aucune médaille à brandir, mais le grand vainqueur de cette quinzaine reste le régime dictatorial du Nord. En dépêchant sa petite sœur à la cérémonie d'ouverture, Kim Jong-un a « glamourisé » l'image de son pays. Tout sourire, Kim Yo-jong a même invité le président sud-coréen Moon Jae-in à un sommet de rapprochement. « C'était la personne parfaite pour porter un message et c'est exactement ce qu'elle a fait », explique l'historien russe Andreï Lankov, spécialiste de ce pays. Depuis le cessez-le-feu entre les deux Corées, en 1953, elle est le premier membre de la dynastie Kim à franchir la frontière.

Dans sa quête de respectabilité, le régime de Pyongyang peut compter sur le méchant de service : Donald Trump. Le président américain, qui avait choisi sa fille Ivanka pour représenter les États-Unis, a, les JO à peine terminés, montré les dents en dévoilant une batterie de sanctions contre la Corée du Nord, « les plus lourdes jamais imposées contre un pays ». Et, dans son élan guerrier, lancé un avertissement à Pékin et à Moscou.

En laissant entrevoir la possibilité d'une détente entre le Nord et le Sud, le régime communiste se montre habile. « Ce sont des diplomates brillants, ils sont archirévolutionnaires, certains sont cyniques, très machiavéliques, et en général réussissent très très bien », analyse Andreï Lankov. Des données à prendre en compte pour le bien de la paix.



38 QUARANTE ANS APRÈS LA MORT DE CLOCLO
LES PHOTOS DE SES PREMIÈRES VIRÉES AUX USA

SOMMAIRE

4 SIGNÉ GOUBELLE

L'actualité en dessin

6 BRÈVES PEOPLE

7 INSTAGRAM

Alina Zagitova, poupée russe.

8 EN COUVERTURE

André Boudou, papa-business. L'ombre du père de Laeticia et de son clan plane sur la succession Hallyday

14 EXCLUSIF

« J'ai écrit "Destroy" avec Johnny. » L'autobiographie réalisée par Hallyday et Gilles Lhote ressort avec une préface inédite. Nous publions celle-ci, en exclu

18 FAIT DIVERS

Des ossements ont été retrouvés dans l'ex-demeure Seznec. L'affaire est déterrée

22 REPORTAGE SOCIÉTÉ

Une femme en campagne. À la rencontre de Marie-Claude, agricultrice en Haute-Marne, et de ses proches

28 SPORT

« J'ai réalisé mon rêve. » Confidences du champion du monde Brian Joubert avant son spectacle avec Holiday On Ice

32 C'EST DIT

Mazarine Pingeot : « On ne connaît jamais totalement ses parents »

36 HISTOIRES INSOLITES

Comiques agricoles

38 GRAND ANGLE

Claude François et son rêve américain. Un portfolio d'images exceptionnelles prises par Jean-Marie Périer

47 J'AI TESTÉ

Mode, saveurs, high-tech, moteur, voyages...

50 SPÉCIAL TERROIR

Au four et au moulin. Reportage dans l'Aude où Roland Feuillas, apôtre du naturel, fabrique pains et pâtes d'exception

54 TRI SÉLECTIF

Ferme de poche : quand la ville se met à l'heure campagnarde

56 ÉLEVAGE

Oh, la vache ! Trombinoscope de quelques ruminants stars, fierté de la France

60 FOOD

Les pièces du boucher. Alexandre Polmard nous décrit ses morceaux de bœuf préférés, assez peu connus

64 ÉVASION

Petits tours du Parc national du Mercantour, et de ses autochtones

66 ADRÉNALINE

La verticale des fous, à la 1^{re} Coupe d'Europe de vitesse d'escalade de glace

71 REPORTAGE CULTURE

La dernière valse du magicien Dani Lary

74 BOUILLON DE CULTURE

Chantez, maintenant ! Dita von Teese, reine de l'effeuillage, sort son premier album

76 ÉCRAN TOTAL

Call Me By Your Name, de Luca Guadagnino

78 MOTS FLÉCHÉS

Éliette Abécassis et *Le Maître du Talmud*.

2114

DU 1^{ER} AU 7 MARS 2018

22 Dans le quotidien d'une agricultrice



32 Mazarine Pingeot à cœur ouvert



66 L'escalade sur glace, « athlétisme extrême »



TWITTER
@vsdmag

INSTAGRAM
VSDMAG

FACEBOOK
VSD

SPOTIFY
DEEZER
VSDMAG



56 Présentation de nos vaches stars



SIGNÉ
GOUBELLE

**SNCF:
LES SYNDICATS S'OPPOSENT
AUX RÉFORMES**

**ON A LE SOUTIEN
DE SYLVIE
VARTAN !**



LE MAGAZINE DE LA CURIOSITÉ

MARS 2018
N°445
3,90 €



NATURE
Le bourdon,
butineur
de l'extrême



SANTÉ
Sait-on vraiment
prendre en charge
la douleur?



PATRIMOINE Les Chinois vont-ils
racheter toute la campagne française ?



HISTOIRE 12 ruses de guerre
totalement rocambolesques

PERSONNALITÉ,
SANTÉ,
PHYSIQUE,
VALEURS...

QUE DOIT-ON À SES PARENTS ?

- L'influence des gènes
- Le rôle de l'éducation



ET AUSSI COMMENT AGATHA CHRISTIE EST DEVENUE LA REINE DU CRIME

Pour
3€90
de plus



Le guide « Généalogie :
retrouver l'histoire de ma famille »

Se poser des questions, Ca fait avancer.



par François Julien



Neymar, colosse aux pieds d'argile

Les footeurs qui se tordent de douleur au moindre heurt, on ne connaît que ça, et Neymar n'est pas le dernier à simuler. Mais dimanche soir, à l'issue d'un PSG-OM largement dominé par les Parisiens (3-0), le prodige brésilien s'écroulait après une mauvaise réception et était évacué sur une civière. Bilan : une entorse à la cheville droite qui remet en cause sa participation, ce mardi, au match retour contre le Real Madrid.

Eva Longoria, entrée dans la ronde



Elle l'avait divulgué durant la trêve des confiseurs, et cet instantané volé alors qu'elle se fait manucurer dans un institut de Beverly Hills en atteste : Eva Longoria est enceinte, d'au moins sept mois selon nos experts. Le père, Jose Antonio Baston, un homme d'affaires mexicain et troisième époux de la comédienne qui, d'ici fin mai, devrait, toujours selon nos hommes de l'art, accoucher de son premier enfant.

Oups!

Potins de stars

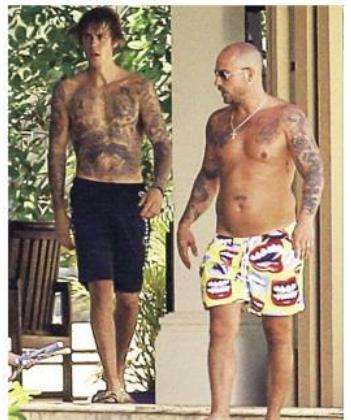
Alors que le thermomètre, du côté de Gennevilliers, se plaint dans les valeurs négatives, notre vieille copine **Alicia Keys** nous envoie cette carte postale de Cabo San Lucas, à l'extrémité sud de la péninsule de Basse-Californie, là où les eaux du Pacifique et celles du



golfe de Californie se mêlent. Un petit paradis (23 °C en ce moment) où elle coule quelques belles journées avec son mari, le rappeur Swizz Beatz. C'est lui qui pagaille, à l'arrière.



Le 24 février, à 21 heures, il n'avait pas de page Wikipédia ; trois heures plus tard, **Anthony Bajon** (ci-dessous) en avait une. C'est qu'entre les deux, le comédien de 23 ans a remporté l'Ours d'argent couronnant le meilleur acteur au 68^e Festival du film de Berlin. Et ce pour son rôle de toxicomane en quête de rédemption spirituelle dans *La Prière*, un film de Cédric Kahn qui sortira en France le 21 mars. Jusque-là, on n'avait fait que l'apercevoir dans le *Rodin* de Jacques Doillon.



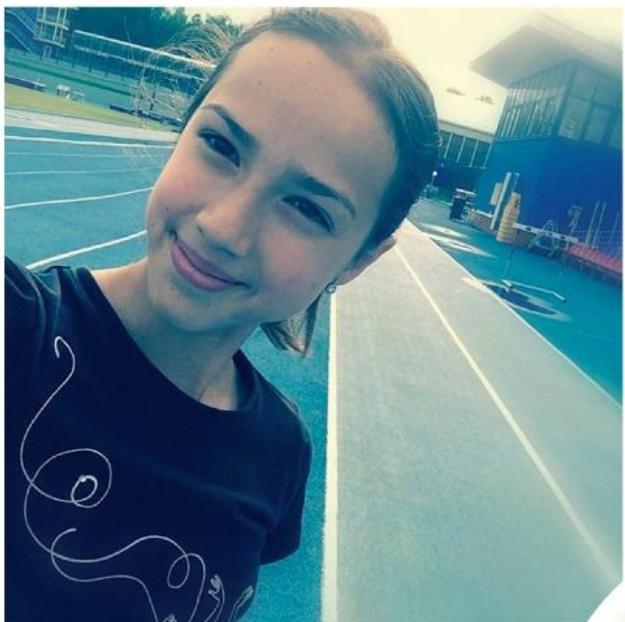
Bieber generation

Niveau tatouages, le fils a très largement dépassé le père – néanmoins, ça se rattrape – mais question marmaille, Justin Bieber a intérêt à s'y mettre au plus vite s'il veut un jour rivaliser avec Jeremy (à dr., short ridicule). Bieber Sr. vient en effet de convoler en Jamaïque et sa jeune épouse au ventre très arrondi, Chelsey Rebelo, devrait lui offrir avant l'été un quatrième enfant.



Emmanuel Macron a la patate

Pour son baptême du feu au Salon de l'agriculture en tant que chef de l'Etat, Emmanuel Macron a fait preuve d'une énergie et d'un appétit quasi chiraquien, allant au contact de ses détracteurs et goûtant presque à tout, du verre de lait inaugural (à 7h45) aux bières du Nord (à 20 h) en passant par des innovations qui l'ont parfois laissé perplexe. Comme ces gobelets permettant d'obtenir des pommes de terre vapeur en 6 min.



Poupée russe

La Russe Alina Zagitova a décroché l'or olympique en patinage artistique. À 15 ans seulement, et en exécutant des sauts inédits.

Elle a 15 ans, elle aime la glace, don Quichotte, les sauts et le strass. Elle regarde aussi la télé, dessine, voyage et joue avec des peluches. Le vendredi 23 février, la Russe Alina Zagitova a décroché, dans son tutu rouge flamboyant, la médaille d'or en patinage artistique, au nez et à la barbe de sa rivale et amie Evgenia Medvedeva, l'ex-impératrice russe de la discipline.

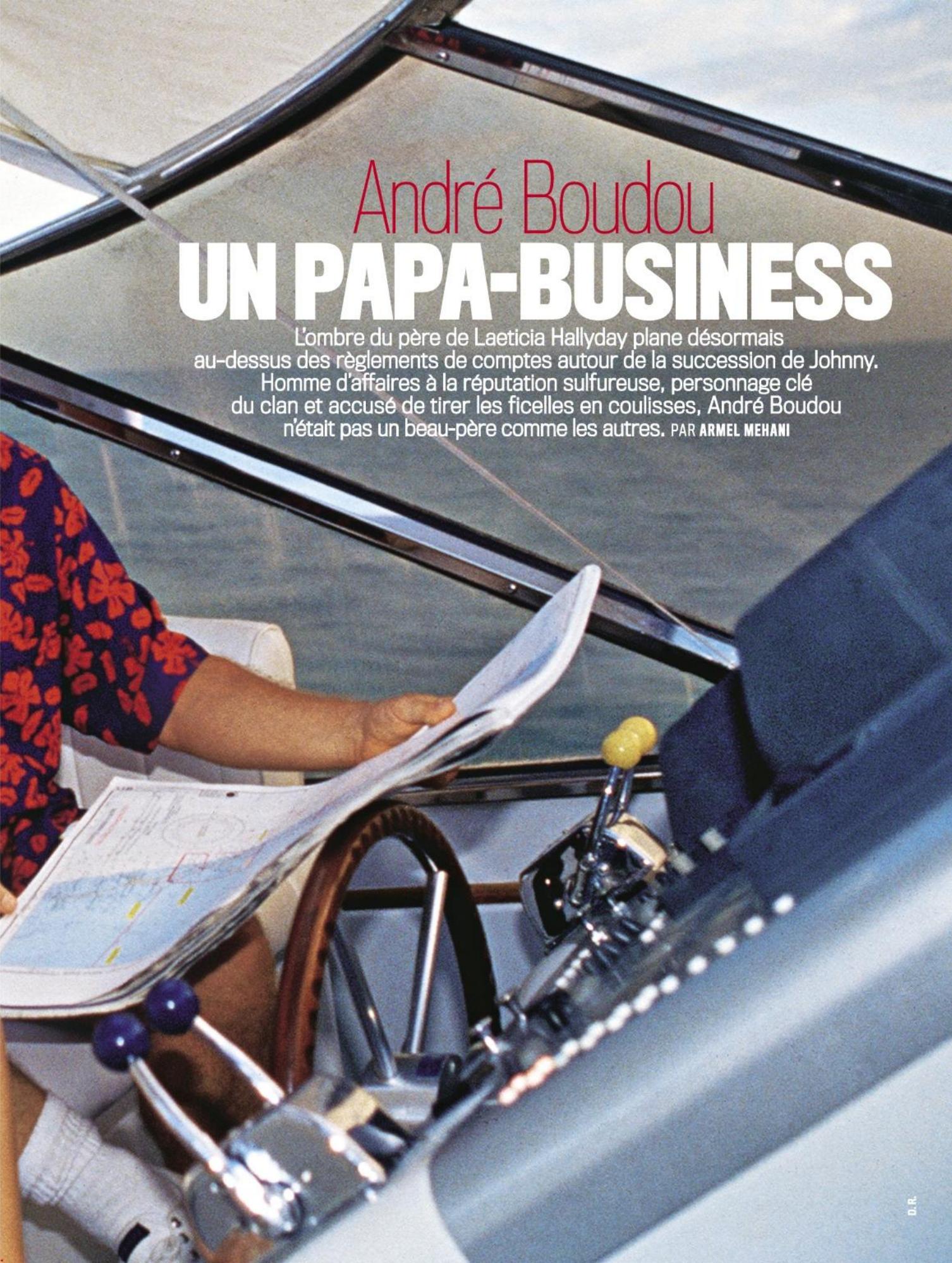
Née le 18 mai 2002 à Izhevsk, la capitale de la république d'Oudmourtie, à près de 1000 kilomètres à l'est de Moscou, Alina grandit dans une famille de sportifs. Sa jeune sœur glisse sur ses traces et leur père est entraîneur d'une équipe nationale de hockey sur glace. À 7 ans, la lolita aux yeux ensorceleurs se lance dans le patinage avec ce credo : « *Plus c'est difficile, mieux c'est.* » Six ans plus tard, avec sa grand-mère comme chaperon, elle s'installe à Moscou. L'occasion de changer d'entraîneur et de passer à la vitesse supérieure. Un choix qui la mène au sacre de PyeongChang, qu'elle a commenté d'un sobre : « *Je crois que ça valide le travail accompli et prouve que je n'ai pas fait tout ça en vain.* » Jolie figure.

PATRICK TALHOURN

**PEOPLE
EN COUVERTURE**

Quelques mois après s'être mariés, le 25 mars 1996, à Neuilly, Johnny et Laeticia voguent vers le bonheur, au large de Miami. À la barre de l'embarcation, André Boudou, le père de la jeune femme.





André Boudou **UN PAPA-BUSINESS**

L'ombre du père de Laeticia Hallyday plane désormais au-dessus des règlements de comptes autour de la succession de Johnny.

Homme d'affaires à la réputation sulfureuse, personnage clé du clan et accusé de tirer les ficelles en coulisses, André Boudou n'était pas un beau-père comme les autres. PAR ARMEL MEHANI

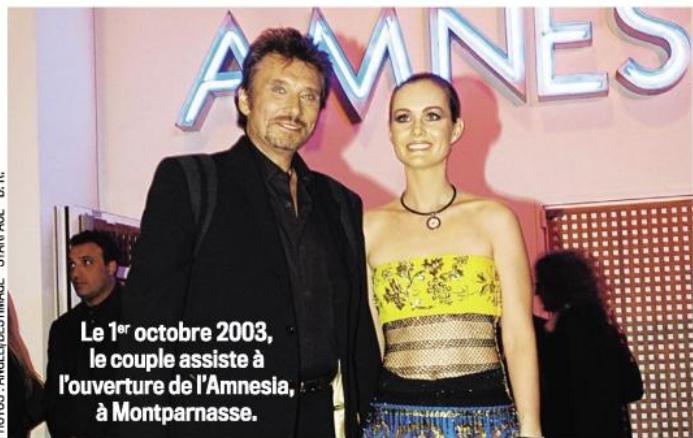
Jean-Claude Camus, André Boudou et Johnny discutent du Plan américain, une discothèque qu'ils souhaitaient ouvrir à Cannes, en 2001.
Le projet ne verra jamais le jour.



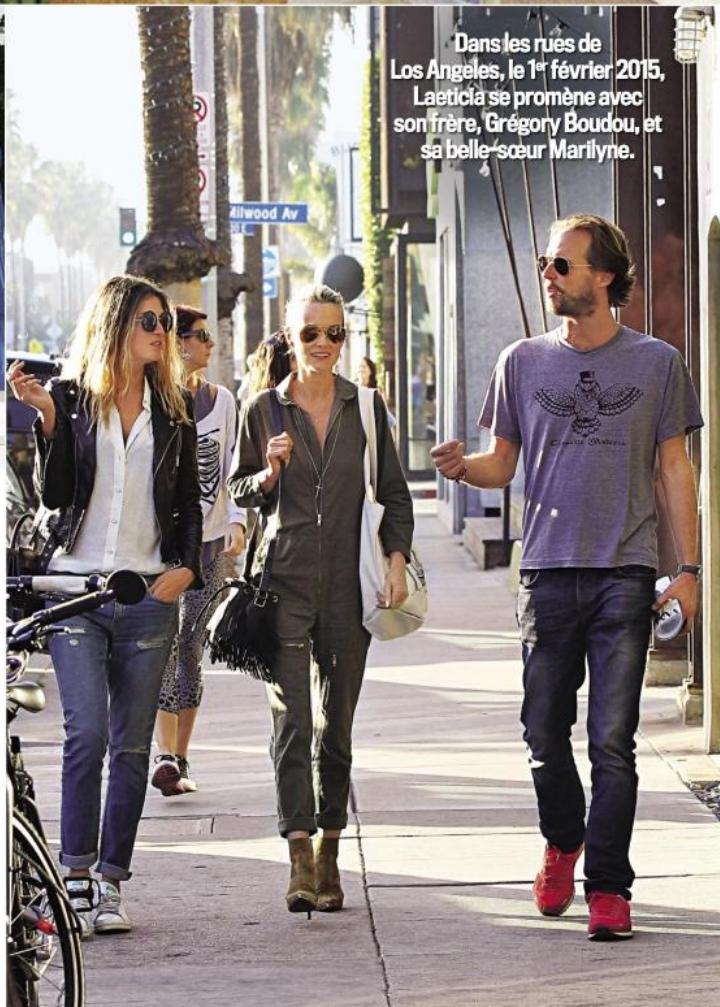
Le 4 novembre 2003, à Paris,
l'Amnesia, la boîte de Johnny
(ici avec son beau-père et
Laeticia), accueille les 7 d'or.



Le 1^{er} octobre 2003,
le couple assiste à
l'ouverture de l'Amnesia,
à Montparnasse.



Dans les rues de
Los Angeles, le 1^{er} février 2015,
Laeticia se promène avec
son frère, Grégory Boudou, et
sa belle-sœur Marilynne.





À Santa Monica, en février 2013, Laeticia et ses filles sont accompagnées par Élyette Boudou, alias Mamie Rock.

Difficile de trouver quelqu'un qui vous en dira du bien. Même ceux qui apprécient André Boudou rechignent à coller leur nom au sien. Si on ne se presse pas pour vanter ses mérites, c'est que l'homme de 67 ans, originaire du Cap-d'Agde, à l'accent chantonnant, n'aime pas qu'on parle de lui. Le chef du clan tente de se faire oublier depuis plusieurs années après avoir partagé le quotidien du couple et embarqué Johnny dans des affaires un peu hasardeuses. Ce beau-père pas comme les autres, dont l'influence auprès du chanteur est très contestée, a appris à se faire tout petit. S'il est un piètre gestionnaire, c'est une véritable éminence grise qui a su placer les siens. La famille Boudou est en bonne position sur le dernier testament de Johnny Hallyday, rédigé aux États-Unis. À la suite d'une condamnation, en 2007, à six mois de prison ferme pour « fraude fiscale », « abus de biens sociaux », « tenue de comptes falsifiée » dans la gestion de l'Amnesia au Cap-d'Agde, André Boudou a, depuis, interdiction de gérer une entreprise. Depuis sa disgrâce au milieu des années 2000, le beau-père de Johnny a aussi quitté Paris pour la partie néerlandaise de l'île de

Saint-Martin. C'est donc son fils, Grégory, âgé d'une trentaine d'années, qui a pris sa succession dans la gestion des activités familiales. Le frère de Laeticia a, en effet, une place de choix concernant les dernières volontés du rockeur. Il est même l'un des exécuteurs testamentaires de l'un des plus gros héritages de l'histoire de la musique. En d'autres termes, en cas de décès prématuré de sa soeur, c'est Grégory qui gérera la fortune liée au chanteur. En vivant plusieurs années dans l'intimité de Johnny, André Boudou a eu le temps d'imposer ses vues. Mis à l'écart des affaires du couple depuis

C'est toute la famille Boudou qui est favorisée dans cet héritage

plusieurs années, il se tient en revanche informé. Il a su placer ses pions. Comme Sébastien Farran, l'un de ses proches, devenu manager de la star en 2012, mais surtout en mettant en avant sa mère, Élyette Boudou, 82 ans. Surnommée « Mamie Rock » par Johnny Hallyday, l'octogénaire, qui s'occupait de la pizzeria familiale, est aujourd'hui à la tête d'un empire de plusieurs sociétés. Une femme qui représenterait un chiffre d'affaires d'environ 10 millions d'euros par an. Des sociétés qui gèrent

les droits, l'image, l'exploitation de l'œuvre de l'artiste... Elle est aussi l'exécutrice testamentaire de l'idole si Laeticia et Grégory venaient à disparaître. À la lecture des dernières volontés de Johnny, l'on remarque que ce n'est pas seulement Laeticia, mais l'ensemble de la famille Boudou qui est favorisée dans cet héritage.

Fils de pêcheur aux origines modestes, ex-rugbyman de l'AS Béziers dans les années soixante-dix, André Boudou lance sa première affaire à Marseillan, le fief familial. Son premier gros coup, c'est l'Amnesia, une boîte ouverte en 1984 au Cap-d'Agde. C'est lui qui est à l'origine du coup de foudre entre sa fille et la légende du rock français en 1995, survenu à l'Amnesia, sa deuxième discothèque, à Miami, en Floride. Laeticia s'y est installée avec son père depuis le divorce de ses parents. À l'époque, le tout jeune mannequin veille sur lui et se vante même de l'avoir sorti d'une profonde dépression. Le gérant de discothèque est flatté qu'une grande star s'intéresse à sa fille. Le mariage très people à Neuilly-sur-Seine de Johnny et Laeticia parachève ses rêves de show-biz.

Pendant des années, André a été plus qu'un beau-père, endossant le rôle de conseiller, d'intime collaborateur →

S'IL EST UN PIÈTRE GESTIONNAIRE, C'EST UNE VÉRITABLE ÉMINENCE GRISE QUI A SU PLACER LES SIENS

Le 9 décembre 2017, dans l'église de la Madeleine, à Paris, lors des obsèques de Johnny, les Boudou sont venus soutenir Laeticia, tout comme l'acteur Jean Reno.





Le 11 décembre, à Saint-Barthélemy, au cimetière de Lorient, où reposera Johnny, André Boudou soutient sa fille, Laura Smet et David Hallyday se tiennent à l'écart.

→ du chanteur, notamment sur le plan financier. Mais, petit à petit, il fait le vide autour de l'idole. Il écarte les «indésirables» mais aussi plusieurs proches de Johnny : des amis, du personnel, des hommes de confiance. André Boudou est multicarte, il intervient dans l'achat d'un yacht de luxe, dans la gestion des fonds du chanteur et même dans des choix artistiques douteux, comme celui de la publicité Optic 2000. Passionnés de grosses cylindrées, Johnny et lui échangent sur le sujet mécanique et commentent, ensemble, le Dakar. Le franc-parler très sudiste d'André Boudou l'a souvent desservi. «Johnny sait chanter, mais ne sait pas compter, moi je sais compter», déclare-t-il en 2005. «Il sait tellement bien compter qu'il est interdit de gestion depuis une condamnation pour fraude fiscale», ironise un inspecteur du fisc.

Après le Cap-d'Agde et Miami, Boudou ouvre, en 2003, l'Amnesia au pied de la tour Montparnasse, à Paris. À cette occasion, il a réussi à convaincre Johnny d'investir de l'argent. L'homme d'affaires pense relancer le milieu de la nuit parisienne en faisant venir tout le show-biz. Mais, piètre gestionnaire, il n'est pas non plus un visionnaire : en pleine crise économique du secteur des

établissements de nuit, ce lieu fermera ses portes deux ans plus tard, avec une énorme dette. En 2004, sur les conseils déroutants de son beau-père, Johnny intente un procès à sa maison de disques, Universal. Une décision folle pour beaucoup d'observateurs, qui marque le début de la disgrâce. De plus en plus influent, il multiplie les démarches pour trouver un «asile fiscal» à Johnny en créant des sociétés aux allures de coquilles vides. Une enquête du *Point* sur les sociétés fantômes de Johnny Hallyday, la plupart aujourd'hui gérées par Mamie Rock, révèle

Le profil d'André Boudou, et ses fréquentations, ont Intrigué les RG

qu'elles n'ont ni adresse, ni téléphone, ni employés. Pis, la plupart des circuits ramènent toujours dans des paradis fiscaux, des îles Vierges à l'Amérique du Sud, explique l'hebdomadaire en mai 2012.

