

VSD

Spécial **ITALIE**
14 pages
Dolce vita



Exclusif

Valérie
Trierweiler
**TRANSFORMÉE
PAR L'AMOUR**



Le Français
**QUI APPREND
AUX AIGLES
À VOLER**



Prisonnière
de Buckingham

MEGHAN

COMME VOUS NE LA VERREZ PLUS

Fini les pauses sexy et
la comédie : en épousant le prince
Harry, elle renonce à sa
liberté et entre au «couvent».

PM PRISMA MEDIA
M 01713 - 21/26 - F: 2,70 €
2,70 € N°2126 - DU 24 AU 30 MAI 2018
VSD.FR

Vibrez pour la Coupe du Monde 2018
avec **Télé-Loisirs !**

HORS-SÉRIE MAI-JUIN 2018

Télé Loisirs

EXCLUSIF
POSTER GÉANT
LE CALENDRIER DES MATCHS
+ UNE SURPRISE COLLECTOR!

LE GUIDE
COUPE DU MONDE 2018

- TOUT SUR LES 32 PAYS QUALIFIÉS
- SUR LES PAS DES BLEUS EN RUSSIE
- TOUS VOS RENDEZ-VOUS TÉLÉ POUR NE RIEN RATER
- CAHIER SPÉCIAL LES 20 ANS DE FRANCE 98

AVEC
RMC
INFO TALK SPORT

EN VENTE ACTUELLEMENT !

Éditorial



Bons Baisers de Russie

Christophe Gautier
Rédacteur en chef

Il y est ! Ils savent. Nous savons. La liste de Didier Deschamps – certes bien moins importante pour l'histoire de l'humanité que celle de Schindler – est tombée. Pour autant, elle permet de connaître le nom des heureux élus qui iront, à partir du 14 juin, disputer la Coupe du monde de football en Russie. À la conquête du Graal. Trente-deux équipes au départ et, le 15 juillet, pour la finale, plus que deux, admirées, envoyées par la planète entière.

De ce magnifique pays que j'aime et que je connais particulièrement bien, les joueurs ne verront sans doute pas grand-chose. Ni les musées ni les monuments. Vivant en vase clos, ils ne pourront le respirer, l'humour, l'apprécier. Sa culture, sa littérature, son théâtre et, bien entendu, son peuple. Quel dommage de passer à côté des choses et des gens !

Car lorsque l'inverse se produit, la vie peut s'en trouver bouleversée. Dans *Bons Baisers de Russie*, par exemple, le film – l'intrigue mène l'espion britannique de l'Hellespont à Venise, la ville des amoureux –, deuxième opus de la saga 007, réalisé en 1964 par Terence Young, Bond (Sean Connery) ne passe pas à côté de Tatiana (Daniela Bianchi). Mieux, leur première rencontre, pas très loin de Sainte-Sophie à Istanbul, est une des scènes les plus reprises de l'histoire du cinéma. Tellement belle, tellement forte. Elle a longtemps servi de support aux auditions pour les rôles de James Bond et de James Bond girls. *Bons Baisers de Russie*, le livre, de Ian Fleming, publié le 2 mai 1957, figurait dans la liste des dix ouvrages préférés du président John Fitzgerald Kennedy. Bref, la Russie fut et reste une source d'inspiration, d'admiration, de fascination. Gageons que les performances de nos Bleus renforceront ces sentiments et que leurs victoires seront autant de bons baisers envoyés de Russie.



40 NANJIECUN, AU COEUR DE LA CHINE

UNE VITRINE DU MONDE RÊVÉ DES COMMUNISTES

SOMMAIRE

4 SIGNÉ GOUBELLE

L'actualité en dessin

5 BRÈVES PEOPLE

6 EN COUVERTURE

Meghan Markle : la belle vie, c'est fini !

Mariée au prince Harry, la roturière américaine doit faire de royales concessions

12 PEOPLE

Valérie Trierweiler, son coup de foudre. Elle ne quitte plus l'ex-rugbyman Romain Magellan

16 FOOTBALL

Un Mondial sans Payet. Au cours de la finale de la Ligue Europa, le Marseillais a tout perdu. Retour sur un mauvais coup du sort

20 ENQUÊTE

Martine Landry, la justicière de la frontière. À Menton, cette militante de 74 ans tente de faire respecter les droits des migrants

26 NATURE

Les ailes du désir. Un fauconnier passionné apprend aux rapaces nés en captivité à voler dans la nature

34 C'EST DIT

Danièle Gilbert : « C'est intéressant comme conversation ! »

38 HISTOIRES INSOLITES

Vaches de politiques

40 GRAND ANGLE

En Chine, le culte de Mao. Nos reporters ont exploré un village où l'on vit toujours à l'heure du Grand Timonier