Lors de l'acquisition de l'Amnesia Montparnasse, les ex-renseignements généraux (RG) s'intéressent au profil d'André Boudou et à ses fréquentations. «À l'époque, on avait peur qu'il se serve du nom de Johnny pour monter un circuit de blanchiment d'argent en lien avec le milieu corse», confie un ancien des RG. Les enquêteurs s'interrogent sur l'entourage du

chanteur. En effet, la gestion très opaque de l'Amnesia Montparnasse, via des sociétés offshore abritées dans des paradis fiscaux, les alerte. «95 % du capital de cette discothèque était tenu par des actionnaires anonymes», confirme une source policière, qui ajoute que «rien ne permet d'étayer les soupçons autour de la gestion de l'Amnesia Montparnasse». Mais ce sont surtout les fréquentations d'André Boudou qui interpellent. Celle des frères Lantieri, famille influente corse, propriétaires de plusieurs établissements, mais aussi fichés au grand banditisme. «Ce sont des amis proches et des hommes d'affaires très sérieux que j'estime», précise André Boudou au *Parisien*, qui n'a jamais caché sa proximité avec eux. Le père de Laeticia prête même le nom de sa «franchise», l'Amnesia, à Paul, qui crée un clone de la discothèque à Bonifacio. Celle qui devient un lieu incontournable des nuits corses part mystérieusement en fumée lors d'un attentat, le 15 avril 2000.

Aujourd'hui, le beau-père tente un retour en force : à l'enterrement de Johnny, à Saint-Barthélemy, selon plusieurs témoins, il aurait menacé David Hallyday à propos de la future succession. Le début de la guerre Boudou-Hallyday ?

A. M.



Le 15 juin 1997, à bord
de l'« Only You » amarré dans la marina
Hemingway de La Havane, Johnny
et Gilles Lhote fêtent non seulement les
54 ans du chanteur mais également
la fin de la rédaction de « Destroy »,
écrit à quatre mains.

"J'AI ÉCRIT DESTROY AVANT DE ME FAIRE COUPER LES PATTES"

VSD

EXCLUSIF. En 1996, Johnny Hallyday demande à son pote **Gilles Lhote** Ce sera "Destroy". Paru à l'époque en trois volumes, "Déraciné", "Rebel aujourd'hui d'un seul tenant et augmenté d'une préface inédite, que voici.



“EC JOHNNY”

d'écrire avec lui son autobiographie. "Le" et "Survivant", le bouquin ressort

Janvier 1996, alors que je réalise un reportage sur l'île de Maui, à Hawaii, où Laird Hamilton vient d'inventer le surf tracté sur la vague géante de Jaws, ouvrant ainsi l'ère de la chasse aux Himalayas marins sur tous les océans de la planète, Patrick Mahé, alors rédacteur en chef de *Paris Match*, me demande de rejoindre d'urgence Johnny aux Bahamas. À bord de son Wild Eagle II, le rocker est en croisière avec Laeticia, sa nouvelle compagne, qui deviendra sa femme deux mois plus tard. Après une escale à Miami, j'embarque avec les amoureux sur leur bateau ancré à Harbour Island, dont la plage de Pink Sands est le repaire favori des photographes de mode et des top models.

Connaissant les goûts du rocker, je lui ai offert *Une guitare dans les veines*, la biographie de Keith Richards écrite par Victor Bokris. J'ai enveloppé le livre dans une chemise hawaïenne vintage signée Duke Kahanamoku, le légendaire ambassadeur du surf des années 1920 et triple médaillé d'or olympique de natation. En essayant sa nouvelle Aloha shirt, Hallyday me demande :

– Il est comment, le bouquin sur Keith ?

– Destroy !

Pilotés par André Boudou, le père de Laeticia, nous mettons le cap vers les Cat Cays, Chub Cay et Allen Cay, la fameuse île peuplée d'iguanes géants. Évidemment, la vie est belle mais, comme dit le slogan, « elle est meilleure aux Bahamas ». Au retour, après une tempête récente, la mer est toujours forte et charrie divers débris. Dans une descente de vague, une poutre traverse le pare-brise, frôle le rocker et passe entre Laeticia et le photographe Tony Frank. Le choc est d'une violence inouïe. Johnny porte les mains à son visage ensanglanté par de multiples petites coupures de Plexiglas. Affolés, nous craignons surtout pour ses yeux. Il pousse alors un long cri...

– Aaarghhhh !!!

Tout le monde retient son souffle, s'attendant au pire. En sang, il éclate alors de rire et nous hurle...

– Yeahhh !!!

Ça ne s'invente pas. Cette anecdote inédite se termine le soir même par une fête arrosée à la margarita, dans le lounge d'un hôtel où, assis derrière un piano, le visage constellé de pansements, il va chanter *Be-Bop-A-Lula* et *Tutti Frutti*. Un clin d'œil aux pères fondateurs du rock'n'roll, cette musique du diable qui consume ses apôtres.

Une semaine plus tard, Tony Frank monte à bord, des larmes plein les yeux et annonce à Johnny que leur ami Gill Paquet, attaché de presse historique du « Grand », vient de décéder des suites d'un cancer de la plèvre. Hallyday est terrassé par la triste nouvelle. Il se sent orphelin. André Boudou met le cap sur Miami, où nous allons prendre le premier avion pour Paris, les obsèques de Gill ayant lieu le 31 janvier à l'église Notre-Dame-du-Travail, dans le 14^e arrondissement.

Pendant le vol, Johnny reste silencieux, plongé dans ses pensées. Puis il sort soudain de son mutisme et me dit :

– Gill a fait ma célébrité. Mais cette célébrité me dépasse, désormais. On raconte sur moi tout et n'importe quoi. J'ai bien réfléchi, et je crois que le moment est venu de rectifier le tir. Tout révéler ! Je veux que mon public comprenne enfin cette vie rock'n'roll qui me dévore, mais sans laquelle je ne peux →

"POUR LA PREMIÈRE FOIS J'AI ENVIE DE RACONTER CETTE ENFANCE QU'ON

pas exister. Les tournées sans fin, les enregistrements, l'adrénaline, les décalages entre la vraie vie et la scène, l'homme et le rocker. Il arrive un moment où tout se confond ; et puis il y a les chutes de tension, la fatigue immense, les longues décompressions où il faut bien alimenter la machine. Ouais, pour la première fois j'ai vraiment envie de raconter ma véritable vie : cette enfance qu'on m'a volée et que j'ai détestée, mon père et tous les démons qu'il a engendrés, les femmes, les drogues, le suicide, les descentes aux enfers, mes enfants que je n'ai pas assez vus, cet amour insensé de la scène et de ce public merveilleux sans lequel je n'existerais pas. Toutes ces vies que j'ai rêvées... T'vois c'que j'veux dire, mec ?

- Fucking job...

- Ouais, et le job, si tu es d'accord, on va le faire ensemble. Pour *Paris Match* tu me suis depuis bientôt huit ans, nous en avons vécu des aventures ensemble... Alors, tu trouves un éditeur qui nous fasse un bon contrat, et au boulot !

- OK, patron.

Je l'appelais toujours « patron », comme Bruce Springsteen était le Boss, et Elvis le King. Au début il détestait ça, puis, quand tout le monde a repris le terme, il s'en est amusé.

- Ce livre, tu sais comment on va l'appeler ?

- Pas encore...

- *Destroy* ! Comme ce que tu as dit du livre de Keith Richards.

Il ne voulait pas d'une autobiographie écrite par la crème de la crème des ghost writers parisiens, après avoir passé des jours en tête à tête devant un magnétophone, ni de la signature d'un écrivain célèbre dont la plume sophistiquée ne conviendrait pas à sa personnalité. Il ne voulait pas être le héros d'une énième hagiographie, mais au contraire se présenter, se raconter comme l'anti-héros qu'il pensait être, un homme simple et écorché vif sur le front duquel était tatoué « Aimez-moi ». Quelqu'un de vrai, d'authentique, de très spécial, un mec du peuple qui s'en était tiré par la force de ses convictions, la puissance de ses rêves, son travail acharné et sa vision globale, cette big picture de sa carrière qu'il avait jouée toute sa vie à quitte ou double, dans un incroyable poker de la démesure à outrance.

Il souhaitait réaliser un bouquin rock, à l'écriture « parlée », accessible à tous, comme sa musique, avec des tonnes d'anecdotes racontées par ceux qui avaient à un moment traversé sa vie, chaque fois de façon significative.

- Je ne peux pas parler de moi tout le temps, tu comprends, ce serait insupportable. Il faut aussi entendre la voix des autres, là-dedans. Les musiciens, ceux qui ont écrit avec ou pour moi, les compagnons de galères ou de fêtes, de dérives et de folies.

Il avait envie de flash-back, de portraits d'autres légendes du rock, du cinéma ou de la photographie, de faire partie de l'Histoire et

de ses tremblements, et non pas d'être uniquement l'Histoire. Avec sa mémoire d'éléphant, il se souvenait de tout, mais il avait besoin d'une chronologie, de repères, d'un calage de dates et de grandes périodes. Il a fait une liste d'incontournables témoignages à recueillir, a décroché son téléphone et m'a donné une carte blanche « all access ». Ils ont tous joué le jeu à leur manière, avec une maestria frôlant parfois le génie de la narration, en balançant du lourd, du gros bazooka et très souvent de l'inédit...

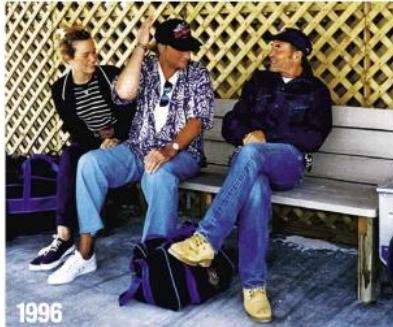
Pour « son Jean-Philippe adoré », sa cousine Desta a actionné la machine à remonter le temps et ouvert sa boîte à chaussures remplie de très rares et émouvantes photos en noir et blanc ou sépia. Nul n'était mieux placé qu'elle pour faire revivre l'enfance dévastée, et pourtant joyeuse, de ce petit déraciné si vif et curieux de tout, toujours en mouvement, qui avait « quelque chose que les autres n'ont pas ».

Je me souviens aussi de Jean-Jacques Debout, le poète, l'amoureux transi de Sylvie Vartan, montant sur les tables pour raconter les turbulentes tournées des années 1960. Et comment oublier l'humour décapant de son « secrétaire » Alan Coriolan racontant le Johnny de mai 68, pas celui des barricades, mais l'autre, son jumeau de Saint-Tropez qui faisait sa révolution séduction du côté de l'Épi Plage, l'hôtel de son pote Albert Debarge. Les dîners avec Sam « Rock'n'Roll Circus » Bennett ont duré jusqu'au petit matin tant ses souvenirs de cette interminable tournée du « Johnny Circus » de tous les dangers resteront dans les annales de la « Destroyance » psychédélique et chimique la plus effrénée.

Comment oublier ce week-end en Corse, à Monticello, la patrie de Jacques Dutronc et de Michel Mallory, ce « petit cow-boy » qui cosigna avec Johnny *Toute la musique que j'aime*, tube totémique hallydayen. Mallory que le rocker avait pris pour un plombier alors qu'il venait lui présenter son adaptation du gospel *Salvation*. Mallory et ses hurlantes histoires des studios Olympic de Londres avec, entre autres, des moments énormes en compagnie de Raquel Welch et de l'élégant dealer de la City, « Joe le Trembleur ».

Pierre Billon sera également un allié de poids dans la réalisation de ce *Destroy* tellement bien nommé. Pierrot, l'enfant de la balle, l'artiste, le producteur, le biker, le tatoué, le culturiste, avec les aventures à Memphis et Nashville en compagnie des équipes d'Antoine de Caunes.

D'autres témoins, et non des moindres, j'en côtoyais tous les jours dans le sillage de Johnny. Le photographe Tony Frank, le coach sportif Hervé Lewis, qui le premier transforma le corps du rocker, lui apprit à mieux se nourrir et à renouer avec une hygiène de vie salvatrice en vue de futurs grands défis. Sans oublier Marc Francelet, Jacques Rouveyrollis, Bernard Schmitt, le caméraman



IL AVAIT ENVIE DE FLASH-BACK, DE PORTRAITS D'AUTRES LÉGENDES DU ROCK, DU CINÉMA OU DE LA PHOTOGRAPHIE

M'A VOLÉE, MON PÈRE ET TOUS LES DÉMONS QU'IL A ENGENDRÉS" JOHNNY

Patrice Gaulupeau, Joël Devouges, Alain Donnat, Jean-Pierre Millot et Jean-Yves Billet, la mémoire musicale de l'idole.

Pour ma part, en huit ans de collaboration avec Johnny, au cœur battant de la machine Hallyday, j'étais en possession d'articles, d'archives, de contacts et surtout de souvenirs et de témoignages inédits qui allaient nous faciliter la tâche. En témoin privilégié, j'avais vécu toutes les coulisses de sa vie professionnelle et privée : les Bercy, le Parc des Princes, les tournées, les enregistrements à Los Angeles et les virées en Harley dans le désert Mojave, les huissiers et les embellies financières, la Lorada, les mariages et divorces à répétition avec Adeline, les descentes aux enfers et les retours en pleine lumière rythmés par ses « réinventions » successives et sa rage de survivre.

Deux mois plus tard, un peu avant son mariage avec Laeticia le 25 mars à la mairie de Neuilly, je présentais le concept du projet *Destroy* à Johnny dans son salon de la villa Molitor. Le dossier comprenait un projet de contrat proposé par Michel Lafon, la quasi-totalité des témoignages ainsi qu'un synopsis du livre construit en trois parties : *Déraciné*, *Rebelle* et *Survivant*. Dans une note prévisionnelle, j'informais le rocker que son autobiographie ferait entre six cents et sept cents feuillets et que, si nous tenions nos délais d'écriture, elle serait disponible dans toutes les bonnes librairies au printemps 1998. Nous nous sommes mis au travail, à son rythme, un peu le jour, beaucoup la nuit. Je rentrais chez moi vers 3 heures du matin et le téléphone me réveillait à l'aube.

- Allô ! c'est Johnny. Johnny Hallyday. Tu ne dors pas toi non plus ? Dis-moi, pour le livre, j'ai pensé à un truc important...

(...) Il prenait visiblement du plaisir à la réalisation du projet, redevenant souvent ce jeune garçon qui jouait de la guitare et qui s'amusait.

En avril, dans l'avion qui nous emmène à Los Angeles pour le repérage de *Destination Vegas*, alors que nous avons signé le contrat avec Michel Lafon, Johnny me dit :

- Écoute mon pote, début 1998 ça me paraît très loin pour la sortie du livre. J'ai relu *Déraciné*, la première partie, et je la trouve pas mal du tout. Alors propose à Michel de « feuilletonner ». On sort *Déraciné* cet été, *Rebelle* pour les fêtes de Noël et *Survivant* au printemps 1997. Et ensuite on regroupe les trois dans un seul coffret *Destroy*, comme prévu... T'vois c'que j'veux dire ?! Je voyais surtout qu'il venait, comme par magie, de réduire le planning de la remise de la copie de plusieurs mois, sans rien exiger ni imposer mais en... « suggérant » !

C'est exactement ce calendrier qui a été respecté. Il nous permettait désormais d'écrire en direct live au fur et à mesure des événements. Je savais que Laeticia était folle amoureuse et jalouse comme une tigresse de son homme, alors, vu l'ampleur et la fré-

quence des récits de « destroyeries » féminines, j'avais une inquiétude concernant les réactions de la jeune femme. Elle relisait, elle aussi, chaque ligne de chaque chapitre, mais à aucun moment elle ne chercha à atténuer ou censurer le moindre témoignage. Le 24 novembre 1996, 5 000 fans et le Tout-Paris débarquaient sur le tarmac de l'aéroport McCarran de Las Vegas, pour ce concert unique qui s'annonçait épique sur le territoire d'Elvis Presley et des bandits manchots. (...)

Survivant, le troisième volet de *Destroy*, a vu le jour dans les Caraïbes, pendant l'année sabatique du couple à bord de leur super-yacht *Only You*. C'est pendant une escale de plus d'une semaine que Johnny et Laeticia vont découvrir Saint-Barthélemy, ce confetti, ce « rocher » perdu dans les West Indies, qui deviendra leur futur paradis. Dans cet éden, ils feront construire la villa Jade, et c'est ici que, début décembre 2017, Johnny sera enterré au cimetière marin de Lorient après l'hommage populaire grandiose de cette marée humaine qui a défilé de l'Arc de triomphe à la Madeleine pour ses obsèques.



**"ALLÔ ! C'EST JOHNNY.
TU NE DORS PAS TOI NON
PLUS ? DIS-MOI, POUR
LE LIVRE, J'AI PENSE À
UN TRUC IMPORTANT..."**

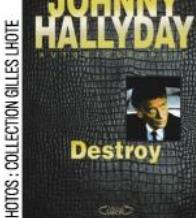
Alors tous les soirs, au coucher du soleil, après le rituel des myriades d'oiseaux pêcheurs et les plongeons des pélicans en piqué, nous allons écumer les bars à marins de la plage pour tester les rhums. Toujours très chic dans ses ensembles de grand couturier, Laeticia nous accompagne pour trouver de nouvelles recettes de cocktails. C'est dans l'un de ces rades du bout du monde perdu sous les tropiques que la jeune femme dénichera une photo de Gérard Depardieu collée sur un mur, et que Johnny écrira le mot « fin » à cette première véritable autobiographie qu'il a voulu « destroy »...

Et je suis toujours aussi fier qu'il m'ait choisi pour travailler avec lui !

« T'vois c'que j'veux dire, mec ? »

GILLES LHOTE

« *Destroy* », Michel Lafon, 687 p., 24,95 €.
Parution le 8 mars.

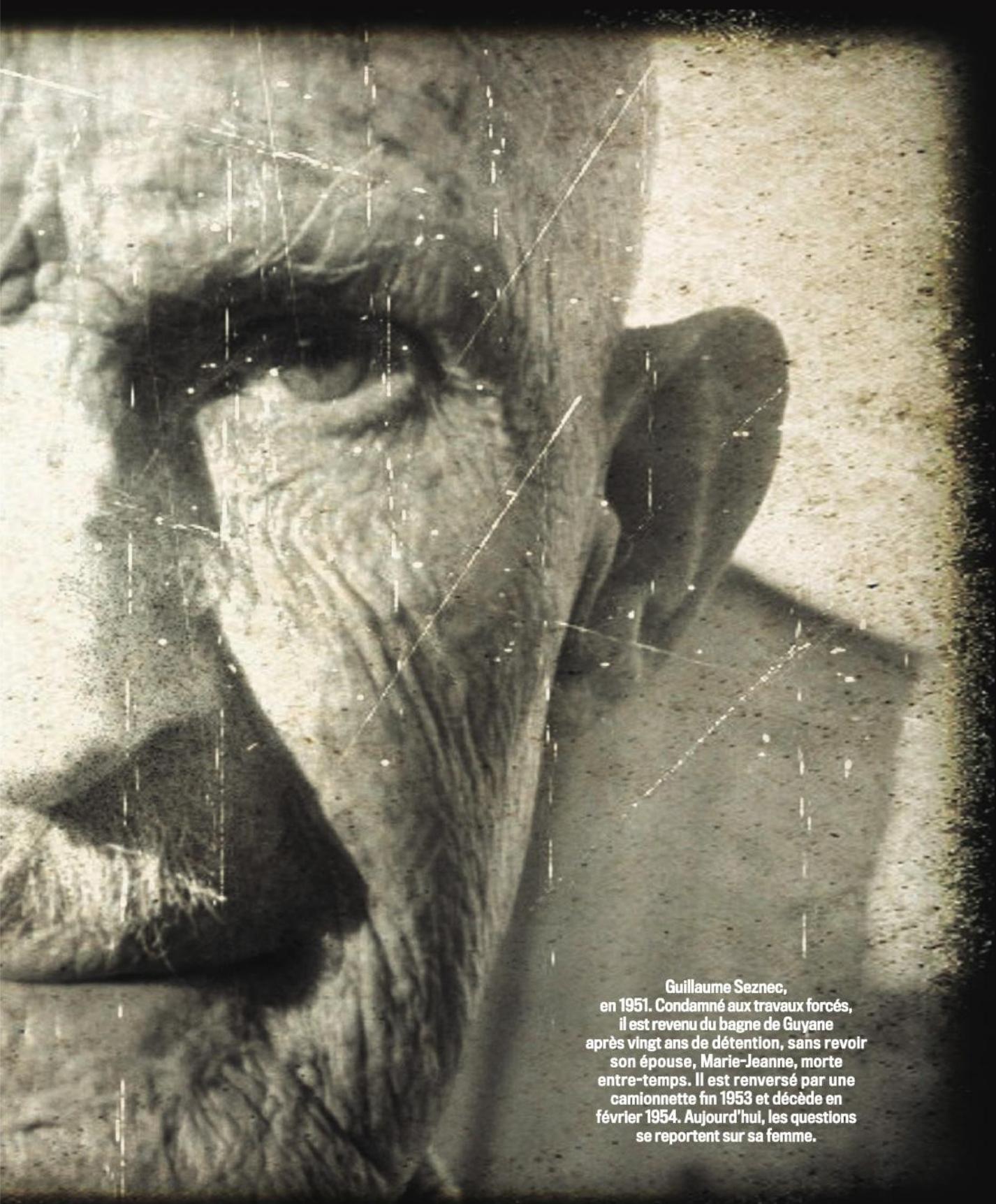




AFFAIRE SEZNEC

IL Y A COMME UN OS

Des fouilles privées, réalisées le week-end dernier à Morlaix, en Bretagne, pourraient relancer, près de cent ans plus tard, l'éénigme de la disparition de Pierre Quémeneur, dont Guillaume Seznec a toujours nié l'assassinat.



Guillaume Seznec,
en 1951. Condamné aux travaux forcés,
il est revenu du bagne de Guyane
après vingt ans de détention, sans revoir
son épouse, Marie-Jeanne, morte
entre-temps. Il est renversé par une
camionnette fin 1953 et décède en
février 1954. Aujourd'hui, les questions
se reportent sur sa femme.

"PETIT GUILLAUME ENTEND SA MÈRE REPOUSSER LES AVANCES D'UN HOMME



Avec des bénévoles, le brocanteur Bertrand Vilain dirige les fouilles dans l'ancienne maison des Sezneç, à Traon ar Vélin, non loin du centre-ville de Morlaix.



Les volontaires ont découvert une tête de fémur le 25 février, puis, le lendemain, un haut de fémur et des morceaux de pipe.

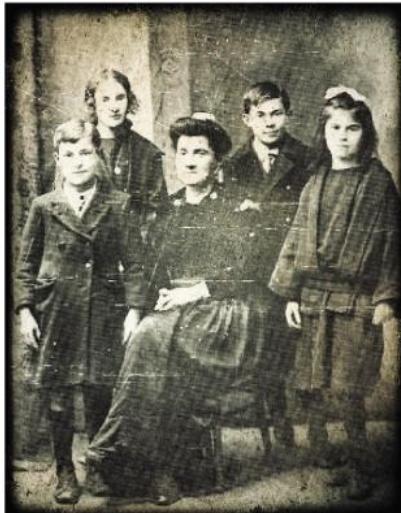
EN CES TERMES : «AH NON, PIERRE, PAS VOUS ! LAISSEZ-MOI TRANQUILLE !»

M-DENIS LANGLOIS

Dimanche 26 février, dans l'ancienne propriété des Seznec, à Morlaix (Finistère), l'ambiance des fouilles engagées pour retrouver des restes du corps de Pierre Quémeneur est plutôt bon enfant. Les gens du coin et autres curieux vont et viennent librement. Lorsque, soudain, le bruit des tractopelles s'interrompt. Le silence tombe. Puis l'excitation revient, à son comble. Les travaux privés d'excavation menés par Denis Langlois, l'ex-avocat de la famille Seznec (de 1976 à 1990), dans l'espoir de retrouver Pierre Quémeneur, ont mis au jour, dans le cellier de la maison, une tête de fémur. Et ce n'est pas tout. Le lendemain, un haut de fémur de quelques centimètres ainsi qu'un morceau de pipe apparaissent à leur tour. Seraient-ce des restes du conseiller général du Finistère, associé de Guillaume Seznec, avec qui il faisait le commerce de voitures de luxe ? Ce dernier avait disparu dans la nuit du 25 au 26 mai 1923 lors du convoyage d'une Cadillac entre la Bretagne et Paris. Seznec, dernier à l'avoir vu vivant, avait été accusé du meurtre de son partenaire et, en 1924, il est reconnu coupable et condamné au bagne à perpétuité. Sans cadavre, sans preuves, sans aveux. Et sans que la maison des Seznec soit alors sérieusement fouillée pour retrouver d'éventuelles traces du corps.

Après vingt ans au bagne de triste mémoire de Saint-Laurent-du-Maroni, en Guyane, il bénéficie d'une réduction de peine signée par le général de Gaulle en 1946. En 1947, à 69 ans, usé, il revient sans avoir jamais revu son épouse, Marie-Jeanne, morte entre-temps. Le sort le poursuit puisqu'une camionnette le renverse, six ans plus tard. Depuis, cette affaire est devenue l'une des plus retentissantes énigmes judiciaires françaises.

Denis Seznec, petit-fils de Guillaume, n'a de cesse de se battre pour la réhabilitation de son grand-père. En vain. Jusqu'à ce que l'histoire s'écrive d'une tout autre façon avec un témoignage tardif. Celui de Bernard Le Her, frère de Denis Le Her-Seznec et



En haut, Pierre Quémeneur (1877-1923), conseiller général du Finistère. En bas, la femme de Guillaume Seznec, Marie-Jeanne, avec ses enfants, dont Petit Guillaume, à sa droite.

neveu de Petit Guillaume, l'un des enfants de Guillaume, ainsi surnommé pour le distinguer de son père. Dans un enregistrement fait à son insu et remis à l'avocat, celui-ci, alors âgé de 68 ans, en 1978, raconte une scène dont il aurait été le témoin à l'âge de 11 ans. En ce jour ensoleillé de mai 1923, l'enfant a entendu sa mère repousser les avances d'un certain Pierre en ces termes : « Ah ! non, Pierre, pas vous, non ! Laissez-moi tranquille ! Ah ! non. Laissez-moi tranquille ou j'appelle ! » C'est

en se hissant sur le rebord d'une fenêtre qu'il dit avoir aperçu Quémeneur au sol, le front en sang. « On peut supposer qu'elle s'est défendue d'une agression sexuelle en le frappant avec l'un des chandeliers posés sur la cheminée... ou alors en le poussant », avance Denis Langlois dans un livre publié en 2015, *Pour en finir avec l'affaire Seznec*. À la même époque, l'avocat demande au procureur de Brest de procéder à des fouilles dans l'ancienne maison des Seznec. L'homme de loi rejette cette requête, estimant qu'elle ne peut émaner que du condamné ou de ses descendants. C'est alors que M^e Langlois décide de faire des fouilles. Elles débutent le 24 février au matin, avec l'aide d'une dizaine de bénévoles passionnés par l'affaire, dont le

Seule une analyse d'ADN pourra donner une réponse

brocanteur Bertrand Vilain, avec l'autorisation de la nouvelle propriétaire, qui n'habite pas les lieux. Sur les conseils d'un archéologue, l'équipe utilise des tractopelles pour creuser le sol à 1,50 ou 2 mètres dans l'ancien cellier. Jusqu'à ces macabres découvertes.

Cette fois, justice et police déboulent et reprennent le contrôle des lieux. La police scientifique poursuit les fouilles et cherche à en savoir plus sur les ossements. Sont-ils bien humains ? De quelle époque datent-ils ? Et, enfin, appartiennent-ils à Pierre Quémeneur ? Sachant qu'« au-delà de sa petite taille - 1,57 mètre -, de son âge - 45 ans - et de son relevé dentaire, si tant est qu'on retrouve son crâne, on lui connaît également une fracture du nez », a confié M^e Langlois au *Parisien*.

Une réponse que seule une analyse d'ADN pourra donner d'ici quelques semaines, avec la collaboration des neveux de Pierre Quémeneur, celui-ci n'ayant pas eu d'enfants. La confirmation qu'il s'agit bien de ses os entraînerait, en tout cas, une procédure de révision du procès après le rejet de quatorze demandes. Et peut-être, enfin, la résolution d'une affaire après presque cent ans de mystère.

SYLVIE LOTIRON

(*) Éditions de la Différence.



Chaque matin, la jeune femme de 39 ans, qui a repris la ferme de ses parents à Villemervry, nourrit ses veaux au biberon.

Marie-Claude **UNE FEMME EN CAMPAGNE**



PAR SYLVIE LOTIRON - PHOTOS CORINNE ROZOTTE/DIVERGENCE

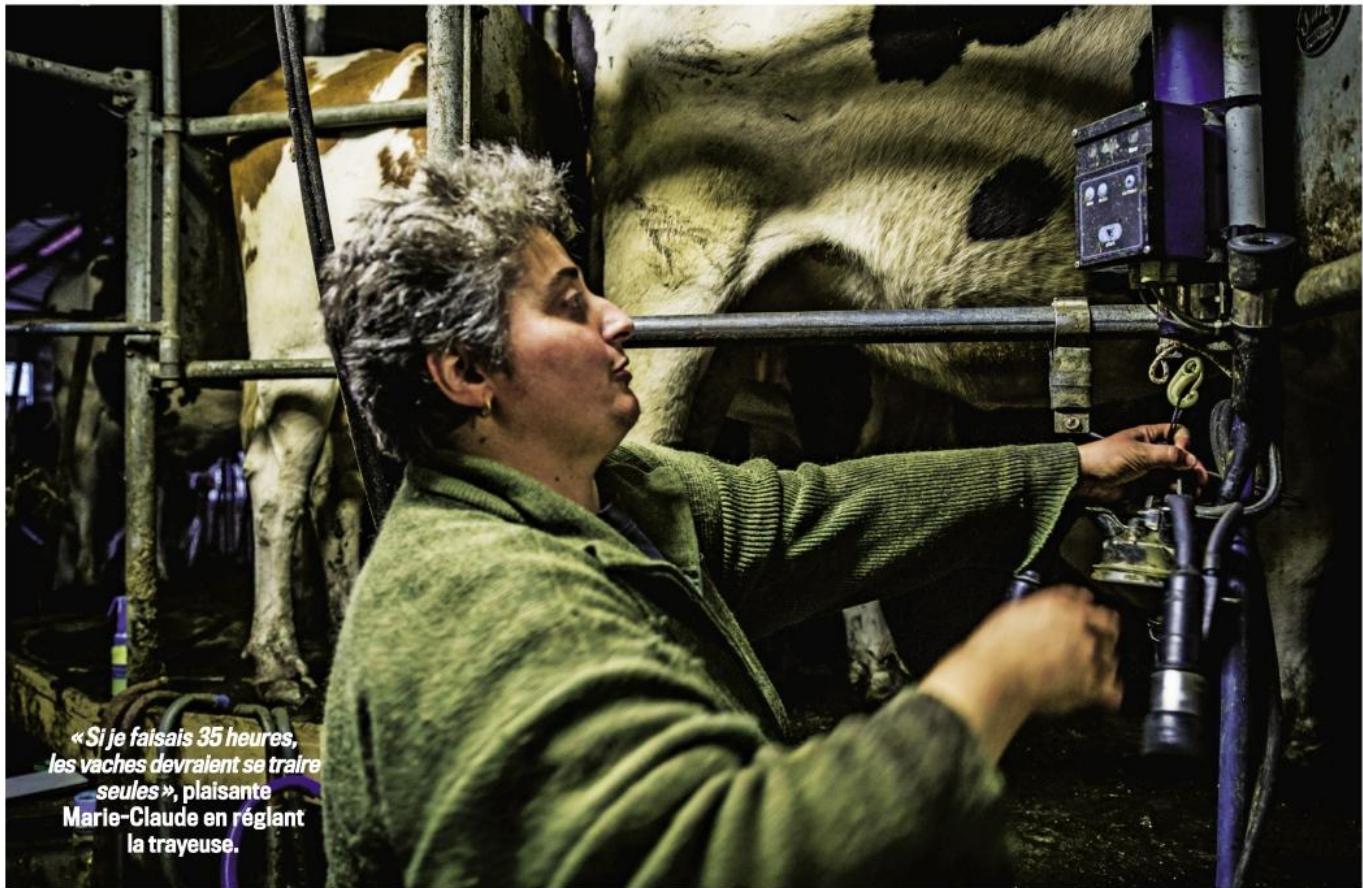
Alors que le Salon de l'agriculture bat son plein, "VSD" est parti en Haute-Marne, aux portes de la Bourgogne, à la rencontre d'une agricultrice et de ses proches.



**"LE VÉTO ÇA M'A COÛTÉ 500 €,
POUR UN VEAU QUE L'ON VEND ENTRE
40 ET 150 €"**

MARIE-CLAUDE

Matin et soir,
l'éleveuse ajuste les trayeuses
sur le pis des vaches.





Même à la retraite,
Alain, le père de Marie-Claude, aide
chaque jour sa fille.



L'exploitante empile
les bottes de foin avec son oncle
et associé Régis.



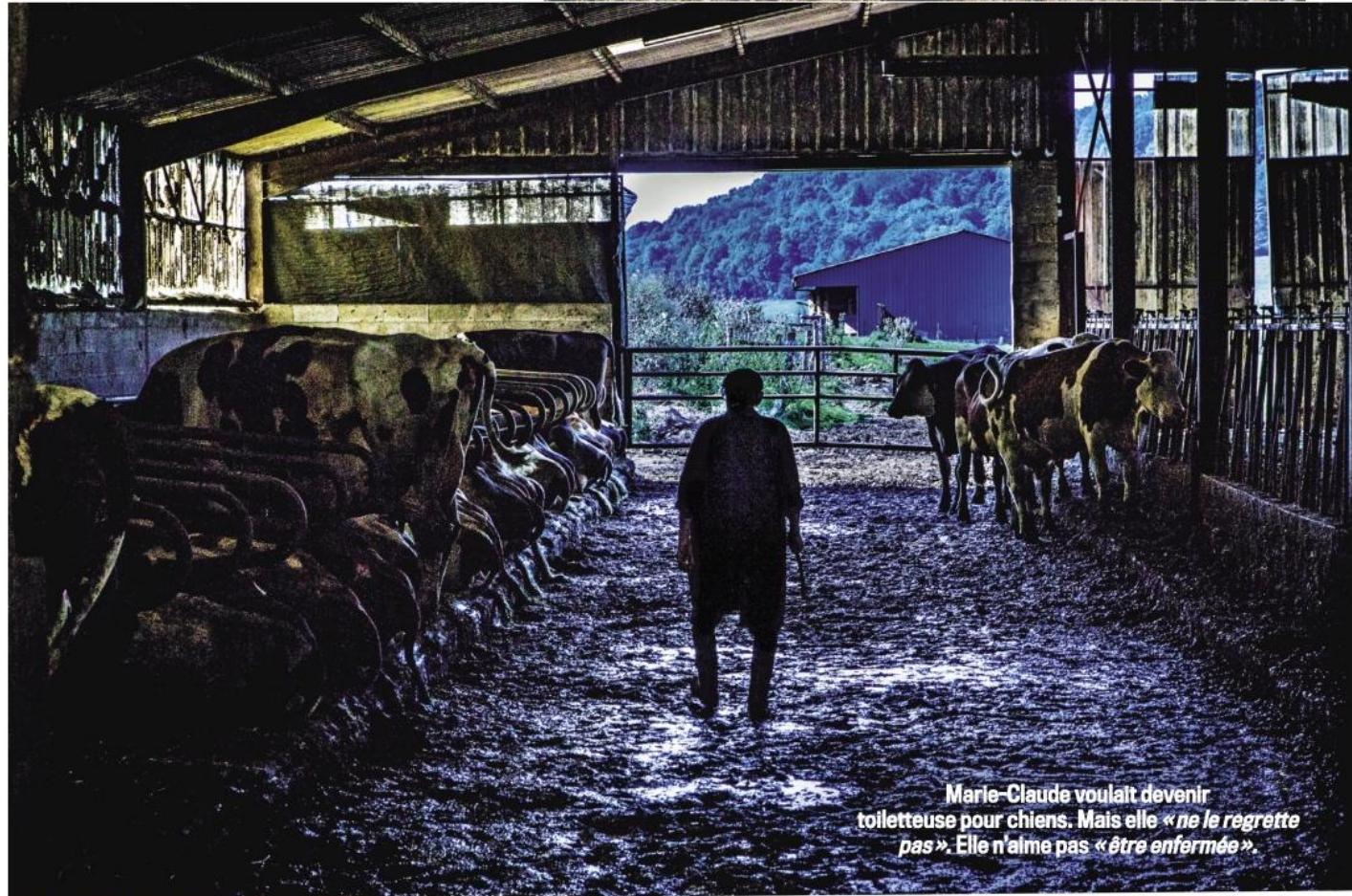
Deux fois par jour, la fermière
nettoie l'étable puis refait la litière
des bêtes et les nourrit.



Une vache produit
environ 25 l de lait par jour.
Avant de finir en steak.



Le lait de la ferme
sert à la fabrication du fromage
de Langres.



"LES AGRICULTEURS SE PLAIGNENT À LONGUEUR D'ANNÉE ET, TOUT D'UN COUP, C'EST LE SALON : TOUT EST BEAU, ON RÉCURE LES BÈTES, ON LES BICHONNE, ON SERRE LES MAINS DES POLITIQUES..."

RÉGIS

Le jour vient de se lever sur le petit village de Villemervry, aux confins de la Haute-Marne. Dans la torpeur humide de l'étable, le mâchonnement des vaches s'interrompt un instant, le temps de dévisager l'étrangère. La chienne border collie, Jade, montre les crocs. Elle vient de mettre bas. Six chiots, qu'il faudra bien tuer. « *Trop chers à nourrir. Elle en fera d'autres* », ajoute Marie-Claude, avec un sourire dont elle ne se dépare pratiquement jamais. À 39 ans, la jeune femme gère la ferme de ses parents en Gaec (groupement agricole d'exploitation en commun), avec son oncle Régis.

Ce matin, à 8 heures, comme chaque jour, elle racle l'étable environ trois quarts d'heure pendant que son père, pourtant retraité, commence à placer les vaches laitières dans les stalles où sont les trayeuses. Une opération qui se répète chaque soir vers 18 heures. Tout comme le nettoyage du hangar et le nourrissage au biberon des veaux séparés de leur mère à la naissance. Pendant que la fermière en nourrit un, pour faire patienter les autres, elle leur offre ses doigts qu'ils tètent goulûment. Les mâles seront vendus pour être engrangés dans des élevages intensifs alors que les femelles resteront à la ferme pour être exploitées pour leur lait (de race montbéliarde ou prim'holstein) ou pour leur viande (blanc bleu belge).

« *Deux veaux sont partis hier*, lâche Marie-Claude. *Il faut bien faire de la place.* » La solide paysanne à l'accent bourguignon a toujours vu les petits partir ainsi. Enfant, elle a bien rêvé un temps de devenir toiletteuse pour chiens. Avant d'y renoncer et de choisir la ferme après quatre ans d'études au lycée agricole. Elle n'a « *pas de regrets. Je n'aurais pas supporté d'être enfermée* ». Marie-Claude a besoin de

grand air et de la chaleur des bêtes. Des vacances, elle en a pris, « *une fois, un mois, plaisante-t-elle. Pour me faire opérer d'un problème aux jambes.* » « *On s'ennuierait, renchérit son oncle. En plus, il suffit que l'on s'absente quelques heures pour qu'une vache se mette à vêler ou qu'il y ait un problème.* » Or l'oncle et la nièce n'ont pas les moyens de payer les services d'un vétérinaire. « *Un jour, j'ai emmené à la clinique un veau déshydraté. On lui a fait des perfusions. Ça m'a coûté 500 euros, pour une bête que l'on vend entre 40 euros pour une montbéliarde, 30 à 100 euros pour une prim'holstein, et 100 à 150 pour une blanc bleu belge.* »



La fermière est
inséparable de Jade, sa chienne
border collie.

Marie-Claude et son oncle se versent un salaire de 1200 euros brut pour un nombre d'heures jamais comptées. La notion de trente-cinq heures les amuse. « *On doit les faire en trois jours. Alors le reste du temps, il faudrait que les vaches se traient toutes seules* », rigole Marie-Claude. Récemment, il leur a fallu baisser leur salaire à 1000 euros. « *On a un bon bilan mais pas de trésorerie* », explique Régis. *Or il a fallu rembourser un emprunt pour acheter des terrains.* Soit, désormais, 207 hectares plantés de céréales, foin et maïs, destinés à nourrir les bovins. « *L'hiver, il faut nettoyer, épandre puis planter. L'été, c'est la moisson. On ne gagne pas beaucoup* », poursuit Régis, *mais ça nous suffit. On a les cochons et les lapins*

pour manger, le bois pour le poêle. » L'un comme l'autre ne supporteraient pas d'être endettés et d'entrer dans le cercle infernal de l'acquisition de nouvelles machines et terrains pour travailler encore plus. « *Regardez les tracteurs de ceux qui manifestent, c'est du sacré matériel!* » observe Régis. « *On s'endette jusqu'à la fin de sa vie et après, on est le bec dans l'eau* », ajoute Marie-Claude. Régis porte un regard critique sur le Salon de l'agriculture, lieu de toutes les vanités, selon lui : « *Les agriculteurs se plaignent à longueur d'année et, tout d'un coup, c'est le salon : tout est beau, on récure les bêtes, on les bichonne, on serre les mains des politiques!* » Sa nièce n'irait, elle, pour rien au monde dans un endroit « *aussi bruyant* ».

Le voisin, « *petit Guy* », éleveur à la retraite, est fier d'y être allé quatre fois « *en visiteur* ». Pour admirer les tracteurs qu'il n'a jamais eus, lui qui nettoyait à la fourche les étables et se relayait avec sa femme pour traire les bêtes à la main. « *C'est tout de même moins dur maintenant. Je peux vous dire qu'on usait les manches des fourches!* » dit le vieux paysan. « *Pour éviter les maladies, pour désinfecter, on faisait brûler du goudron dans l'étable. Ça faisait tousser les vaches. Et nous aussi* », se souvient sa femme, Gilberte. En revanche, le couple regrette l'esprit d'entraide de l'époque. « *On faisait les foins et les maïs ensemble. Après la chasse on faisait des grillades [grillades d'abats, NDRL], on fêtait aussi la saint-Jean...* »

« *Aujourd'hui si ça flambe c'est qu'un hangar a pris feu* », ironise Thyphanie, épouse de Régis, arrivée à la ferme pour aider. « *Ça fera deux ans fin juillet. Le patron m'a séquestrée* », blague la jeune maman de Morgan, 1 mois. « *Qui reprendra la ferme un jour* », espère bien sa mère. « *Sur tout pas!* » dit le père, qui rêve pour lui d'un destin moins rude. Pour le moment, le petit qui vient d'engloutir son biberon dort, repu, près du poêle.

S. L.

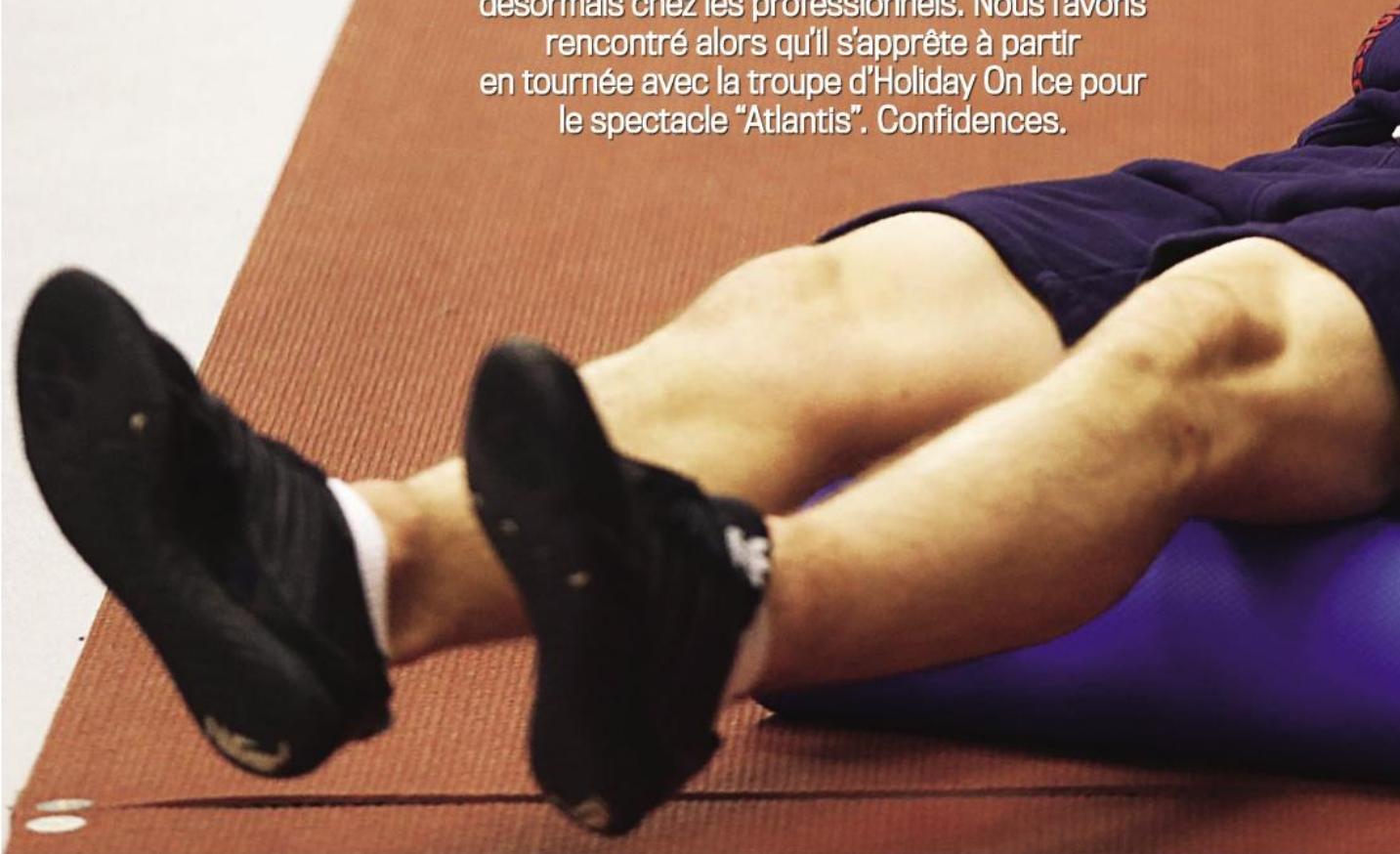


**SPORT
PORTRAIT**

Brian Joubert

“J’AI RÉALISÉ MON RÊVE”

Notre champion du monde patine désormais chez les professionnels. Nous l'avons rencontré alors qu'il s'apprête à partir en tournée avec la troupe d'Holiday On Ice pour le spectacle "Atlantis". Confidences.



A color photograph of a man with dark hair and a beard, smiling broadly. He is wearing a dark purple zip-up hoodie with "WORLD CUP R VESIGNOL Tennis Training" printed on it, and matching purple sweatpants. He is leaning forward on a reddish-brown tennis court surface, with his right hand on the ground and his left leg bent. In the background, a blue and orange tennis net is visible against a light-colored wall.

Depuis plusieurs mois,
le trentenaire enchaîne les entraînements
afin d'être au top de sa forme.
Il sera, au côté de Katrina Patchett,
la vedette d'un show millimétré.

“LE PATINAGE EST L’ÉCOLE DE LA RIGUEUR ET DE L’HUMILITÉ. SANS ÇA, RIEN N’EST POSSIBLE”

Nous sommes prêts, il nous faut seulement répéter et répéter encore, s’enthousiasme Brian Joubert. J’ai le trac, mais cela ne me tétranise pas car, pour moi, c’est nécessaire. J’ai toujours eu besoin de sentir monter la pression, de la ressentir au plus profond de moi. Si je ne suis pas stressé, c’est mauvais signe. Et là, je sais que tout va bien se passer, car je suis vraiment tendu !» Du 2 mars au 27 mai, le champion du monde de patinage se jettera avec la boule au ventre dans l’arène glacée d’Holiday On Ice*. Et devra oublier la tension en quelques secondes pour prendre du plaisir et en donner aux spectateurs qui se bousculent pour assister à ce show, créé le 25 décembre 1943 par Carl Snyder et Donn Arden dans une patinoire de l’Ohio. Depuis cette date, Holiday On Ice a fait rêver plus de 330 millions de spectateurs mais aussi plus de 6 000 patineurs qui y ont participé. Cette saison, le Français Brian Joubert est «l’élue» qui prendra toute la lumière des projecteurs.

«Quand j’étais enfant, je ne ratais aucune tournée et j’allais toujours voir Holiday On Ice, à Tours», explique le patineur tricolore. À cette époque, dans son club de Poitiers, le gamin affûte ses lames avec un plan précis. «J’ai travaillé pour réussir une carrière amateur, participer aux Championnats d’Europe, du monde et aux Jeux Olympiques. Puis pour devenir professionnel avec comme objectif de participer à Holiday On Ice. Cette année, je réalise donc mon rêve d’enfant», résume le sportif.

À 33 ans, le natif de Poitiers forme le duo star du nouveau spectacle *Atlantis*, avec Katrina Patchett, sa partenaire dans «Danse avec les stars», sur TF1, en 2014. Un aboutissement pour ce sportif de haut niveau. Champion d’Europe en 2004, Brian Joubert est consacré champion du monde à Tokyo, le 22 mars 2007. Trois fois médaillé d’argent aux Mondiaux, huit fois champion de France, il a tout gagné, ou presque. Seuls les JO lui échapperont, comme une malédiction. En 2006, à Turin, il n’obtient que la sixième place et vit un cauchemar aux Jeux de Vancouver, en

2010, où il finit seizième. Après un ultime échec à Sotchi, en 2014, il abandonne sa carrière sportive pour devenir patineur professionnel. Et cette année, il rejoint la troupe d’Holiday On Ice. «J’ai toujours voulu participer à ce show, c’est un spectacle magique qui allie ma passion du patinage et une organisation très pointue», précise-t-il. La troupe est hyper-pro, de l’habilleuse à la directrice artistique, et les patineurs sont de très haut niveau.» En tournée, l’élue découvre aussi un nouvel univers,



Le champion assiste à une répétition de la troupe, composée de près de soixante-dix artistes et d’une quarantaine de techniciens.

au cœur d’une troupe de soixante-dix artistes et d’une quarantaine de techniciens. «J’ai déjà participé à nombreux spectacles professionnels, explique-t-il, mais l’ambiance n’était pas du tout la même. Je faisais mon numéro et je repartais. À Holiday On Ice, on doit travailler ensemble et s’intégrer à la troupe. On ne fait pas de répétitions individuelles mais uniquement collectives car nous sommes chacun une pierre de l’édifice. C’est tous ensemble que nous faisons ce spectacle et c’est sans doute pour cela qu’il est si beau et qu’il rencontre le succès depuis tant d’années.» Brian Joubert apprécie cette notion d’équipe, lui qui a pratiqué un sport individuel constitué d’adversaires.

«C’est agréable d’appartenir à une troupe. À haut niveau, on est seul, dans les bons et les mauvais moments. Ici, on peut être aidé, aider les autres, donner des conseils et en recevoir. Nous formons un tout et, à son niveau, chacun participe à ce grand tout. Alors que dans ma carrière sportive, la solitude était parfois pesante.»

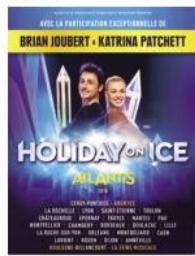
L’ancien champion évoluera sur la patinoire avec Katrina Patchett. Une grande première : «Dans ma carrière sportive, je n’ai jamais patiné en couple. Il m’a donc fallu apprendre à faire des portés, à bouger avec une partenaire pour être en harmonie avec elle. En fait, ce spectacle est plein de nouveautés pour moi. J’apprends encore et c’est un vrai challenge !» Depuis le début de l’année, Brian Joubert enchaîne les entraînements quotidiens. Entre deux répétitions, le champion reste toujours au plus près de la glace. À Poitiers, la ville où il s’est toujours entraîné, il a monté un club de patinage, le Brian Joubert Poitiers Glace.

«J’aime faire des shows, patiner devant un public, mais ce que je préfère, c’est être entraîneur», s’enthousiasme-t-il. Dans mon club, au quotidien, je m’éclate vraiment. J’aime plus que tout transmettre mon expérience à des jeunes, les aider à progresser et à prendre du plaisir dans leur passion.

J’ai déjà des jeunes qui font les Championnats de France, j’en ai un qui va participer aux Championnats du monde junior, c’est vraiment très enrichissant.»