49 J'AI TESTÉ

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

52 SPÉCIAL DOLCE VITA

Le resto du cœur. Un étoilé italien a créé les Refettorio, des établissements solidaires. Découverte de l'enseigne parisienne

56 FOOD

Viva Italia ! La gastronomie transalpine et ses produits d'exception sous leur plus beau jour, avec Denny Imbroisi

60 TRI SÉLECTIF

Pasta et cie, matériel pour (bien) cuisiner italien

62 ÉVASION

Ombrie, au pays de l'or vert. Immersion dans la récolte et la production d'huile d'olive

66 ADRÉNALINE

Lignes de fond. Nous avons suivi une spectaculaire partie de pêche extrême dans les Alpes du Sud

71 POP CULTURE

Visite en avant-première de l'exposition « Game Of Thrones »

74 BOUILLON DE CULTURE

Sting & Shaggy, duel au soleil pour un disque à quatre mains

76 ÉCRAN TOTAL

Focus sur le parcours d'Alden Ehrenreich, le nouveau Han Solo

78 MOTS FLÉCHÉS

82 PREMIÈRE PAGE

Gérard Manset, *Cupidon de la nuit*.

#2126

DU 24 AU 30 MAI 2018

16 Payet dit adieu au Mondial en Russie



12 Valérie Trierweiler sur un nuage



56 Recettes et beaux produits d'Italie



TWITTER
@vsdmag

INSTAGRAM
VSDMAG

FACEBOOK
VSD

SPOTIFY
DEEZER
VSDMAG



66 Deux amis dépassent la pêche à la truite !



SIGNÉ
GOUBELLE

ANGLETERRE: MARIAGE D'UN PRINCE ET D'UNE ACTRICE

T'AS RIEN TROUVÉ
DE MIEUX COMME
CADEAU DE FÊTE
DES MÈRES ?!!



par François Julien



Le pape au vent

Non, ce n'est pas une boursouflure qui aura raison du pape François : mercredi 16 mai, au milieu de son audience hebdomadaire, entre son salut aux fidèles brésiliens rassemblés place Saint-Pierre et ses vœux aux musulmans qui devaient commencer le ramadan, le souverain pontife s'est vu masqué par sa propre hermine. Ce qui l'a fait rire.



Tom Wolfe pour l'éternité

Dandy, certes, mais son allure aristocratique – immuable costume blanc, bitos et pompes assortis – en aura surtout fait l'étranger ultime, observateur d'un monde qui l'amusait et qu'il rendit dans une langue inouïe, tant dans ses articles que dans ses quatre romans. À commencer par le premier (écrit à 57 ans), *Le Bûcher des vanités*, porté à l'écran par Brian De Palma. Tom Wolfe vient de s'éteindre. Il avait 88 ans.

Oups!

Potins de stars

Blonde Ambition.

Jusque-là, de Kristen Zang à Amber Valletta en passant par Gisele Bündchen et Bar Refaeli, on savait qu'il les aimait belles, mannequins – éventuellement comédiennes – et, à la notable exception de Naomi Campbell, voire de Rihanna – qu'il aurait bibliquement fréquentée un soir de janvier 2016, à Paris –, absolument blondes. Et, contrairement à ce que l'image ci-dessous pourrait laisser croire, l'actuelle copine de Leonardo DiCaprio ne déroge pas à la coutume (sa fiche à l'agence IMG, pour laquelle elle défile, nous l'assure) : l'Argentine Camila Morrone, 20 ans, ici en négligé dans les rues de New York, est originellement blonde ainsi que mannequin (87-60-94 pour 1,75 mètre). Et même comédienne, puisqu'on peut actuellement voir cette belle-fille d'Al Pacino aux côtés de Bruce Willis dans *Death Wish*. Absolument conforme aux normes dicapriennes, donc.



Louane, Omar et Loeb font leur pub

Appelez ça une brochette de poids, un tiercé gagnant ou ce que vous voudrez, mais reconnaisez que Louane, Omar Sy et Sébastien Loeb, tous cadors dans leur catégorie, sur une même affiche, ça a du cachet ! On ne connaît d'ailleurs pas le montant du leur pour avoir participé, non pas à un film, mais, hélas ! trois fois hélas !, à une simple pub sur une plage de Los Angeles. Et pour vendre quoi ? On ne sait.

Un jeûne mon prince viendra

Voilà quinze jours, nous vous le présentions aux commandes d'un hydroptère au large de Monaco, l'air diablement impliqué (VSD n° 2124). Ça n'était pas juste pour la photo : à preuve, Albert II vient de recevoir un diplôme honorifique de sciences et techniques de la navigation à l'université de Naples Parthénope. Ceci posé, on suggère tout de même à Son Altesse sérénissime, 60 ans depuis le 14 mars, de songer à une alimentation un poil moins riche.





Meghan Markle **LA BELLE VIE, C'EST FINI !**

Bye-bye Hollywood, bonjour Buckingham !
Depuis son mariage avec le prince Harry, le 19 mai, la jeune femme doit composer avec protocole et codes royaux. Et qui sait si la nouvelle altesse, épierée en permanence, tiendra le coup...



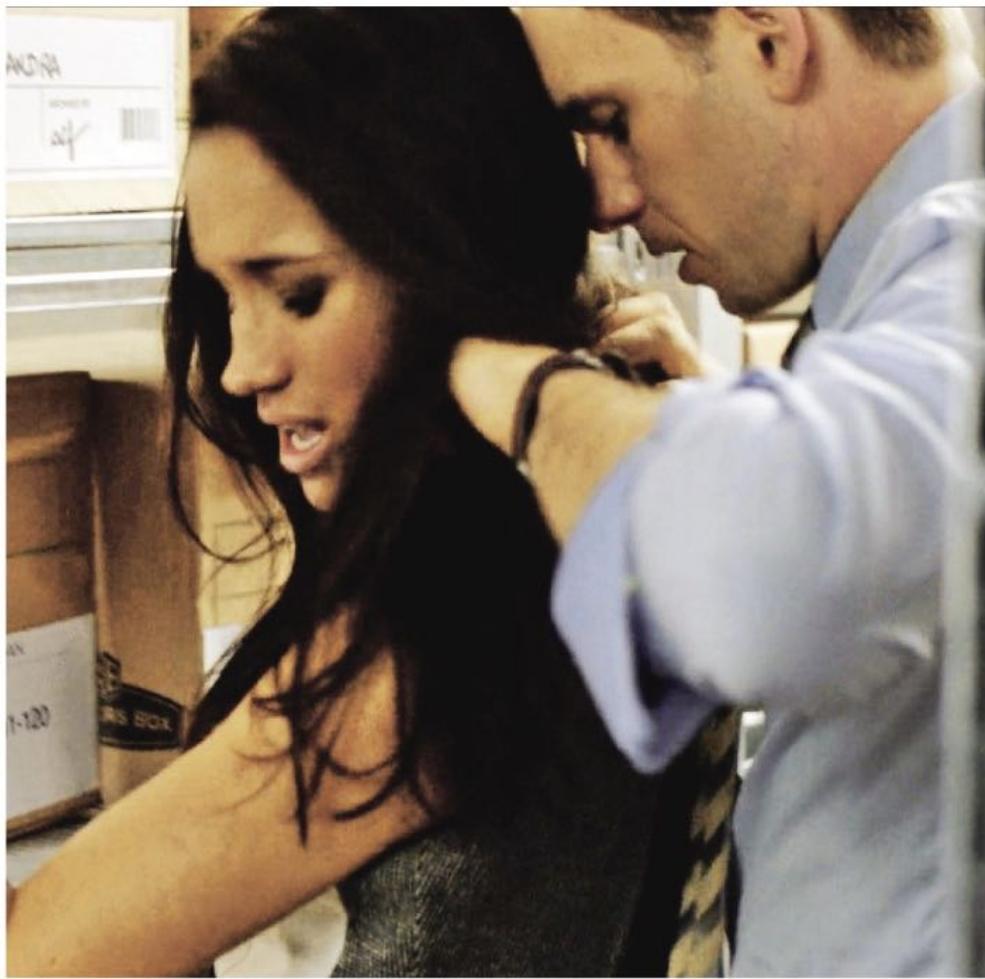
Vous ne la verrez plus comme ça ! Cette scène d'amour entre Rachel Zane (son personnage dans *Suits*) et Mike Ross (Patrick J. Adams) a été diffusée en novembre 2017. Ils se sont mariés dans l'épisode final de la saison 7, le dernier pour Meghan et son partenaire.



**L'AMÉRICAINE A
DÉJÀ FAIT DES SACRIFICES,
NOTAMMENT
CELUI DE RENONCER À SA
CARRIÈRE D'ACTRICE**

Le 12 mars, les fiancés Harry et Meghan étaient aux côtés du duc et de la duchesse de Cambridge lors du Commonwealth Day, dans l'abbaye de Westminster. La jeune femme peut compter sur les conseils de sa belle-sœur Kate, roturière elle aussi.