Pendant la tournée, il gardera un œil sur ses protégés, leur prodiguant sans cesse des conseils : «Derrière les costumes scintillants, derrière les lumières, il y a une rigueur extrême», précise-t-il. Le patinage est l’école de la rigueur et de l’humilité. Sans ça, rien n’est possible. C’est ce que je veux transmettre à mes élèves et ce que je partage avec la troupe du spectacle. Et ça, ça me rend vraiment heureux.» **BRUNO GODARD**

(*) En tournée dans toute la France. holidayonice.com





(1) Rigoureux jusqu'au bout des patins, le trentenaire vérifie avant chaque entrée sur la glace l'affûtage de ses lames. (2) *Holiday On Ice* est une aventure collective qui lui permet de partager une vie de troupe. (3) Sur *Atlantis*, Brian Joubert retrouve Katrina Patchett, sa complice de « Danse avec les stars ». (4) Cette année, six écrans géants disposés autour de la patinoire accompagneront les artistes du spectacle.





“On ne connaît
jamais totalement
ses parents”



C'est **dit**



Par Maryvonne Olivry


Mazarine Pingeot

TRÈS CHER GENDRE...

« J'ai un coup de cœur pour les sculptures du fils de mon mari, Nathanaël Le Bret, un plasticien de 23 ans. J'en ai une demi-douzaine chez moi.

Ce sont des visages modelés dans l'argile, impassibles. Je les trouve captivants. »

Il est loin le temps où on la découvrait devant un restaurant de poissons, au côté de son célèbre père. Et pourtant, vingt-trois ans plus tard, alors qu'elle poursuit une belle carrière d'écrivain, elle reste la « fille de ».

Photo : Pascal Vila/VSD

C'est Chakra qui fait l'ouverture, normal. Jeune chat de gouttière, Chakra aimeraient bien voir ce qui se passe de l'autre côté de la porte d'entrée. Madame Pingeot mère, de passage, le rattrape et en profite pour nous laisser seuls avec Mazarine. Impression de la connaître depuis toujours, même si elle nous semble, en vrai, encore plus jolie, plus sympathique. Astor, 12 ans, Tara, 10, et Marie, 8, ses trois enfants nés de sa précédente union, sont à l'école. Son mari, le diplomate Didier Le Bret, à son travail. Ce n'est plus la « fille de », exposée à la une de *Paris Match*, il y a vingt-trois ans, c'est une femme épanouie qui nous accueille. Une femme qui sort son douzième roman.

VSD. Magda a beau être un roman, on y retrouve les questions de transmission, de secrets familiaux...

Mazarine Pingeot. Au départ, ce qui m'intéressait c'était l'idée de clandestinité. Comment on vit quand on est soi-même un secret? Que transmet-on à ses enfants? Quel engagement politique? L'idée aussi qu'on ne connaît jamais totalement ses parents. Magda n'a rien à voir avec mon histoire, mais, mine de rien, on creuse toujours un peu sa problématique personnelle. →



“Bobo, c'est devenu péjoratif. Mais entre nous, c'est quand même mieux que facho, non?”

→ Comment vous organisez-vous pour écrire ? Attendez-vous d'avoir dix jours devant vous, seule, sans enfants ?

J'écris chez moi à l'heure du déjeuner. Je suis dans une sorte de tension jusqu'à ce que j'arrive au mot «fin». J'ai peur que si je lâche cette tension, le livre ne me lâche. La première partie, c'est jouissif, la fin aussi. Le milieu, c'est plus fatigant. Il faut tenir. Non seulement je ne peux matériellement pas avoir dix jours devant moi pour ne faire que cela, mais en plus je ne le souhaiterais pas ; j'ai besoin de respirations.

Les respirations, outre vos chroniques littéraires dans « Ça balance à Paris », sur 6Play, c'est surtout votre métier de professeure d'université.

Qu'enseignez-vous ?

J'enseigne la philosophie moderne à l'université de Saint-Denis. Comme on a souvent les mêmes étudiants d'année en année, on peut changer de thèmes, d'auteurs. Moi qui suis spécialiste de Descartes, j'ai choisi de l'aborder à travers le prisme de lectures contemporaines. Une sorte de dialogue entre penseurs. Là, je travaille sur la généalogie et le fondement.

Comme par hasard !

Oui, [sourire] c'est toujours un peu en lien avec mes sujets. J'ai aussi travaillé sur le récit de soi.

Décidément ! Est-ce

que certains étudiants viennent pour voir la fille de François Mitterrand ?

Mais non ! Les jeunes n'en ont rien à faire, d'ailleurs ils savent à peine qui c'est. Ce qui n'était pas le cas quand j'ai commencé. À mes débuts, on n'était pas très loin de la révélation de mon existence dans *Paris Match* (en novembre 1994, NDLR) et de la mort de mon père (8 janvier 1996). Il y avait même des journalistes qui se pointaient à la fac, donc forcément ça ne rendait pas les choses simples. Aujourd'hui, ce n'est plus un sujet. Et puis, franchement, trois heures de cours sur Descartes, Adorno, Judith Butler et compagnie, si on n'est pas là pour la philo, on ne reste pas.

Si vous deviez choisir entre l'écriture et le professorat ?

Je ne choisis pas. L'un alimente l'autre. J'ai besoin de me nourrir, de travailler pour écrire, d'enrichir en permanence mon imaginaire. Et puis la philo,

j'adore ça. La littérature, c'est très différent. Ce sont même un peu des faux amis. Il faut que je me méfie dans un roman de ne pas être trop théoricienne.

Est-ce qu'il y en a un dont vous êtes particulièrement fière ?

C'est dur de choisir entre ses livres, chacun accompagne une période de vie. Les premiers manquent peut-être un peu de maturité, mais j'étais jeune, et dans une problématique compliquée par rapport à mon identité. Avec cette question d'avoir droit ou non d'écrire sur ce qui me concernait.

Difficile devant vous de ne pas faire référence à votre histoire et à votre père tant vous lui ressemblez...



“Aujourd'hui, les jeunes savent à peine qui était mon père. Ce qui n'était pas le cas quand j'ai commencé à enseigner. Il y avait même des journalistes qui se pointaient à la fac.”

Il paraît, mais moi je ne m'en aperçois pas. Et ce n'est plus un problème. Tout cela s'est apaisé par rapport aux débuts qui étaient super-violents. Mon père était lui-même l'objet de passions contraires dont j'ai directement hérité. Indépendamment du fait que j'écrive ou pas.

Avez-vous recouru à une analyse ?

Oui, mais pas que pour ça. Même si c'est toujours compliqué, cette histoire d'identité qui ne peut se révéler. Je n'y pense plus. À part si je tombe sur un truc épouvantable sur le Net.

Vous allez voir sur les réseaux sociaux ?

Non je n'y vais pas, je ne suis pas maso, mais il m'arrive de tomber sur un truc, à l'occasion d'une autre recherche, et c'est comme une piqûre de rappel de la violence des premières années. Toujours sidérée qu'il puisse exister des gens aussi haineux (*Rire*). J'ai beau être habituée, avoir tout entendu, malgré tout, quand on lit un truc horrible sur quelque chose qu'on a écrit, pour lequel on a donné de soi, c'est toujours blessant. Ensuite, ça dépend comment c'est amené, si c'est une vraie critique, si la personne explique pourquoi elle n'a pas aimé, là il n'y a aucun problème, on est sur un terrain de dialogue. Mais quand ce n'est que de la violence gratuite...

D'aucuns ont voulu voir en vous une pistonnée : Normale sup, une agrégation de philo à 23 ans, un doctorat...

Un : l'agrégation s'obtient après une double correction anonyme. Deux : si on avait voulu agir, je ne suis pas sûre que c'aurait été en bien. Il y a autant de gens



“Moi, pistonnée ? Un : l'agrégation s'obtient après une double correction anonyme. Deux : si on avait voulu agir, je ne suis pas sûre que c'aurait été en bien.”

PHOTOS: AFP - HEMIS - D.R.

pour vous détester que pour vous aider quand vous êtes la fille d'un président.

Beau parcours en tout cas. L'idée qu'il faut réussir quand on est la fille d'un tel homme ?

J'ai toujours été travailleuse, laborieuse même. Mes parents n'avaient pas besoin d'être derrière mon dos. Je voulais passer des concours pour me prouver à moi-même et peut-être aussi à mes parents, et aux autres, que je valais aussi quelque chose. Il était là, l'enjeu.

Avez-vous suscité des sentiments de curiosité, de courtisanerie autour de vous ?

J'ai toujours eu des amitiés fortes. On est une bande qui se protège du monde, en qui j'ai une confiance aveugle. Le reste, me courtiser pour de mauvaises raisons, n'aurait pas résisté au temps. Ce ne fut pas une difficulté. C'est plutôt que j'ai dû sans cesse montrer patte blanche et faire mes preuves pour tordre le cou à cette suspicion : «*Elle est arrivée là parce que...*» Il a fallu que je travaille trois fois plus.

Écrire des romans, alors qu'il y a tant de grandes œuvres, il faut avoir un bel ego, non ?

Ce n'est pas une question d'ego. J'ai toujours su qu'à un moment donné j'écrirais, qu'il fallait que je le fasse sinon j'allais mourir dans une bulle de perfection. C'est une névrose, le perfectionnisme. On sait bien quand on commence à écrire que ça ne va pas être génial, pas à la hauteur de ce qu'on veut mais on ne peut faire autrement. Pour moi, même si on allait m'attendre au tournant, c'était une nécessité quasi métaphysique : mettre des mots sur le silence.

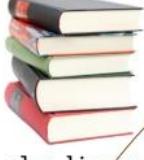
Vous n'inspirez pas l'indifférence. La seule mention de votre nom évoque aussitôt un a priori.

Je sais, je ne suis pas mal à l'aise avec ça. Si j'étais à leur place, j'aurais peut-être aussi des a priori. Mais quand on prend les moyens de rencontrer l'autre, pour moi, tout ce qu'on pouvait croire, imaginer, ne résiste pas.

Vous avez grandi dans un univers socialiste, comprenez-vous qu'on puisse ne pas l'être ?

Bien sûr ! J'ai des amis qui ne votent pas à gauche. La famille de ma mère est plutôt de droite, et puis je suis assez ouverte. Il y a une chose que je déteste par-dessus tout, c'est le dogmatisme. À droite, à gauche, de tous les côtés. Et du dogmatisme à gauche, il y en a.

Vous nous accueillez dans votre bel atelier, situé dans un quartier populaire devenu branché. Si je vous dis : Mazarine, bobo ?


“Bien malgré moi, j'ai créé la mode du prénom Mazarine ! Dans les salons du livre, pas mal de petites Mazarine viennent me dire bonjour.”

Je m'en fous ! (Rires) Franchement, ce que les gens pensent de moi c'est leur problème, pas le mien. Bobo, c'est hyper-péjoratif mais je ne vois pas pourquoi. Entre nous, c'est mieux que facho, non ?

Vous avez des notions d'écologie ?

Oui d'un point de vue intellectuel. Mais en vrai je suis plutôt d'une nature bordélique. Je prends la bagnole seulement pour partir en vacances avec les enfants.



“Quand je n'ai pas les enfants, j'aime m'échapper avec mon mari dans les pays de l'Est et du Nord. J'apprécie le grand froid.”

Votre roman décrit joliment la montagne, notamment les Pyrénées-Atlantiques. Souvenirs de vacances ?

Je suis allée faire de la randonnée là-bas, il y a longtemps, j'ai adoré. J'aime la montagne et la campagne. Je vais plus souvent en Auvergne, ou dans notre maison de Gordes. Là on est en mode famille et copains durant trois semaines, on met des tentes pour loger tout le monde. Sinon, quand je n'ai pas les enfants, j'aime m'échapper avec mon mari dans les pays de l'Est et du Nord. J'apprécie le grand froid.

Vous avez créé la mode du prénom Mazarine ?

Bien malgré moi ! (Rires)

J'adore faire les salons du livre en province, je rencontre pas mal de petites Mazarine qui viennent me dire bonjour.

Comment vous voyez-vous à 50 ans ? Avec quatre, cinq autres romans de plus ?

J'aimerais bien arriver à écrire une œuvre, oui, mais je ne sacrifierai pas ma vie pour cela non plus. J'ai l'ambition d'avoir une vie heureuse et j'y travaille aussi.

Vous venez de vous remarier. Page tournée sur un échec ?

Je déteste parler en terme d'échec. Rien n'est jamais un échec. Il y a la vie. Elle prend ce chemin-là, c'est tout. Je trouve génial d'avoir une deuxième partie de vie. À tous égards. On est mieux dans ses baskets, on se connaît, on sait où on peut aller.

Vous êtes à l'âge le plus éprouvé ?

Je trouve qu'on est de mieux en mieux à mesure qu'on vieillit. Pour l'instant ça ne s'est pas démenti.

PROPOS RECUEILLIS PAR M. O.

«*Magda*», éd. Julliard, 312 p., 20 €.



“D'un point de vue intellectuel, je suis écolo mais en vrai, je suis plutôt d'une nature bordélique.”



LE MONDE AURA BESOIN DE TOUTES LES AGRI

LE MONDE PAYSAN ÉTAIT IGNORÉ ET ASSEZ MÉPRISÉ PAR LA CLASSE POLITIQUE EN GÉNÉRAL. DES HISTOIRES DE PLOUCS, DES HISTOIRES DE FUMIERS... Michel Rocard

**C'est pas moi
qui suis populaire,
c'est l'agriculture.**

Jacques Chirac

**LE FERMIER QUI AURA RÉUSSI À CROISER UNE DINDE AVEC UN KANGOUROU AURA CRÉÉ
LA PREMIÈRE VOLAILLE QUE L'ON PUISSE FARCIER DE L'EXTÉRIEUR.** François Cavanna

PETIT À PETIT IL Y A MOINS D'ÉLEVAGES EN BATTERIE MAIS IL N'EST PAS POS

Le Foll,
il est où là ?
Hein ?
Le Foll,
tu veux pas
partager
une p'tite
bière ?

Manuel Valls

**“UN PAYSAN,
C'EST UN TRONC D'ARBRE
QUI SE DÉPLACE.”**

Jules Renard

Vous savez,
nous dans le Nord,
la bière,
on commence
à 7 heures
du matin, hein !

Martine Aubry

Comiques

J'APPRÉCIE PLUS LE PAIN,
LE PÂTÉ, LE SAUCISSON QUE LES
LIMITATIONS DE VITESSE.

Jacques Chirac

CASSE-TOI, POV' CON !

Nicolas Sarkozy

**“Le paysan a du bon sens
parce qu'il a été vaincu dès le
commencement. Donnez-lui
le pouvoir et vous verrez ce que
deviendra son bon sens.”**

Ernest Hemingway

Alors, vous voulez faire de la politique ? J'espère que vous savez tâter le cul des vaches ! » Nous sommes en 1978 et Jacques Chirac s'inquiète de la volonté d'un certain Alain Juppé de vouloir se lancer dans le grand marigot. C'est vrai qu'à l'époque le Premier ministre de Giscard est imbattable dans l'exercice : un an et demi durant, le député de la 3^e circonscription de la Corrèze a été ministre de l'Agriculture et du développement rural et a même, à 30 ans, été le plus jeune décoré du Mérite agricole, médaille épinglée à son revers par Edgard Pisani. C'est justement à cette époque, 1962-1963, que ce dernier a créé le Salon international de l'agriculture. Ce mégacomice agricole présente beaucoup d'avantages comme celui de montrer veaux, vaches, cochons aux scolaires franciliens privés de vacances à la ferme, de faire entendre les revendications des ruraux – du moins de la puissante FNSEA – ou, pour les politiques en campagne ou en poste, de glaner des voix en serrant force louches et en s'empiffrant d'innombrables spécialités « de nos régions ». Chirac n'aurait manqué l'exercice pour rien au monde, Sarkozy y prononça la phrase la plus détestable de son quinquennat, Hollande s'y plut énormément quand son prédécesseur socialiste à l'Élysée n'y mit jamais les pieds en quatorze ans de mandat ! Petit florilège de réflexions politiques et littéraires sur la chose agricole. **F. J. ET P. TH**
Jusqu'au 4 mars, Paris 15^e.

MAXPPP

CULTURES DU MONDE POUR NOURRIR LE MONDE.

Edgard Pisani

Pour l'agriculture,
je veux faire, en tant que
président, ce que
je n'ai pas pu faire quand
j'étais ministre. Bruno Le Maire

**CE N'EST PAS
UNE FATALITÉ, CERTAINS
PRODUITS VONT
AUGMENTER, D'AUTRES
BAISSEZ.** Stéphane Travert

SIMBOLISABLE D'INTERDIRE TOUS LES ÉLEVAGES EN BATTERIE. Stéphane Travert

Ceux qui estiment qu'une femme n'est pas compétente pour être ministre sont pour moi des animaux préhistoriques, et j'ai suffisamment d'animaux à m'occuper pour me soucier de ces animaux-là. Édith Cresson

**BON, BAH, VOILÀ, CHIRAC L'A CARESSÉE CELLE-LÀ.
ÇA PORTE CHANCE.** Dominique de Villepin

**Je ne suis pas là
pour flatter la croupe
des vaches.**

François Bayrou

agricoles

C'est pas simplement en allant au salon, en déambulant, en tapant sur le cul des vaches qu'on défend l'agriculture.

José Bové

Ce ne sont pas des bovins, c'est des chefs-d'œuvre.

Jacques Chirac

**"SARKOZY ?
AH, BAH TU LE VERRAS
PLUS !** François Hollande

Aucun paysan ne prie pour le repos de son âne.

Sylvain Tesson

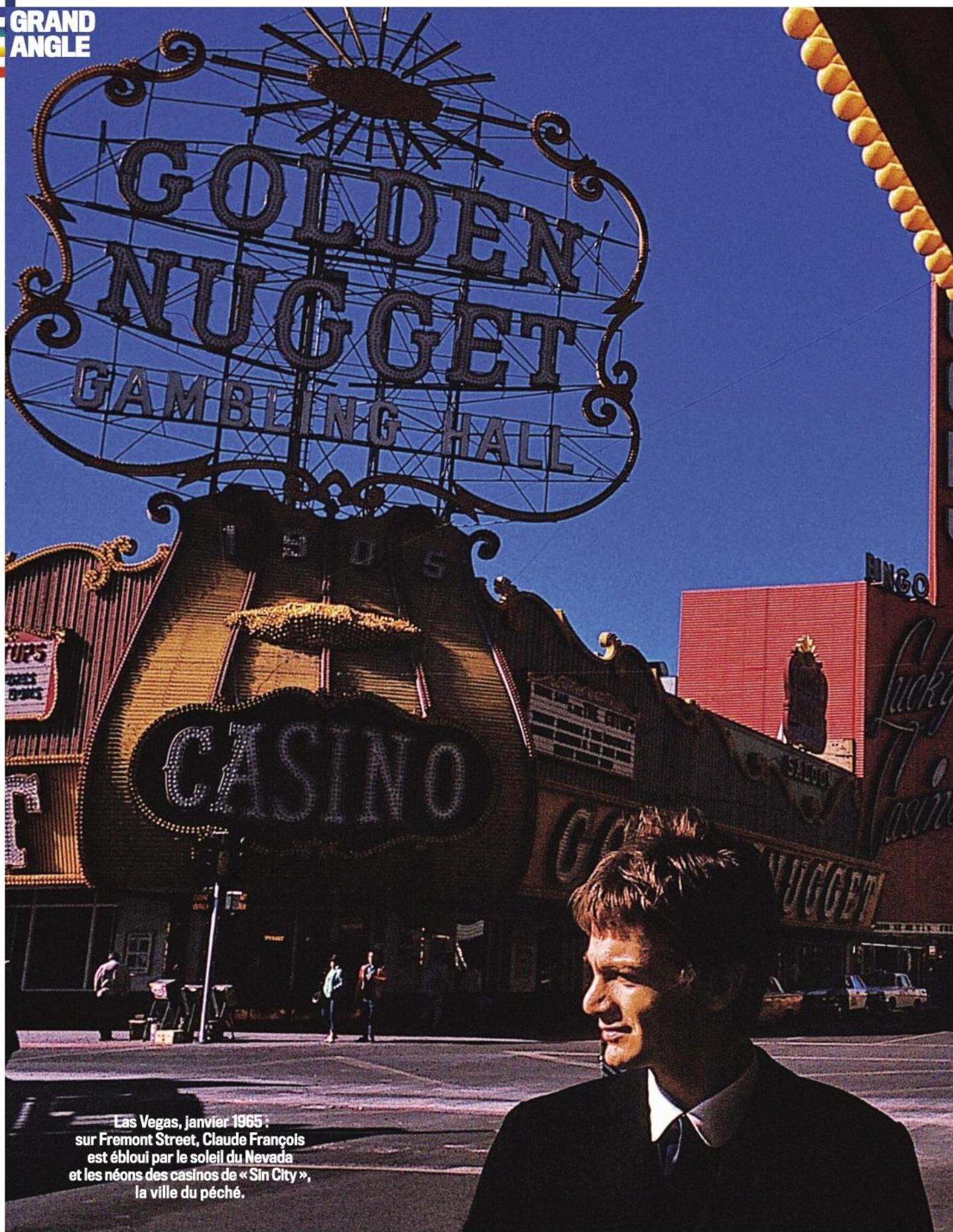
Beauce : le paysan est le barbier de la rase campagne.

Sylvain Tesson





GRAND
ANGLE

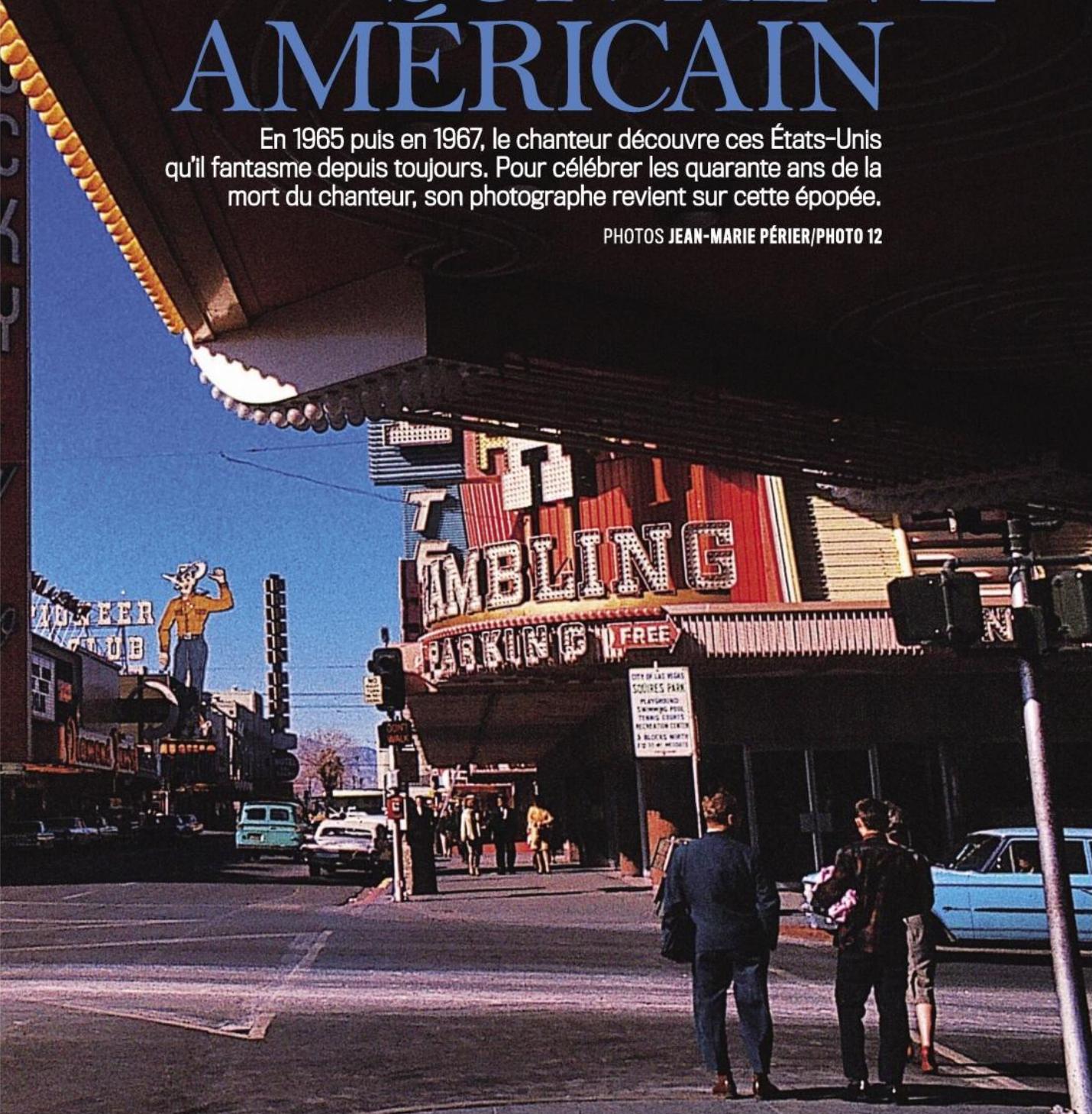


Las Vegas, janvier 1965 :
sur Fremont Street, Claude François
est ébloui par le soleil du Nevada
et les néons des casinos de « Sin City »,
la ville du péché.

Claude François, SON RÊVE AMÉRICAIN

En 1965 puis en 1967, le chanteur découvre ces États-Unis qu'il fantasme depuis toujours. Pour célébrer les quarante ans de la mort du chanteur, son photographe revient sur cette épopée.