Elle a intégré « la Firme ». Pour le meilleur et pour le pire. Le 19 mai, dans la chapelle St George du château de Windsor, Meghan Markle, 36 ans, et le prince Harry, 33 ans, se sont dit oui devant six cents invités et des millions de téléspectateurs. La jeune femme entame sa nouvelle vie en tant que Son Altesse royale la princesse Henry de Galles. Depuis sa rencontre en juillet 2016 avec Harry, lors d'un dîner à Londres, elle a fait montre de souplesse et d'adaptabilité pour se glisser dans le moule de la parfaite fiancée. Elle partait pourtant de loin. Actrice, américaine, métisse et divorcée : la reine aurait pu en avaler son bibi. La comédienne a donc redoublé d'efforts. Mais est-elle vraiment prête ?

Côté privé, le couple devrait continuer à vivre à Nottingham Cottage, sur les terres du palais de Kensington. Madame Harry est devenue marraine de la Royal Foundation, comme son époux. L'organisation se consacre aux enfants et aux adolescents, aux militaires et aux anciens combattants, ainsi qu'à l'écologie. Les attribu-

tions de Meghan sont essentiellement philanthropiques, d'œuvres de bienfaisance en actions caritatives. En représentation permanente, elle doit respecter les règles du protocole.

Les exigences vestimentaires, notamment, sont très strictes. Les robes bustiers et les décolletés sont bannis. Les jupes doivent avoir une longueur appropriée, et les talons une hauteur acceptable. Interdiction de porter des jeans : ils sont tolérés seulement à l'occasion d'événements sportifs et uniquement s'ils sont noirs. Gants, chapeaux et couleurs neutres sont privilégiés. Et évidemment, pas de fourrure. La posture doit elle aussi être impeccable : port de tête avec menton parallèle au sol et jambes serrées-chevilles croisées sur un siège. Face à ces codes, Meghan a déjà commis pas mal d'impairs : elle est apparue les épaules dénudées, sans collant, avec un sac en bandoulière et même avec un jean troué ! Elle n'a plus le droit à l'erreur...

Et ce n'est pas tout ! Militante et engagée, Meghan ne peut plus voter puisque les membres de la famille royale ne peuvent pas exprimer leurs opinions politiques.

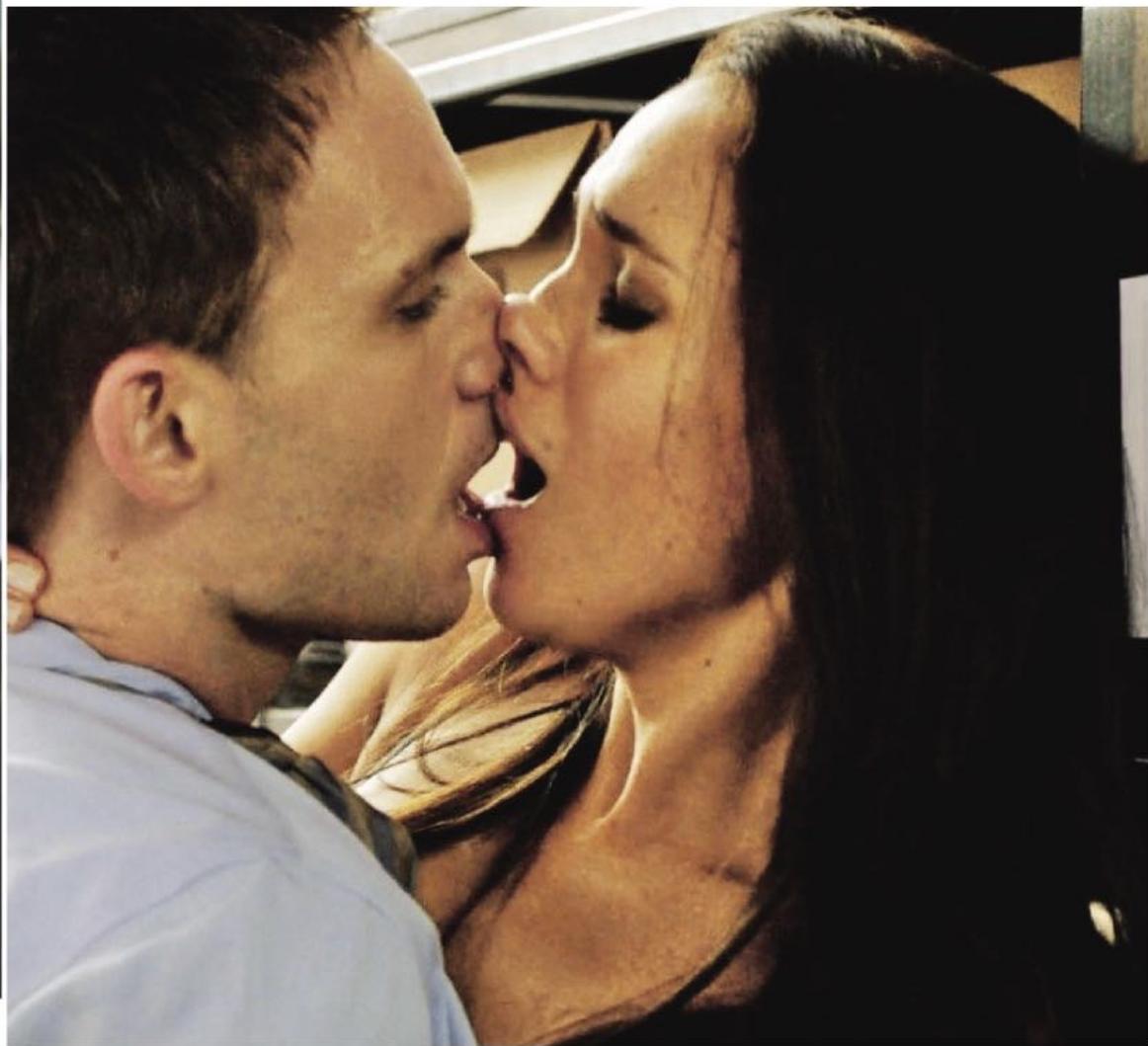
“MÊME SI J’AI JOUÉ DANS UNE SÉRIE PENDANT SIX ANS, JE N’AI JAMAIS FAIT PARTIE DE CETTE CULTURE TABLOÏD”

MEGHAN MARKLE

Elle ne peut plus tenir la main d'Harry en public, les gestes d'affection étant interdits. Plus question de signer des autographes ou de poser pour des selfies. Elle doit aussi rapidement maîtriser la révérence puisqu'elle est supposée la faire devant la Reine, mais aussi le prince Philip, le prince Charles, Camilla Parker Bowles, Kate et William ainsi que les princesses Anne, Eugenie et Beatrice. Plus original : elle ne mangera plus de fruits de mer (les risques d'intoxication alimentaire étant trop importants) et ne pourra plus jouer au Monopoly (un jeu source de disputes familiales, selon le prince Andrew).

Meghan a été préparée au mieux. Tout comme Kate Middleton, à l'époque, elle

Au cours des sept saisons de *Suits*, la série qui l'a rendue célèbre, la comédienne s'est toujours investie à fond dans son personnage.



aurait suivi des cours d'étiquette et d'establishment pour être à la hauteur. L'entourage professionnel du prince Harry l'a également briefée. « Depuis que leur relation est publique, Meghan est en relation avec les plus fidèles collaborateurs d'Harry. Et ça n'a pas de prix, révèle une source proche de la famille royale à *Us Weekly*. Ils la conseillent aussi bien sur ses prises de parole officielles que sur la façon de se tenir à un banquet. Quels que soient ses doutes, ils lui apportent une réponse. » Elle a aussi suivi, comme tous les Windsor, la formation du Special Air Service. Un entraînement physique et psychologique pour assurer sa sécurité en cas d'enlèvement, d'attaque ou de situation de crise.

Son quotidien se déroule désormais sous protection policière et devant l'objectif des paparazzis. Meghan n'en est pas enchantée. « On a tort de penser que parce que j'ai travaillé dans l'industrie du divertissement, tout cela me serait familier, a-t-elle précisé à la BBC. Même si j'ai joué dans une série pendant six ans, et que je travaillais avant, je n'ai jamais fait partie de cette culture

tabloïd. » La jeune femme a déjà sacrifié beaucoup pour se plier aux impératifs de son nouveau rang. Sa présence sur les réseaux sociaux, d'abord, aujourd'hui essentielle pour une actrice. Puis ses partenariats avec des marques, sources de revenus et de visibilité. Après leurs fiançailles en novembre, la star de la série *Suits* a sans ciller renoncé à sa carrière sur les écrans. Le 9 mars dernier, lors d'une cérémonie privée dans la chapelle du palais St James, elle a été baptisée pour pouvoir adopter la religion anglicane. Et elle a aussi entamé les longues démarches pour devenir citoyenne britannique.

D'Hollywood à Buckingham, la transition n'est pas si simple. Les Cassandre avancent même que la jeune mariée, célèbre avant d'avoir rencontré son prince, pourrait un jour se lasser de cet exigeant destin royal. Cette prédiction s'appuie sur le profil d'ambitieuse brossé depuis des mois par nombre de ses (anciens) proches, qui lui prêtent le sombre dessein d'utiliser Harry comme marche-pied dans son ascension. Seul le temps dira si princesse est bien le rôle de sa vie.