PHOTOS JEAN-MARIE PÉRIER/PHOTO 12

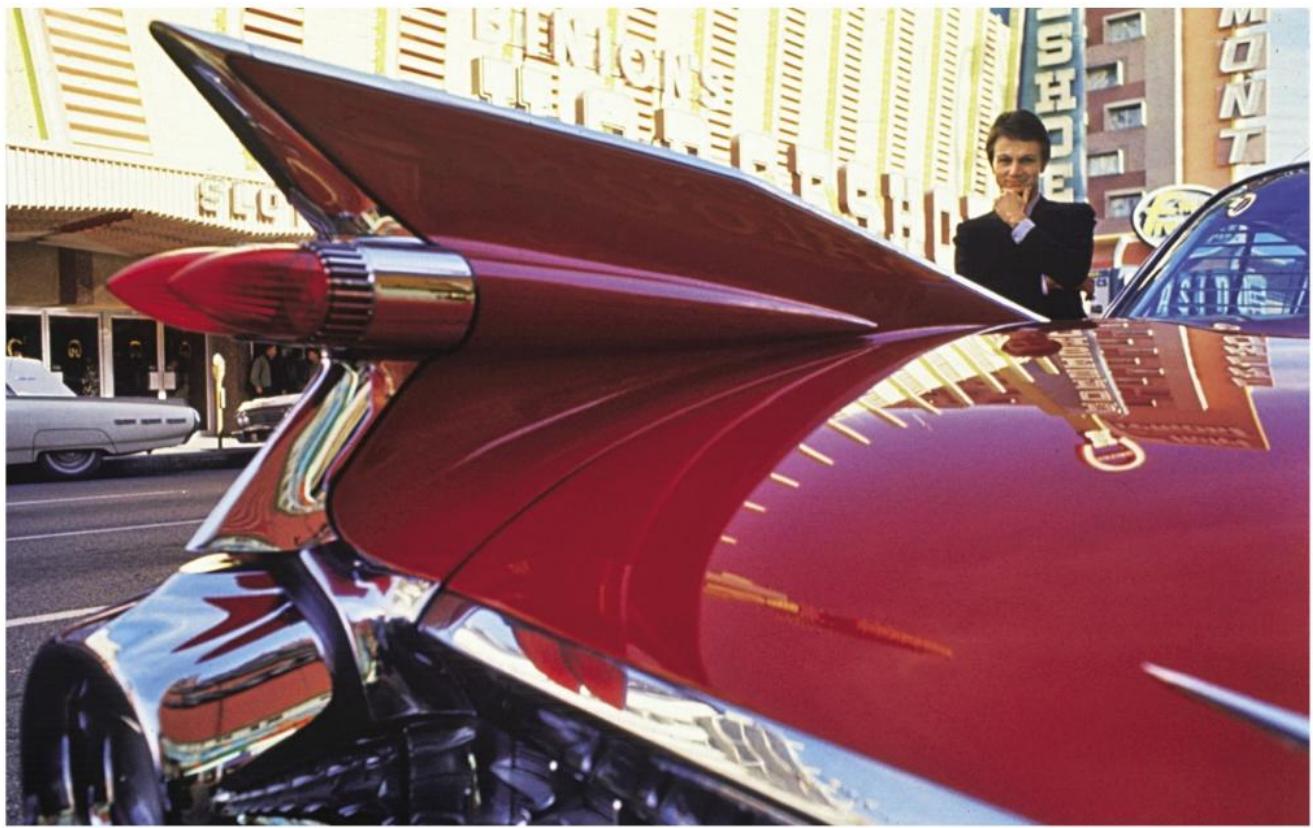


**GOLDEN
NUGGET**
GAMBLING HALL

CASINO

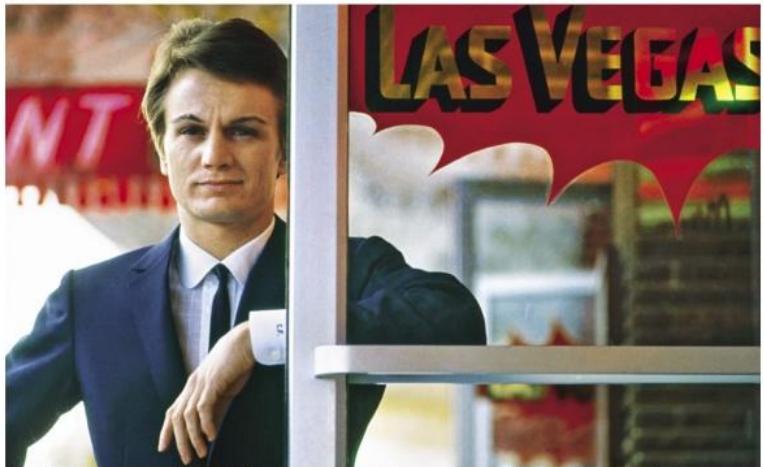
LUCKY





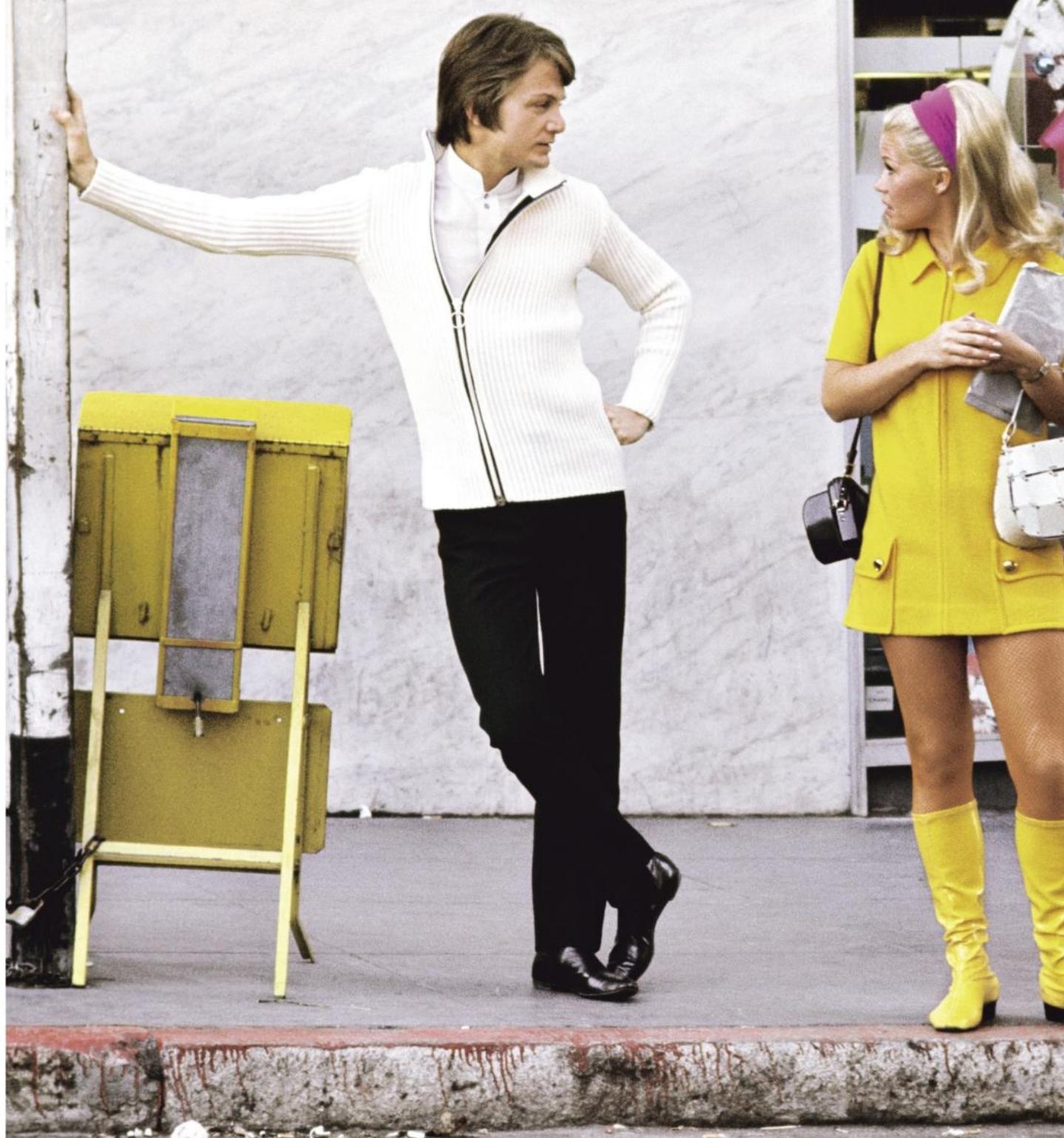
Cloclo profite de ce séjour pour remplir ses valises de gadgets

En huit jours, cornaqué par le photographe Jean-Marie Périer, Cloclo découvre Las Vegas, la ville de tous les excès. Surtout pour un Français ayant grandi en Égypte. Les casinos ne ferment jamais, les voitures sont invraisemblablement longues et les machines à sous innombrables. Les girls ? Ce sont celles de Line Renaud.



En 1967, la vedette retourne aux États-Unis avec Périer : à New York puis dans la capitale des hippies, San Francisco

«Sur un trottoir de San Francisco, Claude François engage la conversation avec une jeune femme qui est habillée, comme lui, par Courrèges. C'était un pur hasard !» Jean-Marie Périer





I

e seul pays où il m'importerait de faire carrière, c'est l'Amérique... » Ah, il l'aura rêvée, cette Amérique. Celle des cow-boys et des buildings, des films noirs et des espaces infinis. Mais surtout, et comme pour des millions de petits Occidentaux, c'est l'Amérique qui swingue qui fait fantasmer le jeune Claude François. « Il y a un style de musique que j'ai toujours aimé et que j'aimerai toujours, c'est ce que j'appelle la soul music [...] Au-delà des modes et des tendances, je reste fidèle à cet amour du swing. » Dans la capitale égyptienne déjà, lorsqu'il était lycéen, Cloclo faisait le pied de grue aux studios de Radio Le Caire pour écouter avant tout le monde les disques « made in USA ». Plus tard encore, lorsqu'il fourbit ses premières armes (comme batteur) entre Juan-les-Pins et Monte-Carlo, il scrute les jazzmen et autres performers ; il veut faire comme eux. Ainsi Sammy Davis, de loin le plus complet : « Mon modèle, c'est lui. J'ai dix ans pour essayer de l'égalier. Après, ce sera foutu ! Je n'ai pas un instant à perdre. » Plus tard encore, quand, son succès assuré, il fait installer une antenne gigantesque au moulin de Dannemois histoire de capter les radios américaines pour avoir la primeur des derniers tubes des Supremes ou de Stevie Wonder qu'il s'empresse d'adapter. Ce n'est pourtant qu'à 26 ans et alors qu'il est déjà une énorme vedette dans l'Hexagone que Claude François traverse l'Atlantique pour la première fois. Nous sommes le jeudi 7 janvier 1965 quand Claude François débarque à l'aéroport McCarran de Las

Son unique album à destination du marché anglo-saxon, car chanté en anglais, sort le 5 octobre 1977. Cinq mois seulement avant sa disparition

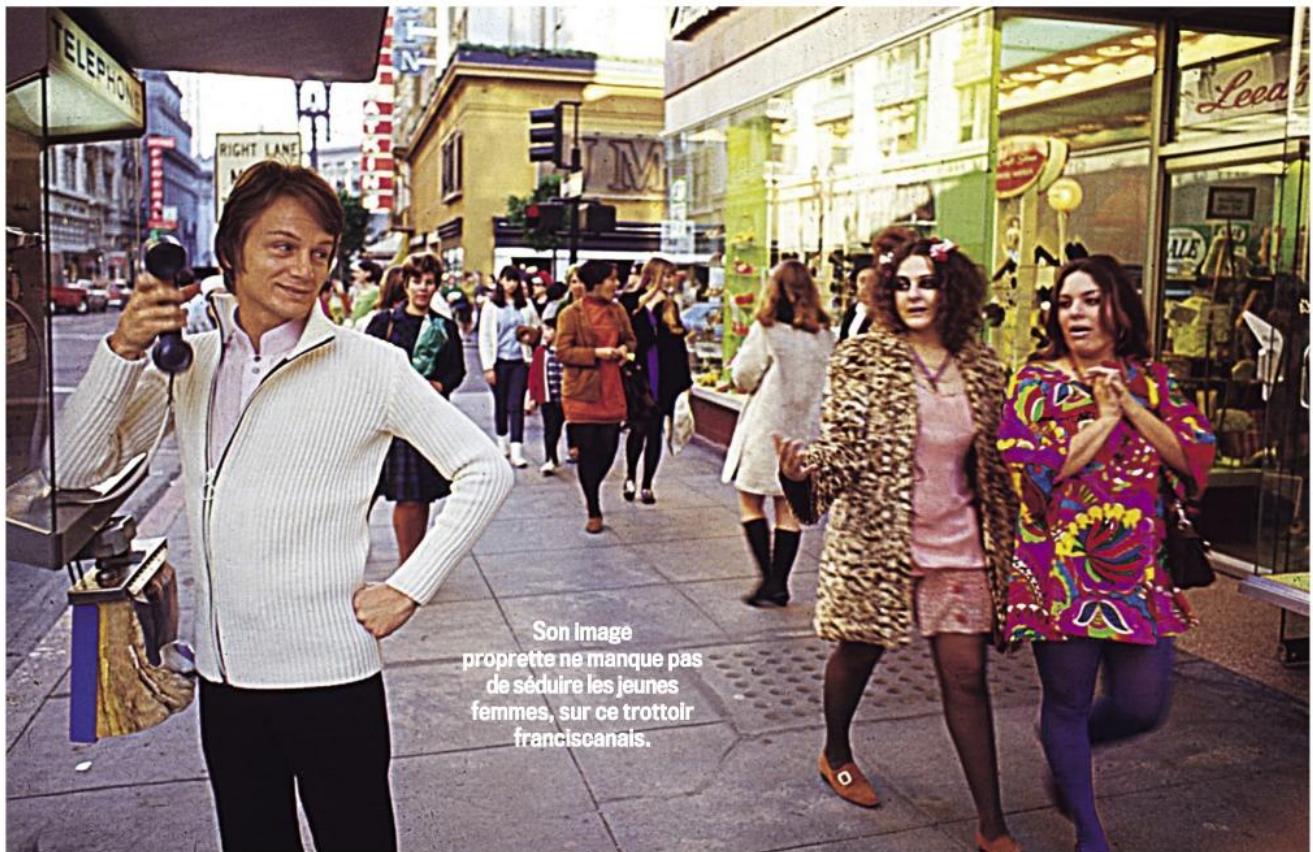
Vegas. Avec lui, Jean-Marie Périer. C'est ce dernier qui a tout organisé : photographe star et photographe des stars, il a désormais carte blanche et crédit illimité à *Salut les copains*, un mensuel qui tire à 1 million d'exemplaires. « En réalité, je leur ai tous fait découvrir ce pays de cocagne car aucun n'y avait encore mis les pieds. Ni Johnny ni Sylvie ni Eddy, pas plus que Claude François, nous explique-t-il un demi-siècle après les faits. Je n'avais aucun mal à leur faire accepter l'idée, au contraire : c'était partir quelques jours avec pour seule contrainte d'être pris en photo. J'avais une extraordinaire liberté d'action. Il faut bien comprendre qu'il n'y avait avec nous ni attaché de presse ni conseiller en communication, juste l'artiste et moi. C'était souvent un moyen pour eux de prendre quelques jours de vacances et de faire le plein de souvenirs. Cette première fois a été pour Claude l'occasion de ramener des tas de gadgets : ses valises étaient pleines ! Pour lui, bien sûr, mais surtout pour ses proches. Claude François était un ami formidable, un pote et un prince. À Las Vegas, il s'est d'abord émerveillé de ce qu'il voyait : il avait beau porter un costume sombre, il avait conservé son regard d'enfant. Et puis tout était simple : je lui demandais de se poser à tel endroit avec une perspective, devant un casino ou une belle bagnole et voilà, c'était dans la boîte. À Vegas, il rêvait – moi aussi ! – de rencontrer Frank Sinatra mais nous avons terminé la soirée en allant voir Line Renaud au Dunes, le fameux casino sur le Strip. Claude la connaissait bien, moi aussi. Tout était simple. »

En avril de la même année, *Salut les copains* publie soixante pages (!) sur Claude François, dont naturellement le splendide reportage réalisé à Las Vegas, histoire que tous les copains qui n'auront peut-être jamais la chance ni les moyens d'aller voir sur place puissent rêver sur ces images d'Amérique. À Noël 1967, Jean-Marie Périer retourne aux États-Unis avec l'artiste dans ses bagages : pour quelques jours à New York, visiter les studios d'enregistrement, puis pour une virée tout à l'ouest, dans la capitale des hippies, San Francisco, même si l'été de l'amour est déjà de la vieille histoire (il y a des mois que Johnny a sorti sa propre version du *San Francisco* de Scott McKenzie) mais qu'importe ! Les cheveux de Cloclo ont poussé et il a troqué son costard pour un gilet Courrèges ; il est raccord. Pour autant, jamais il ne concrétisera son rêve, jamais il ne fera carrière en Amérique : enregistré et mixé aux studios Abbey Road de Londres, son unique album à destination du marché anglo-saxon, car chanté en anglais, sortira le 5 octobre 1977. Cinq mois plus tard, Claude François mourra électrocué.

CHRISTIAN EUDELINÉ



À San Francisco, au carrefour Haight-Ashbury, l'épicentre du monde hippie, le chanteur découvre une foule bariolée et chevelue qu'il ne goûte guère.



Son image
proprette ne manque pas
de séduire les jeunes
femmes, sur ce trottoir
franciscain.

Abonnez-vous !

VSD

50%

de réduction**



soit 5 mois de lecture offerts !

EN CADEAU, le sac week-end.

Parfait pour vos escapades le temps d'un week-end.

Très pratique, n'oubliez rien grâce à ce sac 48h.



- Dimensions : 48 x 35 x 20 cm
- Bandoulière amovible
- Poche intérieure



VSD18P1



À retourner dans une enveloppe sans l'affranchir à :

VSD libre réponse 90355 - 62069 Arras cedex 9

1 > JE CHOIS MON OFFRE

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

Offre sans engagement

1€35

au lieu de 2,70 par semaine

Soit un prélèvement mensuel de 5,80€ au lieu de 11,70**.

• 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 le sac week-end et mon premier numéro après enregistrement de mon règlement.

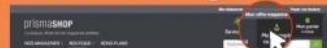
+ simple et + rapide, optez pour le paiement en ligne !

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

VSD18P1

JE PROFITE DE MON OFFRE MAGAZINE

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

Code offre :

je valide

*Information obligatoire. A défaut, votre abonnement ne pourra être mis en place. **Prix de vente au numéro. Photos non contractuelles. Délai de livraison : 2 mois dans la limite des stocks disponibles. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique à des fins d'abonnement à nos services de presse, de fidélisation et de prospection commerciale. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez d'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 écrire en envoyant un e-mail ou un courrier à clic@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.

TESTE PAR VSD

Parce que se faire du bien, c'est du sérieux, nos journalistes prennent tous les risques pour essayer ce qui est nouveau. Et partager avec vous leurs expériences.

Évasion
ET POURQUOI PAS DUBAI?
4 bonnes raisons d'y aller

UN LONG WEEK-END AUX ÉMIRATS

En plus du soleil, Dubaï et ses environs, tel Abu Dhabi, garantissent de nombreux plaisirs.

PAGES COORDONNÉES PAR CHRISTINE ROBALO



(1) Le Ninive, un restaurant hors du temps, au pied d'un hôtel de plus de 300 mètres de haut. (2 et 4) Ouvert en novembre 2017, le Louvre d'Abu Dhabi accueille plus de six cents œuvres venues du monde entier. (3) L'abra, le bateau traditionnel pour rejoindre le vieux Dubai. (5) La grande mosquée d'Abu Dhabi.

Ancien fief des pêcheurs de perles, Dubai est devenue une mégapole qui abrite la plus haute tour du monde ou des malls avec des pistes de ski. Mais la destination la plus en vogue du Moyen-Orient permet aussi de rayonner, lors d'un long week-end, dans les Émirats voisins.

À moins d'une heure de la ville, voici le fameux **Louvre d'Abu Dhabi** conçu par Jean Nouvel, sur l'île de Saadiyat. Ces bâtiments d'un blanc éclatant, baignés par la mer, sous une immense coupole de dentelle d'acier, valent le déplacement. Mais ce serait dommage de ne pas admirer les œuvres venues du monde entier et mises en scène dans les douze galeries. 13 € l'entrée.

Toujours à Abu Dhabi, ne loupez pas la **grande mosquée Sheikh-Zayed**. Quatre-vingt dômes, mille colonnes, un lustre de 15 mètres, une œuvre architecturale à couper le

souffle. Allez-y en fin de journée pour voir le soleil se coucher derrière l'édifice. Gratuit.

Retour à Dubai, dînez au pied des **Jumeirah Emirates Towers**. Le restaurant Ninive est pensé comme une tente bédouine. On dîne sur des tables basses en marbre, posées sur des tapis persans, à la lumière de photophores. Dans l'assiette, des plats revisités par le chef Gilles Bosquet (ancien élève de Gordon Ramsay). Au menu, poulet désossé, farci de riz et de raisins, agneau braisé de sept heures, ou encore une pastilla de poulet aux amandes, à se relever la nuit. Entre 20 € et 100 € (nинive.ae).

Embarquez ensuite sur un abra (bateau traditionnel) pour moins de 1 €, et traversez la crique pour accéder aux souks du vieux **Dubai**, qui déroulent soies, épices, or et parfums.

C. R.



High-tech

LE MAVIC AIR, UN DRÔLE DE DRONE

Leader sur le marché des drones de loisirs, DJI a encore frappé. En vacances sur une île paradisiaque, j'en profite pour tester ce produit ultra-compact et entièrement pliable. Après un appairage toutefois un peu fastidieux, me voici en mesure de prendre les commandes de la bête. Ludique, le Mavic Air embarque un mode qui permet de le piloter par des gestes de la main, sans télécommande ni téléphone. Alors que j'arrive à le faire décoller et s'éloigner, je suis incapable de lui faire lancer la vidéo en formant un carré avec les pouces et les index, comme indiqué. Il faut avouer que cela demande une certaine maîtrise. Certes, le ridicule ne tue pas mais je m'en tiendrai au pilotage classique, via mon smartphone. À moi les vidéos Ultra-HD, redimensionnées automatiquement par l'application pour que je puisse les partager directement sur mes réseaux. Un seul regret : l'autonomie. Après vingt petites minutes de vol, il faut déjà le ramener au sol pour le recharger.

C. R.

849 €. store.dji.com



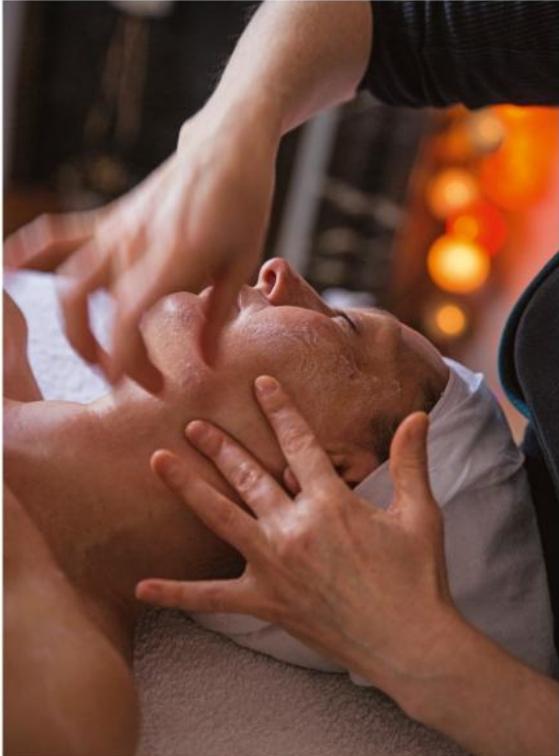
Ce qu'il ne faut pas rater

À vous d'élire l'artisan de l'année ! Les Grands Prix Stars et Métiers lancés pour promouvoir l'excellence et l'innovation dans l'artisanat seront remis le 6 mars aux quatre lauréats : Steven Leprizé (inventeur du bois gonflable), Romain Pascal (maître d'apprentissage plombier chauffagiste), Jean-Claude Berton (chocolatier bio) et Fanny Marie (jouets musicaux). À vous de voter. starsetmetiers.fr



Un jeu très simple et drôle pour animer les apéros entre amis. 440 mimes sur des thèmes différents (de la scène culte de film à des instants de vie quotidienne) à réaliser « avec l'aide » de Fred, une poupée gonflable. Fous rires garantis. 40 €. lansay.fr

Michel et Augustin sortent une mousse au chocolat et un dessert aux perles de coco du Japon, gourmands et 100% véganes.
2,55 €



Kobido : le lifting naturel à la japonaise

Un massage qui estompe les rides, prisé par les impératrices japonaises ? Franchement, je n'y croyais pas. Je m'allonge sur la table dans une atmosphère de boudoir, avec fauteuils bleu poudré et cheminée. Une musique asiatique me met dans l'ambiance. La praticienne Edye a été formée par le Dr Shogo Mochizuki, le 26^e maître de la lignée qui propose ces soins. Le kobido, « voie ancestrale de la beauté », est né au XV^e siècle et tire ses origines de l'anma, un massage thérapeutique millénaire venu de Chine. Edye commence à travailler le buste pour « entrer en contact de façon progressive [avant] d'échauffer » le visage. Je m'abandonne pendant quarante-cinq minutes. Les doigts effleurent, pincent, pétrissent, percutent et étirent la peau dans une chorégraphie savamment orchestrée. La masseuse alterne les techniques et le rythme pour « réveiller la peau [et] relâcher les tensions musculaires ». « En même temps, on travaille sur les méridiens pour réveiller l'énergie du qi, la force vitale, et on fait un drainage lymphatique. La beauté à la japonaise repose sur l'équilibre entre santé physique, émotionnelle et spirituelle », explique Edye. Le massage s'achève par des serviettes chaudes sur la figure et une tisane détox. Le visage est détendu, la peau repulpée et lissée, le teint vivifié.

90 €. harmonyandkobido.com

J. B.



Côté people



American Tourister a officialisé la signature d'un partenariat avec **Cristiano Ronaldo**. Le joueur du Real Madrid devient donc ambassadeur de la marque de bagages filiale de Samsonite, pour l'année 2018.



Reportage

Spécial terroir

Au four et au moulin

Dans l'Aude, à Cucugnan,
un producteur-meunier-boulanger
fabrique des pains et
des pâtes d'exception. Suivons
les pas de Roland Feuillas,
apôtre du naturel.



Les farines de Roland
Feuilles proviennent de moults variétés de blé bio qu'il cultive ou fait cultiver.
De la céréale, il ne conserve que les trois premières des six écorces, les plus riches en éléments nutritifs pour un pain sain, souple et doré à souhait.



3

4

5



2



1

Du champ de céréales jusqu'à la livraison en 24 heures partout en France, Roland Feuillas maîtrise toute la production. Les variétés de blé (1) sont cultivées près du village et leur mouture se fait sur des meules de pierre. Le secret d'un bon pain : peu de pétrissage et des fermentations longues et douces. Le levain (2) est bien sûr lui aussi naturel. À partir de ses propres farines, Feuillas produit également pâtes, gâteaux et biscuits (3). Lorsque la pâte est bien travaillée (4), le pain est alors cuit au feu de bois dans un impressionnant four de briques d'argile (5).

Un boulanger qui travaille son pain sans connaître sa farine, c'est comme un vigneron qui ferait du vin sans connaître ses cépages. Et pourtant, faites le test, c'est la majorité », assène Roland Feuillas d'une voix de basse à l'accent du Midi. Évidemment, il ne s'est pas fait que des amis chez les minotiers et les gars de la boulange, avec ce genre de sortie. En réalité, comme tous les gens qui ont la foi et la passion ancrées au plus profond d'eux-mêmes, il ne cherche pas le consensus. Son sens des formules chocs l'en empêcherait, d'ailleurs. Prêcheur, passeur pour certains, illuminé, marketeur génial à l'ego surdimensionné camouflé sous des allures rustiques pour d'autres, Roland Feuillas est un sacré personnage. « *Lui et sa femme Valérie ont eu un authentique projet de vie lorsqu'ils ont décidé de s'établir à Cucugnan, dans l'Aude, pour faire du pain à base de leurs propres farines de blé, et cela se ressent. Roland a une culture énorme sur tous les sujets, une curiosité insatiable et une conscience aiguë de demain. Ça donne aux conversations un côté pétillant qui les rend passionnantes* », témoigne son ami, le chef parisien William Ledeuil¹. Celui-ci fait réaliser toutes les pâtes de son dernier restaurant, consacré entièrement à « la nouille », par Roland, après d'innombrables essais.

Retour en arrière au terme d'une interview foisonnante qui a mêlé Martin Luther King, Jésus, « le plus révolutionnaire », nos cathédrales du XXI^e siècle, « qui devraient être végétales » ou Kennedy qui, en désignant la Lune comme objectif à atteindre, a fait rêver le petit garçon qu'il était. Ingénieur en sciences cognitives dans l'aviation, Roland Feuillas s'est établi dans l'Aude il y a quinze ans pour y fonder Les Maîtres de mon moulin. Un abus de langage d'ailleurs, car il n'est propriétaire de rien, à commencer par le fameux moulin qu'il a contribué à faire restaurer en 2006. Ici, il réalise son pain grâce à ses propres farines et à son propre levain. Ces dernières sont issues de plusieurs

dizaines de variétés de blé différentes dénichées dans des conservatoires ou auprès de collectionneurs et sont, bien sûr, cultivées en mode bio.

Si Feuillas est reconnu pour ses pains et sa démarche jusqu'au-boutiste, les premières années furent longues, bourrelées de doutes à l'idée d'avoir entraîné sa famille dans un projet qui a toujours eu chez lui une dimension messianique. « *J'ai la passion des hommes et de la nature. Pour moi, s'occuper de la nourriture en commençant par sa base, le pain, un produit vivant, hautement historique et symbolique, est une manière de réenchanter le monde. Il s'impose comme élément de partage, de communion. Je suis croyant et je le fais avec dévotion, dans un oubli complet de moi-même* », raconte celui qui n'a pas mis les pieds dans un hypermarché depuis plus de quinze ans, « *ces cimetières de nourriture morte et mortifère* ». Passéiste ? Il s'insurge : « *Je suis tourné au contraire vers le futur, je pense aux générations suivantes et je veux donner de l'espérance aux jeunes. Ici, j'organise une douzaine de stages par an depuis huit ans. Cent cinquante personnes viennent chaque année. Le pain et la farine, c'est complexe. Aujourd'hui, la plupart des pains sont réalisés à partir d'une seule variété de blé, or il y a de véritables trésors.* » Et d'évoquer avec amour Nazareth et ses champs de *Triticum dicocoides*, une variété de blé sauvage qui s'autosème. Ses pains suivent finalement une démarche analogue à celle des grands crus de vins, avec une maîtrise totale, du sol au palais, Roland les appelle ses pains Nature, avec un grand « N », « car il faut lui redonner du sacré : elle est infiniment belle ».

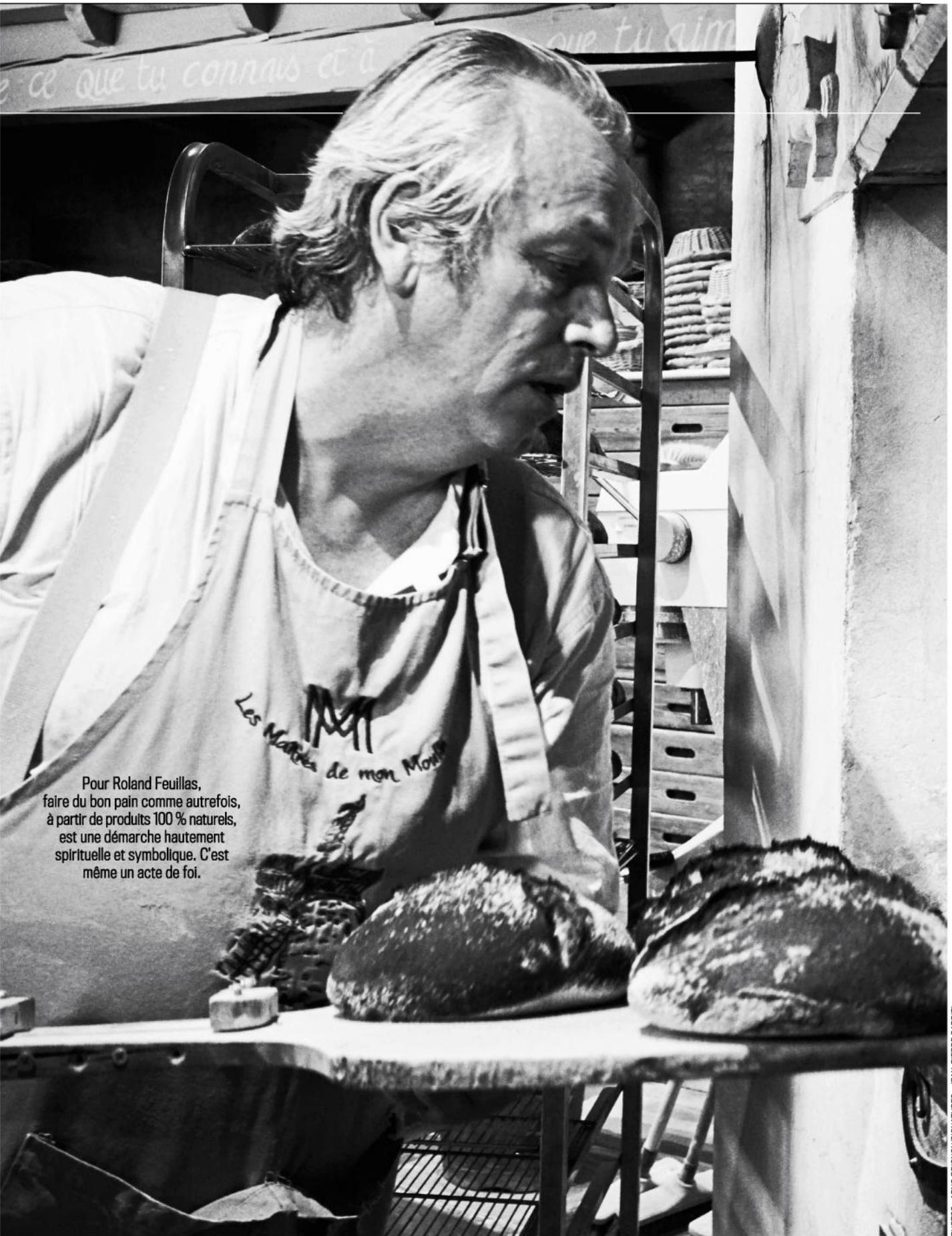
MARIE GRÉZARD

(*) Kitchen Ter(re), 26, bd Saint-Germain, Paris 5^e.



Le moulin de Cucugnan, outre qu'il fut rendu célèbre par Alphonse Daudet, a été restauré en 2006. Il est en parfait état de marche.

- Pains, farines et biscuits de Roland Feuillas, livrés en 24 heures. farinesdemeule.com ou *Le Fournil des Champs*, 138, rue Pierre-Charron, Paris 8^e. - « À la recherche du pain vivant », de R. Feuillas et Jean-Philippe de Tonnac, éd. Actes Sud. - « Pâtes autrement », William Ledeuil, *La Martinière*.



Pour Roland Feuillas,
faire du bon pain comme autrefois,
à partir de produits 100 % naturels,
est une démarche hautement
spirituelle et symbolique. C'est
même un acte de foi.

Tri sélectif Spécial terroir



HIVERNALE
Serre de jardin en bois, 107 l. Jardipolys,
69 €. bricozor.com



PRATIQUE
Carré potager en pin, 118 x 118 x 36.
Gifi, 29 €. gifi.fr



MALIN
Composteur en bois de pin
avec trappe, 800 l. Truffaut,
139,21 €. truffaut.com

ÉCOLOGIQUE

Hôtel à Insectes,
taille M.
Jardiland, 18,95 €.
jardiland.com



INDISPENSABLE
Sécateur avec manche en bois de hêtre,
Opinel, 49,90 €. opinel.com

Ferme de poche

Élever des poules ou des insectes sur un balcon, faire pousser ses salades ou sa vigne sur une terrasse : quand les citadins remettent la ville à la campagne.

PAR PAUL DEROO



CLASSIQUE
Arrosoir en tôle et pomme en laiton, 51.
Truffaut, 38 €,
truffaut.com



LUDIQUE Maisonnnette en pin traité autoclave. Gifi, 219 €. gifi.fr



ÉVOLUTIF
Poulailler en pin douglas.
Botanic, 459 €.
botanic.com



FACILE
Vigne prête à pousser, hauteur : 21 cm.
Jardiland, 34,90 €.
jardiland.com



ADAPTÉ
Plantoir à manche en chêne.
Jardiland, 4,95 €. jardiland.com



LÉGERS
Sabots en caoutchouc.
Aigle, 35 €. aigle.com



RÉTRO
Boîte à graines en fer galvanisé.
Nature & Découvertes, 14,95 € les deux.
natureetdecouvertes.com



Élevage Spécial terroir

Installé sur les hauteurs de Saint-Mihiel, dans la Meuse, Alexandre Polmard est un jeune éleveur-boucher d'à peine 28 ans, qui a jeté son dévolu sur une des stars des races à viande : la blonde d'Aquitaine.





Oh, la vache !

Le monde de la viande organise les 1^{es} Victoires des viandes racées, dans le cadre du 55^e Salon international de l'agriculture. L'occasion, pour nous, d'en savoir plus sur ces ruminants, fierté de la France.

PAR PHILIPPE BOË

chaudés par les discours antiviande prônés depuis quelques années par les défenseurs de la cause animale, les tenants du véganisme, de plus en plus nombreux (2 à 5 % de la population française) et certains professionnels de santé, les acteurs du secteur ont décidé de réagir. Ne serait-ce que pour tenter d'enrayer la chute de 20 %, sur les vingt-cinq dernières années, de la consommation de bœuf qui est passée, en France, à 23,7 kg par habitant en 2016, contre 29,8 kg en 1990. Pour inciter les Français à retrouver le bon goût du bœuf, l'Interprofession bétail et viande (Interbev) a choisi d'informer davantage. Notamment sur ce qui fait la spécificité de notre pays et dont nous pouvons nous enorgueillir : les races à viande. Appelées aussi vaches allaitantes, ces dernières représentent près d'un quart des 19,4 millions de bovins que compte la France, propriétaire du plus grand cheptel d'Europe. Parmi les vingt-cinq principales races répertoriées sur notre territoire, une dizaine sont élevées exclusivement pour la qualité de leur viande. En trio de tête, la charolaise (19 % du cheptel), la limousine (14 %) et la blonde d'Aquitaine (8%). Suivent des races régionales, plus confidentielles, comme la blanc bleu (Nord), la bazadaise (Gironde et Landes), la rouge des prés (anciennement Maine-Anjou) et la parthenaise (Poitou), ou d'autres, encore plus rustiques, comme la salers, l'aubrac et la gasconne, élevées en moyenne montagne.

Afin de promouvoir le meilleur de la viande française auprès des consommateurs, Interbev vient d'organiser, cette semaine, sur le ring du Salon de l'agriculture, les 1^{es} Victoires des viandes racées. Un jury de spécialistes, emmené par la chef Flora Mikula, a ainsi récompensé les plus

beaux spécimens. Bénéficiant d'une longue tradition d'élevage en plein air et d'une alimentation essentiellement composée d'herbe fraîche aux beaux jours, de céréales et de fourrage en hiver, ces vaches allaitantes font l'objet, depuis de nombreuses années, d'une sélection génétique rigoureuse, destinée à améliorer leurs qualités bouchères, leur rendement laitier et leurs caractéristiques gustatives (tendreté, jutosité, persillé, finesse du grain, goût).

La qualité, donc, surtout et avant tout. Comme le prônent ces bouchers devenus stars, tels Hugo Desnoyer, Yves-Marie Le Bourdonnec, Didier Massot (MOF) ou le jeune Alexandre Polmard, dont l'excellence des viandes n'a d'égale que l'aura auprès d'un public de fins connaisseurs.

PHILIPPE BOË

PHOTOS : ERIC GRAND-DUC

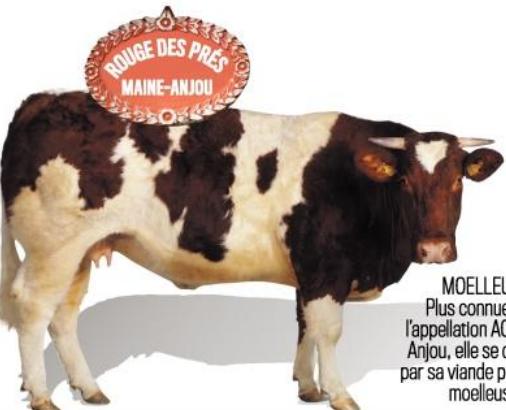


chaudés par les discours antiviande prônés depuis quelques années par les défenseurs de la cause animale, les tenants du véganisme, de plus en plus nombreux (2 à 5 % de la population française) et certains professionnels de santé, les acteurs du secteur ont décidé de réagir. Ne serait-ce que pour tenter d'enrayer la chute de 20 %, sur les vingt-cinq dernières années, de la consommation de bœuf qui est passée, en France, à 23,7 kg par habitant en 2016, contre 29,8 kg en 1990. Pour inciter les Français à retrouver le bon goût du bœuf, l'Interprofession bétail et viande (Interbev) a choisi d'informer davantage. Notamment sur ce qui fait la spécificité de notre pays et dont nous pouvons nous enorgueillir : les races à viande. Appelées aussi vaches allaitantes, ces dernières représentent près d'un quart des 19,4 millions de bovins que compte la France, propriétaire du plus grand cheptel d'Europe. Parmi les vingt-cinq principales races répertoriées sur notre territoire, une dizaine sont élevées exclusivement pour la qualité de leur viande. En trio de tête, la charolaise (19 % du cheptel), la limousine (14 %) et la blonde d'Aquitaine (8%). Suivent des races régionales, plus confidentielles, comme la blanc bleu (Nord), la bazadaise (Gironde et Landes), la rouge des prés (anciennement Maine-Anjou) et la parthenaise (Poitou), ou d'autres, encore plus rustiques, comme la salers, l'aubrac et la gasconne, élevées en moyenne montagne.

Afin de promouvoir le meilleur de la viande française auprès des consommateurs, Interbev vient d'organiser, cette semaine, sur le ring du Salon de l'agriculture, les 1^{es} Victoires des viandes racées. Un jury de spécialistes, emmené par la chef Flora Mikula, a ainsi récompensé les plus beaux spécimens. Bénéficiant d'une longue tradition d'élevage en plein air et d'une alimentation essentiellement composée d'herbe fraîche aux beaux jours, de céréales et de fourrage en hiver, ces vaches allaitantes font l'objet, depuis de nombreuses années, d'une sélection génétique rigoureuse, destinée à améliorer leurs qualités bouchères, leur rendement laitier et leurs caractéristiques gustatives (tendreté, jutosité, persillé, finesse du grain, goût).

La qualité, donc, surtout et avant tout. Comme le prônent ces bouchers devenus stars, tels Hugo Desnoyer, Yves-Marie Le Bourdonnec, Didier Massot (MOF) ou le jeune Alexandre Polmard, dont l'excellence des viandes n'a d'égale que l'aura auprès d'un public de fins connaisseurs.

PHILIPPE BOË



MOELLEUSE
Plus connue sous l'appellation AOC Maine Anjou, elle se distingue par sa viande persillée et moelleuse.



SAVOUREUSE
Recherchée pour ses excellents veaux, la finesse de son grain et ses qualités organoleptiques, qui font l'unanimité.



JUTEUSE
Représentant plus d'un quart du cheptel français, elle offre une viande juteuse et assez maigre.



PERSILLÉE
Bénéficiant d'un grain soyeux et de peu de gras de couverture, sa viande est persillée et goûteuse.



COLORÉE
La couleur de sa chair est très rouge. Son lait donne les fromages AOC cantal, salers tradition et saint-nectaire.



RUSTIQUE
Habituée au climat rude du sud du Massif central, elle fournit une viande qui se signale par un gras réparti de façon homogène.



ROBUSTE
Agile dans les estives pyrénéennes, cette race fournit une viande de caractère aux arômes subtils.



PEU GRASSE
Imposante par sa masse musculaire, peu grasse, elle fournit davantage de morceaux de première catégorie.



MASSIVE
Dépassant le plus souvent la tonne et 1,50 m au garrot, elle est la championne toutes catégories des races à viande.



TENDRE
Réputée pour l'extrême finesse de ses fibres musculaires, sa viande est appréciée pour sa tendreté exceptionnelle.

Les pièces du boucher

Alexandre Polmard, à la fois éleveur passionné de blonde d'Aquitaine et boucher hors pair, nous fait découvrir des morceaux de bœuf assez méconnus.



Dans son livre¹, Alexandre Polmard², en digne héritier d'une lignée de bouchers établie depuis 1850 dans la Meuse, nous donne, outre des recettes, de précieux conseils pour acheter et cuisiner sa viande de bœuf. Ainsi, il préconise de cuire le paleron ou la basse-côte, sa pièce préférée, non pas en cuisson longue (façon bourguignon ou pot-au-feu), mais à la plancha, dans un simple aller-retour. Traditionnellement réputées dures à cuire, ces viandes se révèlent, en fait, fondantes et savoureuses en cuisson minute.

Le jeune boucher nous fait découvrir des morceaux de bœuf. Comme la surprise (ou dessus de palette), nichée dans l'épaule et appréciée pour la finesse de son grain. Ou bien le mouvant, qui pro-

tège le fémur de l'animal, riche en fer, très savoureux et que l'on utilise en tartare où dans une fondue. Sans oublier le merlan (hyper-tendre, à fibre courte, à saisir très rapidement), la poire (ronde et charnue, à cuire entière, comme un rôti), l'araignée (irrégulière et peu présentable, mais aussi délicate, qu'on veillera à ne surtout pas faire mariner, mais à saisir 2 min de chaque côté) ou la très recherchée et rare langue de chat (un morceau d'à peine 200 g prélevé sur le rumsteck, pas très épais et à servir bleu).

PHILIPPE BOË

(1) « Alexandre Polmard, éleveur-boucher », éd. Gründ, 29,95 €.

(2) Boucherie Polmard, 2, rue de l'Abbaye, Paris 6^e, 01.43.29.76.48. Et 9, place du Saulcy, Saint-Mihiel (55). 03.29.89.10.83.

Surprise de bœuf grillée, oignons doux et pamplemousse

(par Fabrice Vulin, chef de The Tasting Room, à Monaco)

POUR 4 PERSONNES • 1 surprise de bœuf de 800 g • 60 g de beurre • 4 gousses d'ail • 2 branches de romarin • 1 botte d'estragon • 6 oignons doux des Cévennes • Gros sel • La poudre de pain et l'huile fumés : 300 g de mie de pain de campagne • 20 cl d'huile de pépins de raisin • 3 cl d'huile d'olive • Foin • Le pamplemousse : 2 pamplemousses roses • 3,5 cl de vinaigre de xérès • 20 g de miel de garrigue.

La cuisson du bœuf : marquez la surprise sur un gril, faites-la cuire 8 min sous le gril du four, avec les gousses d'ail aplatis, le beurre en petits morceaux et le romarin effeuillé, arrosez-la. Laissez reposer 10 min.

La poudre de pain et l'huile fumés : placez la mie de pain taillée en gros morceaux dans un cul-de-poule, versez l'huile dans un second récipient. Enflammez le foin déposé sur une plaque puis disposez les deux culs-de-poule par-dessus. Couvrez avec une autre plaque, laissez fumer pendant 1 h. Séchez ensuite la mie de pain au four, à 140 °C, pendant 20 min, puis mixez-la avec 20 g d'huile fumée pour

obtenir une poudre. Mélangez le reste d'huile fumée avec l'huile d'olive.

Les oignons : enfournez-les avec leur peau pendant 45 min, à 180 °C, sur du gros sel. Épluchez-les, coupez-les en quartiers.

Les pamplemousses : coupez les suprêmes en trois. Récupérez le jus, faites-le réduire avec le vinaigre et le miel pour obtenir un sirop. Ajoutez les quartiers de pamplemousse et l'estragon. Poivrez.

La finition : répartissez le bœuf tranché en fines lamelles sur l'assiette. Disposez par-dessus l'oignon et le pamplemousse, saupoudrez de pain fumé et d'estragon. Arrosez d'un peu d'huile fumée.





Tartare thaï (par Frédéric Sandrini, chef du Quai des Saveurs, à Hagondange)

POUR 4 PERSONNES • 600 g de pavé de bœuf salé • 20 g de graines de sarrasin torréfiées

- La vinaigrette : 20 g de miso • 10 g de gingembre frais • 1 botte de coriandre fraîche effeuillée
- 5 cl de sauce soja • 5 cl de jus de yuzu • 10 cl d'huile de sésame grillé • 10 cl d'huile d'olive
- 5 cl de vinaigre de riz • La garniture : 1 oignon nouveau • 1 petite botte de radis • 4 asperges vertes • 1 morceau de daikon • 1 botte de ciboulette • 4 petits oignons grelots en pickles.

La vinaigrette : pelez le gingembre, blanchissez-le 1 min dans une casserole d'eau bouillante, puis coupez-le en dés. Ajoutez ces derniers au reste des ingrédients de la vinaigrette, mixez le tout.

Le tartare : hachez la moitié du pavé de bœuf puis taillez l'autre moitié en petits dés. Ajoutez les graines de sarrasin torréfiées, mélangez puis assaisonnez le tout avec la moitié de la vinaigrette.

La garniture : taillez l'oignon nouveau, les radis, les asperges et le daikon, à la mandoline. Versez le tout dans de l'eau glacée (à l'exception du daikon), puis essuyez les légumes délicatement. Mélangez ces derniers avec la ciboulette ciselée, les oignons pickles et le reste de vinaigrette. La finition : au centre de l'assiette, dans un emporte-pièce, dressez le tartare. Surmontez-le de la garniture et décorez avec quelques pluches d'herbes de saison.

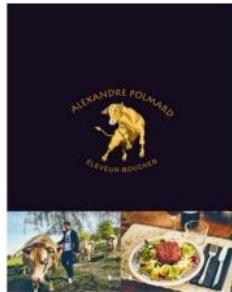
Khoresh de bœuf à la perse

(par Julie Schwob, styliste culinaire)

POUR 4 PERSONNES • 500 g de souris de bœuf
• 2 aubergines • 60 g de pois chiches • 2 oignons jaunes
• 3 gousses d'ail • 5 tomates • 1 c. à c. de curcuma en poudre
• 1 c. à c. de coriandre en poudre • 20 cl de coulis de tomates • 1 c. à s. de sumac • 1 c. à s. d'origan séché
• 3 c. à s. d'eau de fleur d'oranger • Le jus de $\frac{1}{2}$ citron
• 1 c. à s. de cassonnade • 1 c. à c. de cannelle en poudre
• 6 c. à s. d'huile d'olive • Sel, poivre.

La cuisson du bœuf : dans une cocotte, faites chauffer 2 c. à s. d'huile d'olive à feu vif. Faites saisir de tous les côtés le bœuf taillé en cubes. Retirez la viande, ajoutez l'ail et l'oignon émincés. Laissez colorer, incorporez ensuite les tomates coupées en morceaux, le curcuma et la coriandre. Mélangez bien, remettez la viande. Versez par-dessus le coulis de tomates et 40 cl d'eau. Salez, poivrez, laissez mijoter, à feu très doux pendant 1 h, à découvert.

La finition : déposez les aubergines coupées en dés sur une plaque de cuisson puis arrosez-les de 4 c. à s. d'huile d'olive. Saupoudrez-les de sumac et d'origan, mélangez, faites cuire le tout au four, à 200 °C, pendant 20 min. Au bout d'une heure de cuisson du bœuf, versez les aubergines, les pois chiches, l'eau de fleur d'oranger, le jus de citron, la cassonnade et la cannelle dans la cocotte où se trouve la viande. Poursuivez la cuisson, à feu très doux, de 20 à 30 min. La viande doit être très tendre et le jus doit avoir réduit et épaisse.



Dans son livre, Alexandre Polmard raconte l'histoire d'une saga familiale, son parcours et ses deux métiers, entre conseils d'expert et recettes gourmandes.



Bœuf à la Guinness

(par Julie Schwob, styliste culinaire)

POUR 4 PERSONNES • 600 g de viande de bœuf à bourguignon
• 4 carottes • 2 gros oignons
• 2 c. à s. de farine • 15 cl de cidre brut • 35 cl de Guinness • 1 c. à s. d'huile d'olive • 50 g de beurre • Quelques feuilles de persil.

Ce boucher est un adepte de la maturation lente, non pas sur carcasse, mais muscle par muscle (entre trois et huit semaines, selon les morceaux).



Les légumes : épluchez et coupez les carottes en rondelles puis pelez et émincez grossièrement les oignons.

La cuisson du bœuf : coupez le bœuf en morceaux, roulez ces derniers dans la farine. Dans une cocotte, faites fondre le beurre avec l'huile d'olive. Saisissez les morceaux de viande de tous les côtés à feu vif. Lorsqu'ils sont bien dorés, réservez-les, puis faites revenir les oignons dans la cocotte, à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Remettez le bœuf dans la cocotte avec les rondelles de carottes puis versez le cidre et la bière. Salez et poivrez. Portez à ébullition, laissez mijoter le tout 1h 30, à feu doux.

La finition : au moment de servir, parsemez sur la viande avec un peu de persil ciselé et accompagnez le tout avec des pommes de terre vapeur.

Évasion Spécial terroir



1

(1, 2) Culminant à 3143 m, au Gelas, le Parc national du Mercantour englobe six vallées des Alpes-de-Haute-Provence et des Alpes-Maritimes : aiguilles cristallines, hauts pâturages parsemés d'anciennes vacheries et vestiges archéologiques attirent un demi-million de randonneurs à l'année. (3, 4) Sarah de Caqueray transforme en gelées et confitures les fruits des arbres plantés par ses grands-parents au camping de la ferme Saint-Joseph, à Saint-Martin-Vésubie. (5) La brebis brigasque est originaire du Mercantour. Son lait donne la tome de la Brigue, fabriquée par quatre éleveurs. (6) Les ânes de Blore permettent de randonner léger sur les sentiers. (7, 8) Dans un cirque d'éboulis, au-dessus du lac de la Foux, le refuge CAF de Nice est réputé pour ses bouquetins, ses chamois et les tartes aux myrtilles de son gardien, Christophe Fournier, lui aussi marqué Esprit Parc national.