ANASTASIA SVOBODA

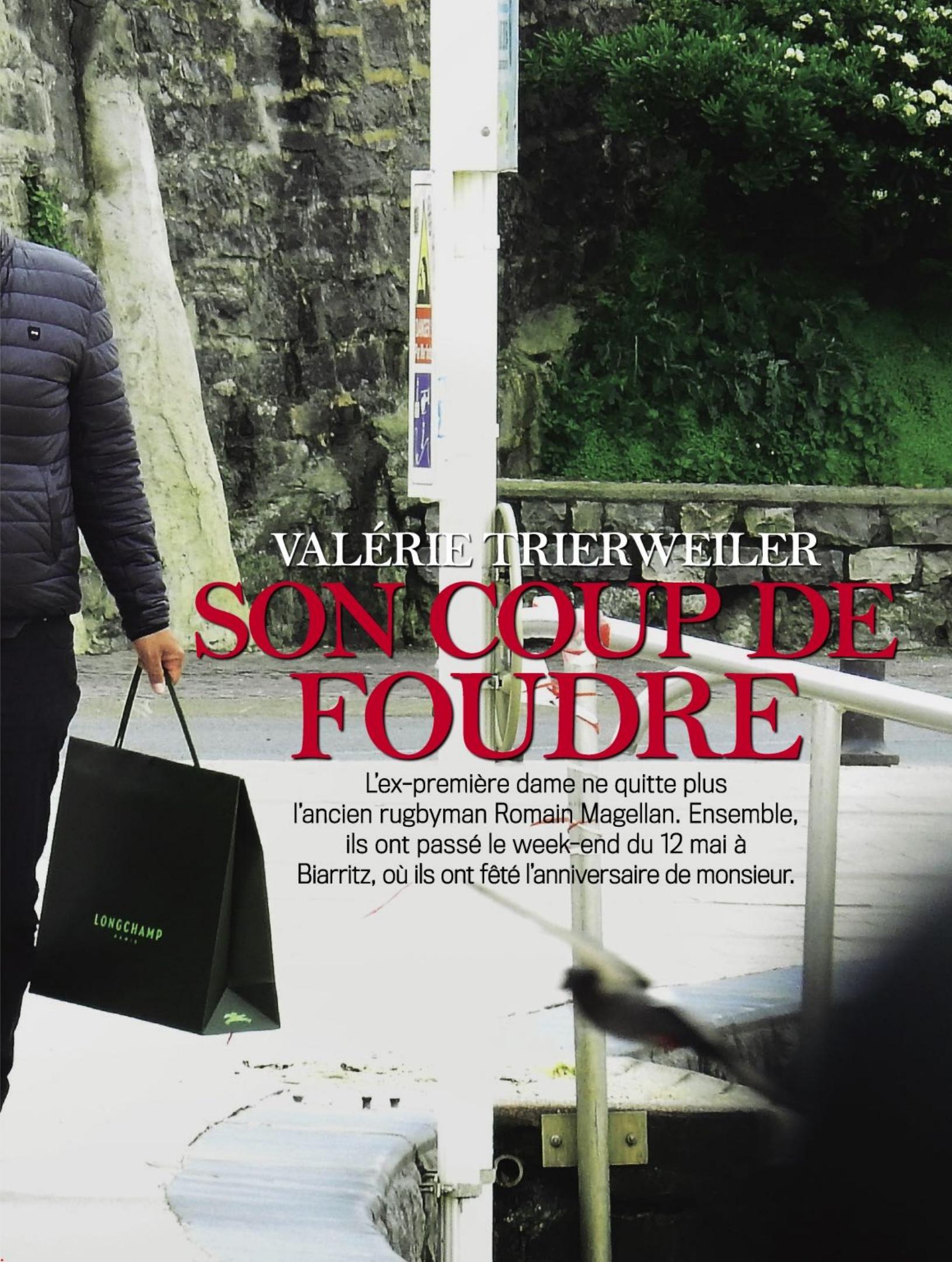
La belle-famille d'Harry **LES MARKLE, PLUTÔT ENCOMBRANTS**

À l'approche du mariage, ils ont joué les boulets. C'est d'abord le père, Thomas, qui a fait des siennes. L'homme de 73 ans devait accompagner sa fille à l'autel. Mais, empêtré dans une affaire de fausse paparazzade qui a provoqué l'ire de Buckingham, il a tergiversé quant à sa venue. Victime d'une crise cardiaque, il a finalement été opéré du cœur le 16 mai et n'était pas présent. C'était pourtant le seul invité de cette branche de la famille ! Tant mieux. Samantha, la demi-sœur de Meghan, jamais avare de confidences à la presse, souffre d'une fracture du genou et d'une cheville cassée après une course-poursuite avec des photographes. Son demi-frère, Thomas Junior, ne peut accepter que Meghan « oublie sa chair et son sang ». Son ex-femme, Tracy, a carrément débarqué à Londres avec ses deux fils et une dizaine de valises. Il n'y a que sur sa mère, Doria Ragland, que Meghan peut compter. A. S.