3



4



6



7



2

Petits tours du Mercantour



5

Comme les neuf autres parcs nationaux français, ce joyau des Alpes-du-Sud labellise producteurs, accompagnateurs et même refuges, pour permettre aux locaux de bien vivre là-haut. Et ça marche!



8

PHOTOS : ERIC MANUEL RONDEAU / PARC NATIONAL DU MERCANTOUR - T. LOQUAR / PREDIGENCE

Créer une marque commerciale dans les parcs nationaux, plus beaux espaces sauvages de France ? Il y a peu, on aurait crié au loup. Lancée il y a trois ans, l'initiative rencontre pourtant un grand succès. La preuve dans le massif du Mercantour, dernier promontoire de l'arc alpin, avec vue sur la Méditerranée. Magnifique, telle sa vallée des Merveilles, aux dalles rocheuses ornées de 40 000 gravures rupestres. Attirés par ce monument historique en plein air, par les pics cristallins et les lacs d'altitude à une heure et demie de Nice, 500 000 randonneurs affluent chaque année sur les 600 kilomètres de sentiers.

Mais le parc n'est pas réservé aux seuls promeneurs. Ainsi, Sarah de Caqueray, qui confectionne gelées de fleurs et confitures à l'entrée de Saint-

Martin-Vésubie ; Thierry Pascal, un apiculteur qui a perché son rucher des Marmottes à Beuil-les-Launes ; ou Christophe Fournier, le gardien du

refuge CAF de Nice. Dès le lancement de la marque labellisant les produits et services des dix parcs français, ils se sont portés candidats. « Une façon de mieux nous faire connaître », explique Sarah. Parmi la cinquantaine de labellisés, accompagnateurs, producteurs, gardiens de refuge et même un tour-opérateur, Destination Merveilles, dont le catalogue figurera au salon Destinations Nature (du 15 au 18 mars à Paris).

« Le parc national ose afficher une volonté commerciale puisque c'est un moyen de faire vivre nos six vallées », précise Sophie Poudou, en charge de la marque. Si celle-ci garantit qualité et respect de l'environnement, elle assure aussi un ancrage local. Les fruits des confitures de Sarah viennent des poiriers, pommiers et cognassiers plantés par ses grands-parents sur leur camping de Saint-Martin-Vésubie. Pour ses miels de ronce, thym et lavande sauvage, Thierry transporte ses ruches du Haut-Verdon à La Tinée. Il y a près de quarante ans, la sanctuarisation de 679 km² au cœur du parc avait fait peur aux locaux : fini d'aller au génépi ou de chasser le gros gibier tranquillement. Mais tous adhèrent finalement avec enthousiasme. Pour preuve Tende, longtemps récalcitrante, et Barcelonnette ont demandé et obtenu leur adhésion l'an dernier. Et cette année, le Mercantour, avec son voisin italien, le Parco Naturale Delle Alpi Marittime, présente même sa candidature au patrimoine mondial de l'Unesco.

ALIETTE DE CROZET



Pure
Adrénaline

LA VERTICALE DES FOUS

Pour cette première Coupe d'Europe de vitesse d'escalade de glace, en janvier dernier, lors de l'Ice Climbing Ecrins (Hautes-Alpes), les grimpeurs français ont accroché les Russes, stars de cette nouvelle discipline à haute tension.

PHOTOS ALEXIS BERG/PRESSE SPORTS



Le grimpeur a droit à un run d'échauffement dans la voie, puis trois en compétition. Le meilleur est retenu pour le classement final. Mais ce format varie en fonction des conditions de glace.



Juste après le départ avec le pied sur le pad, qui sert de starting-blocks, le sprinteur (ici, le vainqueur Tristan Ladevant) explose dans son couloir de glace. Pas le temps de penser, juste de speeder.

DANS CETTE SORTE
D'ATHLÉTISME EXTRÊME
S'ENCHAÎNENT DES
RUNS DE 18 MÈTRES DE HAUT
AVALES EN 13 SECONDES



La Russe Maria Tolokonina, victorieuse en combiné, est l'une des « tsarines » de la discipline dominée par les Slaves. Elle frappe la plaque de métal de son piolet pour stopper le chrono.



D'ordinaire, la cascade de glace est une pratique bucolique, quasi contemplative : après avoir passé des heures à monter dans 1 mètre de poudreuse, on veut pouvoir prendre son temps, admirer les pétales de givre, s'ébahir devant la blancheur immaculée et les stalactites aux allures de sucre d'orge géants. Et puis, se sentir en osmose avec le silence que vient seulement troubler le bruit des coups de piolets : clic !, clac ! selon que la glace est froide, plif !, plaf ! quand elle est sorbet (plus molle). Mais, ici, à L'Argentière-la-Bessée, dans les Hautes-Alpes, changement de décor et, surtout, de rythme. Pas vraiment le temps de musarder dans ce véritable frigo qu'est le rif d'Oriol, spot choisi pour organiser la première Coupe d'Europe de vitesse en glace sur structure naturelle.

Si Tristan Ladevant tremble, ce n'est pas de froid. Après plusieurs runs (passages) qui l'ont (r)échauffé, le Français de 20 ans, pour l'instant en tête de la compétition, attend avec fébrilité le passage de la fusée russe Nikolaï Kuzovlev pour savoir si l'hégémonie slave va céder sur la glace. Entre les deux runs de 18 mètres de haut, avalés en moins de 13 secondes chacun, le Français a longuement dévisagé le Russe. « Comme sur une ligne de départ de 100 mètres, s'amuse-t-il. On joue l'intox. Parfois, on essaie de casser l'influx de l'autre en faisant un faux départ. C'est risqué, car un de plus et on se fait sortir. »

La compétition, organisée pour la première fois en structure naturelle, partage d'ailleurs bien des codes de l'athlétisme. En guise de starting-block, un pad sur lequel le grimpeur pose un pied, dont la pression déclenche le chrono. Puis c'est le sprint vertical. Et Tristan de préciser : « Les trois pointes frontales des chaussures servent juste à gratter la glace. Pendant les quelques secondes du run, on est en pilot automatique. On se sert plus de nos jambes que de notre tête ! Si le sol est bien glacé, on cherche les trous pour avoir juste à poser le piolet. Si la glace est plus molle, on cherche les boules pour frapper dedans. Cela nécessite beaucoup d'explosivité : on s'entraîne en mixant les séances de course à pied et de musculation. » En haut, pour stopper le chrono, il faut frapper le bumper, une plaque de métal, avec son piolet. Une gestuelle simpliste, qui déplaît à certains puristes de l'escalade. « En vitesse, il est inutile d'assurer ses prises, on progresse beaucoup de face. Ce qui limite les mouvements et fait dire aux critiques que c'est de l'athlétisme vertical et plus de la grimpe », indique Luc Thibal,



directeur technique national de la FFCAM (Fédération française des clubs alpins et de montagne). « Cela dit, il ne faut pas minimiser la prise de risque : en vitesse, la nature du relief fait partie du jeu et de la stratégie. Si un concurrent passe après qu'un gros bloc de glace s'est détaché, ce n'est plus la même ligne ni la même difficulté, et il devra s'en accommoder. » Au chapitre des règles, si le grimpeur perd le contact avec la paroi plus d'une seconde, il est disqualifié. Et, pour que l'équité soit respectée au niveau du matériel, la taille des piolets est vérifiée dans une box de référence où ils doivent rentrer. « Hormis les piolets qui pèsent moins de 200 grammes chacun, on est pas dans une traque au poids, comme on peut l'être dans d'autres escalades », explique la Française Marion Thomas, quatrième de l'épreuve femmes. « L'équipement n'est pas notre préoccupation majeure », poursuit la future ingénierie, qui pointe un « format de compétition conditionné par une structure éphémère à laquelle on doit s'adapter en permanence. Mentallement, c'est un stress supplémentaire. Il faut être réactif, relire la ligne au dernier moment. »

Cette fois, la glace n'étant pas stabilisée, la compétition a été amputée des essais pour passer directement aux finales, trois runs au terme desquels on prendra le meilleur temps. « Cette première Coupe d'Europe a valeur de test, analyse Luc Thibal. C'est un labo pour évoluer vers un format de compétition présentable aux JO de 2022 sous la forme d'un combiné vitesse et difficulté. Il y a une vingtaine de nations sur les rangs, avec un gros bloc Asie-Europe. En Corée du Sud, c'est un sport national. Les ex-pays de l'Est sont très forts. Et ça se réveille doucement sur le continent africain, avec les Marocains et les Sud-Africains. » Pour l'heure, Tristan Ladevant a les yeux rivés sur les concrétions gelées survolées par Nikolaï Kuzovlev. Le Russe file, araignée en accéléré, mais, au dernier tiers de la voie, ses pieds moulinent et les secondes s'égrènent. Tristan exulte. Pour aujourd'hui, l'Usain Bolt de la glace, c'est lui.

PATRICIA OUDIT

Pour cette Coupe d'Europe open, huit nations étaient présentes : Russie, Pays-Bas, Iran, Finlande, Canada, Pologne, France et Corée (au milieu, l'une de ses représentantes, Kim Jung-min). Pour parer aux chocs résultant de la précipitation, genouillères et protège-tibias sont de mise (en bas).

Escalade sur glace **PRATIQUE**

S'Y METTRE

Tous les mois de janvier depuis vingt-huit ans, l'Ice Climbing Ecrins permet aux fans de glace de s'initier ou de se perfectionner en participant à différents ateliers et randonnées encadrés par des guides locaux (cascade de glace mais aussi ski de rando et raquettes). Possibilité également de tester gratuitement du matériel. Prochaine édition du 10 au 13 janvier 2019.
ce-climbing-ecrins.com

SE RESTAURER

Autour du four, Mimi-resto le bien-nommé, dans son écrin de verdure. Assiettes du jardin et de terroir à 11 €. Succulent. 04.92.23.00.69.

SE LOGER

Au Moulin Papillon, ouvert pendant les quatre saisons : l'hiver la maîtresse de maison, grimpeuse, vous proposera des stages de cascade de glace. Le gîte et ses appartements, situés à la porte du parc des Ecrins, a une capacité de 26 personnes. À partir de 34 € la chambre double en demi-pension. moulin-papillon.com

30 mai au 1^{er} juin 2018

La Baule



VIDEOSHARE FESTIVAL

LE FESTIVAL DES CRÉATIONS VIDÉO À L'ÈRE DU DIGITAL

**POUR PARTICIPER
INSCRIVEZ VOS VIDÉOS SUR LE SITE
AVANT LE 9 AVRIL 2018 !**



Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site



videosharefestival.com



POP Culture

Chaque semaine, nous testons films, livres et disques en avant-première et allons fouiner dans les coulisses d'un événement pour vous offrir le meilleur de la culture.

Allez-y !

TIC-TAC

Les 3 et 4 mars,
L'Olympia, Paris 9^e.
Puis en tournée.

LA DERNIÈRE VALSE DE DANI LARY

À la veille d'un spectacle-bilan,
le célèbre magicien du "Grand
Cabaret" nous a fait visiter
sa future salle de spectacle-
atelier, dans la Drôme.

Quarante-quatre ans plus tard, Dani Lary
revisite l'illusion du piano volant qu'avait mise au point
Dominique Webb pour le chanteur Christophe.

PHOTOS : CYRIL BITTON POUR VSD

La montre magique de Robert Houdin aurait-elle le pouvoir d'arrêter le temps ?



DEPUIS SA PREMIÈRE PRÉSENTATION, LE 5 FÉVRIER 1972, POUR LA SŒUR D'UN COPAIN, IL N'A JAMAIS CESSÉ D'INNOVER

C'est à **Barbières**, dans la Drôme, à équidistance de Valence et de Romans, que nous retrouvons l'enfant du pays, Dani Lary, l'un des meilleurs magiciens de sa génération. Son apparition mensuelle dans l'émission de Patrick Sébastien, « Le Grand Cabaret », lui a valu une authentique popularité ainsi qu'une certaine aisance matérielle. L'homme collectionne les vieilles voitures et c'est en Rolls-Royce Silver Cloud, celle de la reine d'Angleterre comme de Fantômas, qu'il vient nous chercher à la descente du train. La classe.

De fait, tout le monde le salue dans ce village de sept cents âmes où il vient de racheter l'usine textile désaffectée. Son objectif ? La transformer en plus grande

salle européenne de spectacle dédiée à la magie. Elle devrait accueillir trois mille cinq cents personnes. Un pari fou. Pour l'instant, l'endroit sert de salle de répétition grandeur nature ainsi que de réserve pour les décors d'hier et d'atelier pour les productions en cours. Une vingtaine de collaborateurs aident Lary : Pascal, son costumier, capable de donner forme à des tenues délirantes, est à ses côtés depuis une quinzaine d'années. C'est un ami d'enfance, comme Michel, l'homme qui connaît nombre de ses secrets mais ne nous en livrera aucun. C'est lui qui découpe, soude, assemble et construit ces accessoires que l'on imagine pleins de doubles fonds, de cavités secrètes et de jeux de miroirs.

En cette mi-janvier, l'heure est encore aux répétitions du spectacle à venir, *Tic-Tac*. Un show-bilan pour l'illusionniste, doublé d'un hommage à celui qui reste aux yeux de beaucoup comme le père de la magie moderne, Robert Houdin (voir encadré). Houdin ? Le maître ultime, loué notamment par David Copperfield et tous les grands, le premier à avoir utilisé des objets usuels dans ses tours pour se mettre à la portée de son public. Entre autres. Le fil rouge de *Tic-Tac* est une montre que le maître Houdin aurait cachée dans une boîte. Une légende raconte que celui qui la trouvera deviendra le plus grand magicien de tous les temps.

Salles

PALAI DES ILLUSIONS



Si le terme de magie semble avoir du plomb dans l'aile et être désormais remplacé par les plus modernes « mentalisme », « illusion » ou « hypnose », de nombreuses manipulations de base sont immuables. Comme celle de découper son assistante (oui, ce sont souvent des femmes qui se retrouvent morcelées), de faire disparaître et apparaître des objets et, bien évidemment, de deviner la carte choisie par un spectateur.



Et, devant la demande croissante du public, les lieux qui présentent cet art sont en plein essor, même si peu d'entre eux sont à vocation unique. Car, à la notable exception de la **Maison de la magie** Robert-Houdin (ci-dessus, maisondelamagie.fr), à Blois, et du café-théâtre **Le Double Fond** (ci-contre, doublefond.com), à Paris, ce sont plutôt des rendez-vous qui viennent s'ajouter à la grille des programmes. À Blois, le premier rend hommage à celui qui reste comme plus grand magicien de son temps, créateur d'automates et horloger de formation qui mixa magie et expériences scientifiques. La Maison de la magie est à la fois musée et lieu de spectacles. Le Double Fond est



plus modeste, moins de cent places, mais on s'y amuse tout autant, forcément émerveillé par les génies du close-up qui s'y produisent.



Le théâtre **La Cible** (en bas, theatrelacible.fr) ne propose pas que des magiciens, mais programme pas moins de trois spectacles directement concernés par le sujet : *Ah, si j'étais magicien !*, *Abra-cabaret* et *Le Secret du grimoire magique*. **C. E.**



Les petites mains de la couture sont elles aussi des magiciennes. Elles magnifient l'artiste qui se trouve bien dans ses pompes.

C'est sans aucun doute le scénario le plus symbolique pour Dani Lary qui, à la fin du spectacle, donne la montre à son propre fils. Après les quatre à cinq ans que devrait durer la tournée *Tic-Tac*, le maestro, 59 ans, aimerait raccrocher pour se consacrer pleinement à sa salle de spectacle. Depuis sa première représentation, le 5 février 1972, pour la soeur d'un copain de classe, il n'a jamais cessé. Au début il se produisait dans des campings l'été avant de se faire engager sur un bateau de croisière pendant les six années suivantes et enchaîner les contrats. Au milieu des années quatre-vingt-dix, Siegfried et Roy, émerveillés,

voulaient l'engager à Las Vegas. Mais Dani préféra rester en France. C'est le début de sa collaboration avec Patrick Sébastien, ainsi que de ses grands shows : *Le Château des secrets*, *La Clé des mystères*, *Retro temporis....* Il est vrai qu'avec lui les effets sont spectaculaires, à commencer par le piano qui s'envoie, un classique, mais aussi par ces passages à travers la matière ou ces apparitions-disparitions soudaines. L'homme est un grand illusionniste, l'un des meilleurs. Même de près : en guise d'au revoir, il enfile son écharpe qui traverse allègrement son... cou. Eh, Dani, comment t'as fait ? **CHRISTIAN EUDELIN**

Pratique

Coffrets de magie pour enfants, DVD, pièces de manipulation et livres, mais aussi tee-shirts, programmes ou jeux de photos, Dani Lary est le premier illusionniste à s'être autant diversifié.



On monte le son

DITA VON TEESE CHANTEZ, MAINTENANT !

Sous la houlette de Sébastien Tellier, la reine de l'effeuillage se met à la chansonnette sous influence Pigalle coquin. Délicat.

F ranchement, imagine-t-on Marilyn Monroe s'égosiller comme une harpie ? Non, Marilyn susurrat. Dita von Teese ne fait finalement pas autre chose. Jusque-là estampillée reine de l'effeuillage ayant largement contribué à remettre en selle les oripeaux vintage du strip-tease – sans parler de ses épousailles avec Marilyn Manson –, Dita von Teese vient d'enregistrer son premier album, et sous la houlette d'un Français, s'il vous plaît, M. Sébastien Tellier. Pour la promo de l'objet sur lequel elle pose près de son mentor barbu, la dame donne rendez-vous place Blanche, à la maison Souquet, un ancien bordel n'ayant pas attendu la loi controversée de Marthe Richard pour

décrocher sa lanterne rouge et fermer ses portes. Aujourd'hui, c'est un palace. « J'aime ce décalage, explique l'effeuilleuse mutine et partiellement parisienne, un hôtel borgne devenu boudoir rococo. Pigalle et Moulin Rouge restent des mots qui me font fantasmer. Le dimanche matin, je vais souvent aux puces car j'aime l'art du XIX^e siècle et jusqu'aux années folles. Je possède



« Dita von Teese »,
Record Makers.

plusieurs voitures d'époque, une vraie ménagerie d'animaux empaillés et nombre de photos du Pigalle d'hier. Ce qui ne m'empêche pas de vivre pleinement dans mon époque. » Jusqu'à avoir débauché Sébastien Tellier, un gourou techno, donc : « Je suis allée le voir en concert et nous sommes devenus amis. Il y a deux ans, il avait déjà écrit des musiques pour mon show au Crazy Horse. » Entre anglais et français, elle chante aujourd'hui les mots d'Amandine de la Richardière, femme de Tellier et belle-sœur de Philippe Manœuvre. Un disque tout en plaisir qui n'est pas sans rappeler Jane Birkin pour sa délicatesse innée.

CHRISTIAN EUDELIN



POCHETTE-SURPRISE

"Highway To Hell", AC/DC

Que ce soit dans sa version australienne – sensiblement différente – ou internationale – la plus connue, ci-dessus –, cette pochette (1979) est bien la première sur laquelle Angus Young arbore ses légendaires cornes de diable. Des cornes qui deviendront un must du merchandising pour les quarante années à venir. Conversion au satanisme ? Même pas : cette autoroute de l'enfer n'est pas le chemin qui mène chez Satan mais la Canning Way, une route bordée de bars reliant Perth et Fremantle et qui cause de nombreux accidents mortels. En outre, cette photo est un clin d'œil au fameux cliché que David Bailey réalisa des Rolling Stones pour leur 45-tours « Jumping Jack Flash », censé illustrer leur côté sombre.

C. E.

Epic.

DÉCOUVERTE

"Sourire carnivore"

Louis Arlette

Dès les premières mesures, une étonnante impression de mélancolie se dégage des compositions de Louis Arlette, impression confirmée par la simple lecture des titres : *Le Naufrage*, *À la dérive*, *Tristesse limpide...* Et d'y reconnaître les ombres de Jean-Louis Murat ou Jean Guidoni, pas les plus gais des lurons ! Qu'importe : les douze titres sont certes sombres mais éblouissants, fruit de la rencontre du piano et des bidouillages électroniques pour une chanson française expérimentale et décalée.

C. E.

Wagram.

Ne le répétez pas

Après dix ans de silence radio, **Doc Gynéco** est de retour : un nouvel album dès la fin avril, « 1000 % », puis une mini-tournée qui devrait passer par l'AccorHotels Arena. Gynéco à Bercy ? Non ? Si.

3 QUESTIONS À...
TAHAR BEN JELLOUNPar
Bernard
Lehut

Le spécialiste du livre RTL interviewe un auteur pour son dernier ouvrage.

Que vous arrive-t-il en 1965, où se situe « La Punition »* ?

Tahar Ben Jelloun. Je suis un jeune syndicaliste étudiant et je manifeste pacifiquement à Rabat, contre le roi. Quelques semaines plus tard, je suis envoyé dans un camp militaire pour dix-neuf mois de rééducation politique.

2

Vous racontez les sévices que vous infligez aux soldats.

L'une des pires tortures était le réveil à 4 heures, en plein hiver, et les quatre heures de garde-à-vous dans la neige, vêtus d'un short et d'un tee-shirt, chaussés de sandales. Ceux qui tombaient étaient bastonnés.

3

Comment avez-vous résisté ?

J'ai créé un monde intérieur qui échappait à mes bourreaux. Je me récitaient les poèmes d'Aragon, les chansons de Léo Ferré ou de Jean Ferrat, je me projetais mentalement des scènes de films. J'ai dû mon salut à l'intelligence et à la culture face à la bêtise et à l'ignorance.

(* Gallimard, 160 p., 16 €.

Retrouvez Bernard Lehut et l'équipe de « Laissez-vous tenter », du lundi au vendredi à 9 h, sur RTL.

"Armaguédon Strip" Frédéric Houdaïer

Qui est dessinateur de BD et grand fan de Franquin ; ce qui est bien. Sauf quand on vit depuis toujours dans la crainte de l'imminente Apocalypse et que chaque signe, chaque fait divers, chaque discours en est la prophétie. Ce qui est le cas d'EphèZ, dont la mère est Témoin de Jehovah et proscrit donc toute distraction, tout moment festif. Aussi drôle que parfois difficilement supportable (le coit avec Graziella), *Armaguédon Strip* est un sacré bon roman qui ne ressemble pas à grand-chose. Une belle surprise. F. J. *Le Dilettante*, 224 p., 17 €.

LE FESTIVAL

Banlieues bleues

Pour sa 35^e édition, ce festival authentiquement départemental fête le centenaire de Nelson Mandela. Mais pas seulement. Ainsi, au côté de Sud-Africains comme Sibusile Xaba et de son blues pastoral, le Soweto BCUC et sa transe chamanique, Via Katlehong et les Sons Of Kemet de Shabaka Hutchings, tous les genres métis ont droit de cité : jazz, blues, tango, zouk, calypso, cumbia, reggae ou folk-psyché, on passe allégrement des trottoirs de Buenos Aires aux favelas de Rio, et des champs de coton louisianais aux faubourgs de Bogota. Ainsi, depuis le 11 février 1984 et le concert inaugural de Chet Baker à Tremblay-les-Gonesse, Banlieues bleues intègre tous ces langages et éveille notre curiosité. Nous ouvre au monde. C. E. Du 16 mars au 13 avril, dans toute la Seine-Saint-Denis (93). banlieuesbleues.org

PHOTOS : PASCAL VILAIN(SD) - D.R.



COUP
DE
PROJO

L'ÉTÉ EN PENTE DOUCE

"Call Me By Your Name" est l'une des plus belles histoires d'amour qu'on ait vues depuis très longtemps.

Un été des années quatre-vingt en Italie, une villa paradisiaque, une famille aimante et cultivée... Pour Elio, adolescent fou de littérature, de musique classique et de piano, les vacances s'annoncent agréablement routinières, entre farniente, balades, repas sous les arbres et flirts plus ou moins poussés avec de jolies demoiselles. Lorsque le jeune homme rencontre un étudiant un peu plus âgé, convié par son père professeur d'art antique pour l'aider dans ses recherches, sa réaction initiale relève presque du rejet. En cause, un sans-gêne « à l'américaine » que son éducation latine ne peut supporter. Mais il suffira d'une main posée une seconde de trop sur une épaule pour que le désir, inattendu, foudroyant et aussitôt réciproque, redistribue les cartes de ses préjugés et, au-delà, de sa vie elle-même. À partir de là, c'est une chronique solaire, sensuelle et d'une sensibilité tout en frissons épidermiques qui prend son envol. D'une douceur d'approche qui n'exclut pas des bouffées d'érotisme comme on en voit peu (la séquence de la « pêche » est d'ores et déjà promise à la postérité), la mise en scène capte les regards et les élans des coeurs comme des corps avec un mélange enchanteur



"**CALL ME
BY YOUR NAME**"
De Luca
Guadagnino, avec
Timothée Chalamet,
Armie Hammer.
2h11.

de délicatesse et de crudité. On y reconnaît aussi bien les racines européennes du cinéaste que la griffe du scénariste James Ivory, maître absolu du non-dit dans ses propres films (*Chambre avec vue*, *Maurice*, *Les Vestiges du jour*). Celui-ci se fend ici d'un morceau de bravoure inouï quand le père du héros trouve des mots sublimes, d'une sagesse et d'une compréhension des sentiments qu'on voudrait s'approprier pour apaiser son chagrin. Constamment magnifique à regarder, à entendre et à ressentir, ce n'est cependant qu'à la toute fin de son ultime plan-séquence que *Call Me By Your Name* libère la charge émotionnelle qui l'irriguait jusque-là avec une sorte de pudeur souterraine aussi admirable que légèrement insatisfaisante. Dans le regard de Timothée Chalamet, révélation franco-new-yorkaise d'une envergure exceptionnelle que les Oscars viennent de reconnaître en le plaçant sur un pied d'égalité avec l'archifavori Gary Oldman, défilent alors toute la douleur, la mélancolie, mais également la fierté d'avoir escaladé jusqu'au sommet l'Himalaya d'un premier amour. Si la séance est objectivement terminée, c'est pourtant à cet instant précis qu'elle commence vraiment. En chacun de nous.

BERNARD ACHOUR

L'AUTRE SORTIE

"Lady Bird"

Tout comme celui de *La Forme de l'eau*, le délire qui entoure le film de l'actrice Greta Gerwig nous plonge dans des abîmes de perplexité. Non que le quotidien de cette adolescente en quête d'identité soit désagréable en soi, mais des chroniques de ce genre (facture technique et scénario minimaux, humour à combustion lente), le cinéma indépendant américain en produit des tomberreux sans qu'on en fasse tout un foin. Cinq nominations majeures aux Oscars pour « ça » ? Pincez-nous, on rêve ! **B. A.** *De Greta Gerwig, avec Saoirse Ronan. 1h34.*



LE BLU-RAY

"La Garçonne"

Voici un sérieux candidat au titre de film le plus charismatique du cinéma américain. Ce chef-d'œuvre - la rencontre entre un employé d'assurances naïf et la maîtresse suicidaire de son patron (Indélébile tandem Jack Lemmon/Shirley MacLaine) - n'a rien perdu de son aptitude à combiner le rire aux larmes.

Objet d'une restauration magnifique, il nous revient accompagné d'une foule de bonus passionnants autour de sa genèse, de ses décors, de ses enjeux et de ses interprètes, ainsi que d'un livret inédit. **B. A.** *De Billy Wilder. Rimini Éd., 20 €.*



Et aussi

En 1977, le jeune Derf rencontre au lycée un ado en souffrance, Jeffrey. Le premier deviendra dessinateur. L'autre, un tueur en série qui scandalisera l'Amérique. Une sacrée surprise. **My Friend Dahmer**, à partir du 2 mars sur e-cinema.com.

*
Découvrez l'incroyable collection de journaux vus par les poilus ! *

Une collection inédite

2 CHOSES À SAVOIR SUR...

LES CÉSAR



PRÉVISIBLE

Avec la nouvelle règle interdisant de cumuler les César des meilleurs film et réalisateur, *120 Battements par minute* est assuré de remporter le trophée suprême et Albert Dupontel celui de la mise en scène pour *Au revoir là-haut* - ainsi que des récompenses techniques. On parle ?



AU FÉMININ

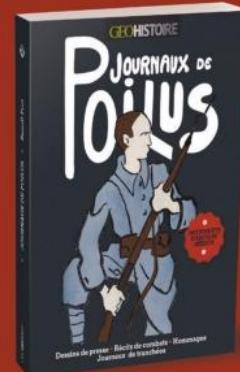
Citées au César de la meilleure actrice, Juliette Binoche, Emmanuelle Devos, Marina Foïs et Karin Viard représentent les seules nominations d'*Un beau soleil intérieur*, de *Numéro une*, de *L'Atelier* et de *Jalouse*. Discrimination positive ? **B. A.** *Le 2 mars, sur Canal+, à 20 h 40.*



★ ACTORS STUDIO ★

CLÉMENCE BOISNARD ZITA HANROT "LA FÊTE EST FINIE"

Elles ont reçu un double prix d'interprétation au dernier Festival international du film de Saint-Jean-de-Luz. Ce n'est que justice tant leur binôme constitue le cœur battant de *La fête est finie*, un premier film qui plonge avec un réalisme appliqués dans les entrailles d'un centre de désintoxication où elles tentent de remonter la pente. Tout en intériorité, le jeu de Zita Hanrot, César 2015 du meilleur espoir féminin pour *Fatima*, crée un contraste aussi saisissant que complémentaire avec la fièvre extravertie de Clémence Boisnard, aperçue l'année dernière dans *Django*. Repérée dans une boîte de nuit, elle semble promise à un avenir aussi glorieux que celui de sa partenaire. **B. A.** *De Marie Garel Weiss. 1h33.*



Un ouvrage complet disponible chez votre marchand de journaux

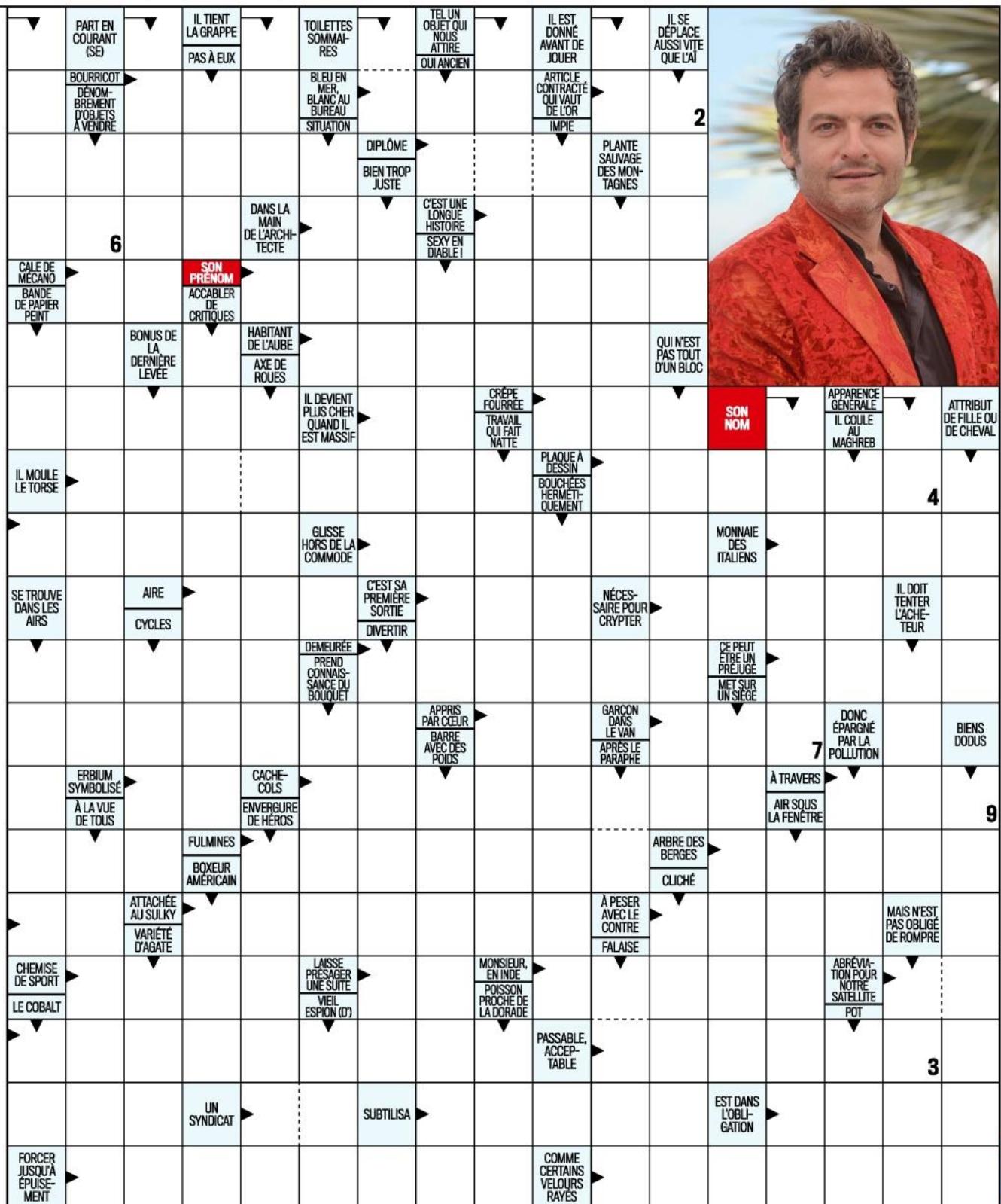


Mots Fléchés

Reportez les dix lettres numérotées et trouvez le nom et prénom d'un autre artiste de variété.

VIEUX JURON	▼	CORRECTE	▼	DOTER DE REVENUS	▼	PRINCIPE DE LA PENSEE CHINOISE	▼	ABSENCE DE BRILLANT	▼	APPELA BRUYAMENT SA BICHE	▼	MACHINE AGRICOLE	▼	ELLE SENFONCE DANS LES COTES	▼	PILIER CORNIER
VILLE DE CASTILLE		BLESSANT		DE CE FAIT		PAIR IMMORTEL		IL EN FAUT POUR OSER				ART DE MARCEL MARCEAU				PASSER UNE COUCHE
	►			CELLE DU MONDE EST EN VUE						IL NE SENTENT PAS SANS MAL				COURUEUSE AFRICAINE	►	
SOUTIEN MORAL	►					COUSINS DE L'UNAU	►			A POINT				DIFFÉRER		ELLES PRENNENT LE MORS
ELLE A TOUJOURS TORT	►					BOUCLIER	▼			BIEN DÉCIDÉ				ENDUIT A PEINDRE		
DÉPART DEPUIS LA BASE	►					SUR LA ROSE DES VENTS	►			LACIS				AMONCELÉ		CONJOINTS
BOUT D'EURO	►			STATION ÉMETTRICE	►	AÉRIEN, TRES PUR	▼			SCANDUM POUR LE CHIMISTE				COURS D'ÉCOLE		ELLE VA AU RHÔNE
HOMMES DE RÉSERVES AUX ÉTATS-UNIS	►			BIEN POSSEDÉE	►					IMPÔT SOCIAL				S'AMOURA-CHER(S)		
						MEMOIRE D'UN ORDINATEUR	►			GALÈRE ROYALE				ON LE FAIT POUR APPRENDRE		
						MESURE ANGULAIRE	►			MOUCHE PARASITAIRE						
						SON PRÉNOM	►			GALÈRE ROYALE						
						COURREUR À PLUMES	►							ILS EXPRIMENT LA BEAUTÉ	►	
						PETIT TOUBIB	►							BONJOUR À CESAR		
										IL N'Y A PAS SI LONG-TEMPS	►					RUDESSÉ
											IL AUGMENTE CHAQUE ANNÉE	►				COMPRIMÉ
										FLANER						
						EXÉCUTÉ AVEC BRIO	►							VIOLENTE		
						ART DES METS	►							ARMES D'AIGLE		
MONTER LE PRIX	▼	ELLE FORME UN TOUT	▼	APPÉCIA-TION EN MARGE	▼	PENCHAIT POUR	▼	FACILEMENT LISIBLE	►					HÔPITAL ALPIN	►	
SON NOM	►	MODIFIA LATOME	►	RÉUNION	►			NOTE EN PORTÉE	►							
	►															
HEUREUX MOMENT	►					MISE AU LIT	►									
RAPPORTS HUMAINS	1															DEVANT CELUI QUI FUT LE MARI AUTREFOIS
BAGATELLE OU VÉTILE	►					DEVENU AMER	►									CÉDRES ET CYPRÈS
CUBES EN PISTE						PROPOSE UNE ALTERNATIVE	►									IL SERT À MONTRER
						OUTIL POUR FENDRE LE BOIS	►									
GROUPER EN VUE D'UNE ACTION COMMUNE	►							PERDIS DE VUE	►							DIVAN D'ANGLE MUNI D'ÉTAGÈRES
								CE NE SONT PAS DE GRANDES SURFACES	►							
														DÉS QU'IL A FINI DE ROULER, IL FAIT FACE		

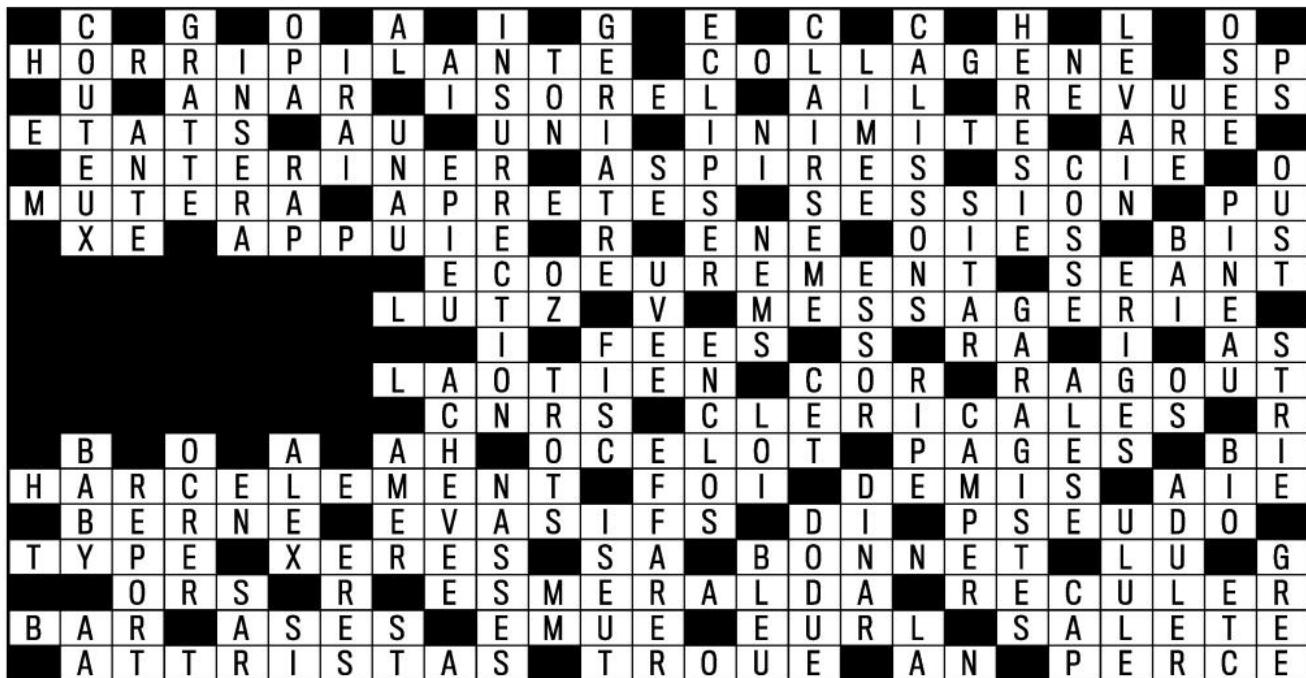
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



Solution

des jeux du numéro précédent

MOTS FLÉCHÉS



Le nom est : **Ramzy Bedia.**



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

RÉDACTION 13, rue Henri-Barbusse, 92624
Gennemilliers 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 Gautier (rééditeur 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).
Assistante de rédaction Elisabeth Romaniello (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).

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

Web Luca Andreolli (50 48).

Photo Patricia Couturier (chef de service photo, 50 85).
Alain Billen (chef de rubrique, 50 91),
Farida-Patricia Cherara (chef de rubrique, 50 87).

Reportage Philippe Pascual Vilà (50 84).

Assistante Véronique Lécytier (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).

Secrétaire 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).

Signatures VSD Laurent Lecas (directeur artistique, 57 31).

Fabrication James Barbet (51 02),
Stéphane Redon (51 01).

Comptabilité Carole Clément (45 14).

DIFFUSION

Directeur Marketing Client : Laurent Grolée (6025).

Directrice de la fabrication et de la vente au numéro :

Sylvaine Corada (54 65).

Directeur des ventes Bruno Recurt (56 76).

PUBLICITÉ

Prisma Media Solutions, 13, rue Henri-Barbusse, 92 624 Gennemilliers Cedex. 01 73 05 45 44 et adresse mail (exemple : dgrosse@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 Mellouk (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).

IMPRIMÉ

ARPP autorité de régulation professionnelle de la publicité

PEFC 10-32-2328

Carrefour PEFC pefc-france.org



Chef de marque : Alice Leclercq (45 61)

VSD sur Internet www.vsd.fr

Boutique Internet www.prismashopvsd.fr

VSD SNC, société en nom collectif au capital de 15 240 000 euros d'une durée de 99 ans.

Principaux associés : Media Communication SAS et G+J Communication GmbH.

Cogérants : Rolf Heinz, Pascale Socquet.

Directrice de la publication Pascale Socquet.

Abonnements et ventes des anciens numéros :

prismashopvsd.fr Tél. Service abonnement :

0 808 809 063

Service gratuit
+ prix appel

Tel. étranger : +33 1 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

M 1713988 ISSN 1278-916X. N° commission paritaire :

0516 C 86867. Créditation : sept. 1977. Dépot légal : fév. 2018

CRÉATEUR MAURICE SIÉGEL, PRÉSIDENT DE L'HONNEUR GENÈVE SIÉGEL

© VSD 2001 Imprimé en France. Distribution : Pressalia

LE WEEK-END COMMENCE AVEC VSD

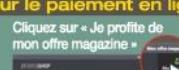


+ de 50%
de réduction**
Près de 3 mois de lecture offerts !

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



2 Cliquez sur « Je profite de
mon offre magazine »



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



1 > Je m'abonne à VSD et je choisis mon offre :

Offre sans engagement

1€30

par semaine

Soit un prélevement mensuel

de 5,90€ au lieu de 11,70**

* Je recevrai l'autorisation de prélevement

automatique avec ma facture.

Offre courte 7 mois

39€

au lieu de 81€*

Solt + de 50% de réduction

* Je joins mon règlement

par chèque à l'ordre de VSD.

7 mois - 30 numéros

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

2 > Je renseigne mes coordonnées

Mme M.
(civilité obligatoire)

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

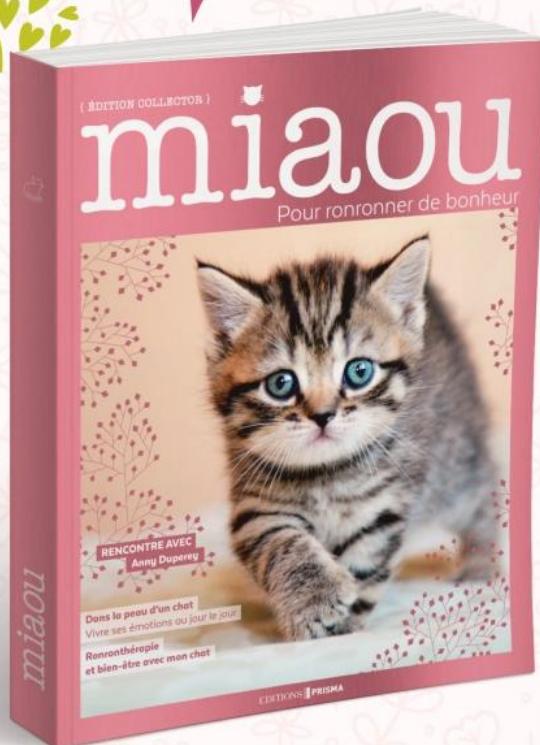
Code Postal : _____

Ville : _____

Télé. : _____



Nouveau !



format 21 x 26 cm - 170 pages - 12,95€

© Shutterstock

POUR COMMANDER,
C'EST FACILE !



Sur Internet, je tape : boutique.prismashop.fr/miaou

OU

Je renvoie ce bon de commande dans une enveloppe NON AFFRANCHIE à:
Prisma Media - Libre réponse 20267 - 62069 Arras cedex 9

Titre	Réf.	Qté	Prix	Total
Miaou	13614	12,95 €
	VSD2114V		Participation aux frais d'envoi	3,90 €
			TOTAL	

Mes coordonnées :

Mme M.

Prénom* _____

Nom* _____

Adresse* _____

Ci-joint mon règlement :

- Par chèque à l'ordre de Prisma Media
 Par Carte Bancaire (Visa ou Mastercard)

N°

Date d'expiration / Cryptogramme

Signature :

Code postal*

Ville* _____

E-mail _____

Tél.



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.

*Obligatoire, à défaut votre commande ne pourra être traitée. Offre valable en France Métropolitaine jusqu'au 30/06/2018. Photos non contractuelles. Livraison à partir de mi-mars 2018, dans la limite des stocks disponibles. Si votre produit ne vous apporte pas entière satisfaction, vous disposez d'un délai de 14 jours pour nous le retourner à vos frais, dans son emballage d'origine, et selon votre souhait, nous engageons à vous le remplacer ou à vous le rembourser. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique aux fins de traitement de votre commande, de fidélisation et de prospection commerciale. 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. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez d'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 écrire en envoyant un e-mail ou un courrier à clic@prismamedia.com ou PRISMA MEDIA, Le Correspondant Informatique et Libertés, 13, rue Henri Barbusse - 92230 Gennevilliers ou d'appeler au

0 811 23 23 23, Service 0,06 €/min + prix appel.

Le Maître du Talmud

Au Moyen Âge, la mort d'un enfant dans le quartier juif provoque des émeutes contre les habitants. Le héros devra enquêter jusqu'au cœur du pouvoir. Extrait.

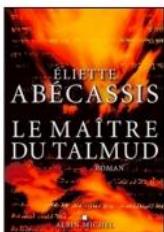
Éliette Abécassis à la cour de Saint Louis

Seigneur ! ouvre mes lèvres et ma bouche dira tes louanges. C'était un jour de pluie, en l'an 5000 de notre calendrier, soit en 1240 de l'ère chrétienne, de ces jours où l'on se hâte pour les derniers préparatifs, avant que la nuit ne tombe, en vue du moment où cessera toute création, tout travail ou négocié et où l'on se prépare à vivre ce que Dieu vécut lorsqu'il s'arrêta et considéra que c'était bien. Dans notre rue de la juiverie Saint-Bon, une vieille femme avait trouvé un enfant mort, un nouveau-né enveloppé dans un linge taché de sang. En peu de temps, une foule s'était pressée autour d'elle. Partout on entendait : « Il a été égorgé ! » La rumeur enfla, les gens affluèrent depuis la place de Grève, non loin de

“Partout on entendait : « Il a été égorgé ! » La rumeur enfla, les gens affluèrent depuis la place de Grève, non loin de la Seine.

venelle se remplit de monde, des étudiants, des commerçants, des passants, tous venaient voir de leurs yeux l'enfant assassiné et déjà cherchaient le coupable pour venger le sang par le sang.

Dans la maison d'études, mes camarades et moi étions en train de lire une page du Talmud. Les lois promulguées par les rabbins stipulaient qu'une académie des hautes études juives devait être créée dans la capitale de chaque pays. Chaque famille, qu'elle soit riche ou pauvre, Lévi, Cohen ou fils d'Israël, était dans l'obligation de consacrer l'un de ses enfants à l'apprentissage du Talmud. Notre maison s'appelait « Beth



Éliette Abécassis a un goût certain pour les mystères du monde religieux. Publié en 1996, *Qumran*, son premier roman, en atteste. *Le Maître du Talmud* s'inscrit dans la même veine. Albin Michel, 368 p., 22 €.

Hamidrash », c'est-à-dire la « Maison de recherche ». La séparation impliquait la pureté, l'étude et le célibat durant les années d'étude.

Joseph, le plus savant, avait traduit le texte de l'araméen, Samuel et moi le commentions à l'aide des interprétations de nos maîtres. Il s'agissait d'un passage qui traitait du témoignage et de la qualité des témoins. Nous y lisions que les rabbins n'acceptaient que le témoignage de celui qui avait vu le forfait ou le crime. Par exemple, si un homme rencontrait un individu une épée à la main, alors même que la victime était secouée par les spasmes de l'agonie, sa déposition contre le suspect ne pouvait être reçue.

« Si vous n'avez vu que cela, vous n'avez rien vu », dit le Talmud. En effet, si le témoin n'a pas aperçu l'homme en train de tuer la victime, même s'il est évident que celui-ci est le meurtrier, il ne peut être entendu. Ainsi le témoignage n'est-il valide que s'il est de visu, et non pas s'il résulte d'une déduction, aussi logique et rationnelle soit-elle.

D'autre part, les rabbins se méfient des déclarations d'un seul homme, ils exigent deux personnes afin de vérifier si leurs paroles concordent.

- Un seul témoin ne suffit pas selon le Talmud, para phrasa Joseph. Sinon, c'est la parole d'un homme contre celle d'un autre. C'est la raison pour laquelle il faut deux témoins.

Grand, mince, les cheveux bruns assez longs et la barbe fine, les yeux bleus, le teint pâle à force d'avoir le front penché sur les parchemins, Joseph était le plus brillant d'entre nous. Il connaissait tout le Talmud par cœur. Si l'on prenait une aiguille et qu'on la plantait dans une page pour la ressortir par l'autre côté, il était capable de dire quel mot se trouvait au bout de l'instrument. (...)



Spiritualité, nature, tradition...
Plongez au cœur du Japon éternel

GEO
VOIR LE MONDE AUTREMENT

ÉTATS-UNIS
OREGON
LA NOUVELLE TERRE PROMISE

N°469 MARS 2018

www.geo.fr

KYOTO
L'ESPRIT DU JAPON

Sibérie
LA GRANDE MIGRATION DES MORSES

SÉNÉGAL
COMMENT LE SOLAIRE CHANGE LA VIE

Regard
LES VESTIGES VIVANTS DU COMMUNISME

pour
3€90
de plus



Un recueil de récits
signés de grands écrivains

GEO, UNE IRRÉSISTIBLE ENVIE DE CONNAÎTRE LE MONDE

MITSUBISHI SPACE STAR

Repoussez
vos limites.



GAMME
À PARTIR DE

6 990 €⁽¹⁾

SOUS
CONDITION
DE REPRISE

Climatisation, radio CD MP3, système
téléphonie Bluetooth, régulateur de vitesse



*Dépassez vos ambitions. (1) Tarif d'une Mitsubishi Space Star 1.0 MIVEC 71 IN, déduction faite d'une remise de 2 000 € et de la prime à la conversion gouvernementale pouvant aller jusqu'à 2 000 €⁽²⁾. Modèle présenté : Mitsubishi Space Star 1.2 MIVEC 80 AS&G INVITE à 10 520 € avec peinture métallisée en supplément (450 €) et projecteurs antibrouillards avant en accessoires (89 € hors pose) déduction faite d'une remise de 2 000 € et de 2 000 € de prime à la conversion⁽²⁾. (2) Selon les modalités fixées par les articles D251.3 et suivants du Code de l'Energie notamment sous condition de reprise d'un véhicule particulier ou camionnette Diesel immatriculé pour la première fois avant 2001 (2006 pour les ménages non imposables) ou essence immatriculé avant 1997 (selon décret n° 2017-1851 du 29/12/17). Tarifs France métropolitaine au 02/01/2018. Offre réservée aux particuliers en France Métropolitaine, valable pour toute commande entre le 02/01/2018 et le 31/03/18, non cumulable avec d'autres offres en cours chez les distributeurs participants. Garantie et assistance : limitées à 5 ans/100 000 km, au 1^{er} des 2 termes échu, selon conditions générales de vente. M MOTORS AUTOMOBILES FRANCE SAS au capital de 10 000 000 € - RCS PONTOISE n° 428 635 056 - 1 avenue du Fief 95067 Cergy Pontoise Cedex. Consommation mixte Space Star (L/100 km) : de 4,1 à 4,3. Émissions CO₂ (g/km) : de 96 à 100. Consommation et émissions homologuées selon réglementation applicable.