La journaliste et
le consultant sport de Canal+
partagent le même attrait
pour les causes humanitaires.

Ce qui n'exclut pas un
penchant pour le luxe : tous deux
sont descendus à l'hôtel du
Palais, le plus renommé de la station
balnéaire du Pays basque.



VALÉRIE TRIERWEILER **SON COUP DE FOUDRE**

L'ex-première dame ne quitte plus l'ancien rugbyman Romain Magellan. Ensemble, ils ont passé le week-end du 12 mai à Biarritz, où ils ont fêté l'anniversaire de monsieur.

Depuis sa douloureuse rupture avec François Hollande, Valérie, auteure d'un pamphlet contre lui, *Merci pour ce moment*, semblait avoir du mal à renouer avec l'amour. Aujourd'hui, elle se dit «heureuse» au bras de son géant.



Après trois jours passés dans leur chambre d'hôtel, les amoureux pointent enfin le bout de leur nez. Ils ne peuvent manifestement pas s'empêcher de continuer à se bécoter.

LA DÉFLAGRATION S'EST PRODUITE LORS D'UNE COLLECTE DE DONS DU SECOURS POPULAIRE

Cette fois, c'est vraiment terminé... Oubliés, les gars teints en noir corbeau, grassouilletts, mous du genou, goujats de surcroît... Très peu pour l'ex-« première journaliste de France ». Désormais, madame s'affiche sans complexe au bras d'un géant de 1,92 mètre. Un athlète de 45 ans, ex-pilier de rugby d'origine martiniquaise, avec des yeux aux reflets bleu lagon. Le sportif n'est pas un inconnu. D'aucuns ont sans doute déjà pu le remarquer sur la chaîne Canal+, où il est consultant. Il y commente, notamment, les matchs de Top 14.

La déflagration entre Valoche et Romain Magellan aurait eu lieu à l'occasion du lancement d'une collecte de fonds, Don'actions, organisée par le Secours populaire sur le parvis de l'Hôtel de Ville en janvier dernier. À moins que ce ne soit au grand rendez-vous des Pères Noël verts de la même association, dont Valérie est la marraine. Depuis, le mastodonte et la gracile journaliste ne se quittent plus. Ils ont passé le week-end du 12 mai à l'hôtel du Palais, à Biarritz. C'est là qu'ils ont fêté, à leur façon, l'anniversaire du beau Romain. « *Joyeux anniversaire [...] Heureuse* », postait ce jour-là Valérie, en légende d'un selfie des deux amants. Heureuse, on n'en doute pas, à en juger par les heures partagées par les tourtereaux, probablement dans leur chambre. En effet, ce n'est qu'au matin du quatrième jour qu'on les a finalement vus sortir de leur hôtel. « *Il faisait mauvais temps* », commente l'auteur des clichés, qui a dû poireauter tout ce temps dans le vent et la pluie. « *Mais tout de même, la plage est à 40 mètres !* », s'étonne-t-il.

Père de deux garçons (Valérie, elle, en a trois), Romain est très engagé dans le monde associatif. Il est, notamment, parrain de l'association ELA contre les leucodystrophies. Son voeu le plus cher ? « *Remettre l'humain au cœur du clocher* », comme il l'a écrit sur son compte Twitter. L'ex-rugbyman, né à Besançon, a fait ses premières passes au FC Grenoble, où il est resté jusqu'en 1997. Il s'est ensuite envolé pour l'Australie, où il a rejoint le club de Canberra Koukabourras pour quelques mois. Puis il est rentré en France, et a intégré le CS de Bourgoin-Jallieu durant trois saisons, avant de rallier l'équipe anglaise des Saracens, en 2001. Mais, l'année suivante, une grave blessure l'a obligé à mettre fin à ses ambitions sportives. Valérie, elle, poursuit sa carrière de journaliste et d'auteure. Dans son dernier livre, la femme éconduite écrivait : « *Ce qui est d'une rare beauté, c'est cet amour passionné. Rien n'existe pour eux que leur amour. Mais il n'est pas éternel. Cet amour disparaîtra tragiquement un jour ou l'autre. Rien ne dure jamais.* » À moins que... **SYLVIE LOTIRON**



PHOTOS : D.R.

Mercredi 16 mai. Moins que d'avoir perdu la Ligue Europa, l'attaquant marseillais reste inconsolable de se savoir privé de Mondial. Dimitri Payet avait déjà raté le voyage au Brésil, il y a quatre ans.

UN MONDIAL SANS PAYET

Au cours de la finale contre l'Atlético de Madrid, l'international français, blessé, a tout perdu : un sacre européen et une participation à la Coupe du monde. Fallait-il l'aligner pour ce match ? Le débat fait rage.

2018





Lorsqu'il comprend
que son pote Dimitri va sortir
sur blessure, Antoine
Griezmann, la star madrilène,
se précipite pour lui
glisser quelques mots de réconfort
à l'oreille. À cet instant,
ils le savent : un seul des deux
sera présent en Russie.

À MARSEILLE, RIEN N'EST PLUS IMPORTANT QUE L'OM. SUR LE VIEUX-PORT, PERSONNE NE LUI AURAIT PARDONNÉ S'IL S'ÉTAIT PRÉSERVÉ POUR LA COUPE DU MONDE

Comment prévoir... Fallait-il prendre un tel risque à l'approche de l'annonce des 23 ? Entre diagnostics médicaux, petites piques et règlements de comptes, la controverse n'a toujours pas dégonflé. Didier Deschamps peut-il en vouloir à Rudi Garcia d'avoir aligné son numéro 10 alors qu'il se remettait d'une déchirure à la cuisse ? « La responsabilité de l'entraîneur marseillais est forcément partagée. Je ne vois pas Garcia faire jouer Payet sans l'avoir sondé auparavant, analyse Pape Diouf, ancien président du club phocéen. Cette finale représentait tant pour l'OM et le joueur, une sorte de Graal. » Après une semaine de soins et l'absence totale de douleur, Payet ne pouvait décentrement pas remettre en doute sa participation à la finale de l'Europa League, dans l'optique du Mondial. Sur le Vieux-Port, personne ne lui aurait pardonné. À Marseille, rien n'est plus important que l'OM.

À l'arrivée, une entaille physique et mentale pour un homme revenu si près de la liste des 23, après une fin de saison exceptionnelle. Harcelé de questions sur son meneur de jeu, Didier Deschamps délivrait, juste après son passage au 20-heures de TF1, ses éléments de langage en forme de reconnaissance : « En pleine possession de ses moyens comme il le démontrait depuis deux mois, Dimitri Payet était un candidat sérieux. Il y a un délai de récupération de trois semaines pour ce type de blessure. Mais comme c'est musculaire, il y a un risque important de nouvelle récidive. » Pas de Coupe du monde 2018 pour Payet, donc, quatre ans après avoir déjà manqué le rendez-vous brésilien.

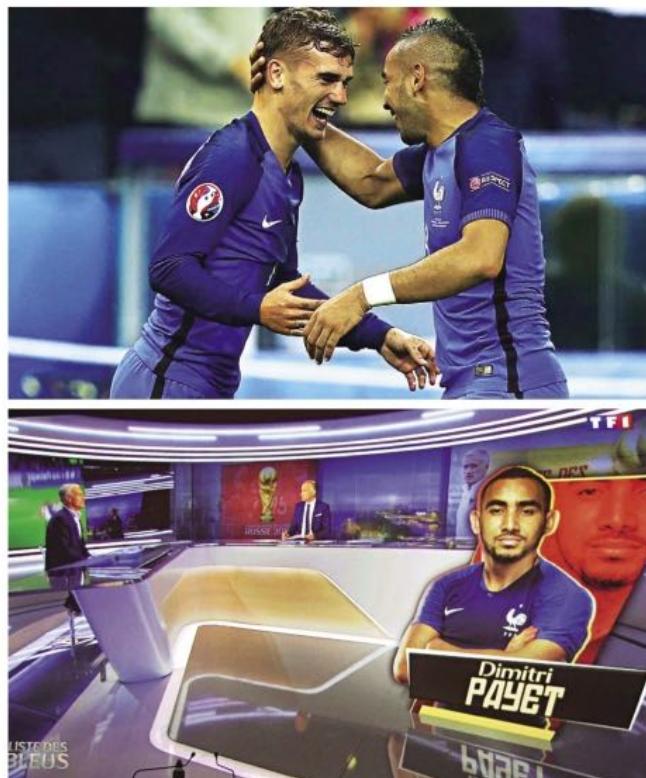
« Avec le recul, on se dit que, forcément, il ne fallait pas la jouer, cette finale », nous explique Steve Marlet, ex-international français présent avec les Bleus à l'Euro 2004, qui a vécu une situation similaire avant le Mondial 2002 : « Je me souviens très bien

du coup de téléphone de Roger Lemerre [sélectionneur de l'époque, NDLR], j'étais à Euro Disney. Il m'avait dit qu'il ne me prendrait pas, m'annonçant au passage que je serais réserviste », évoque-t-il pour la première fois. Marlet poursuit à propos du cas Payet : « J'ai vu beaucoup de joueurs à fort potentiel ne jamais confirmer, mais Dimitri

finale, puis lors du dernier acte perdu face à Cristiano Ronaldo et ses coéquipiers portugais. Commentateur pour M6 de la finale de Ligue Europa, cette année, Denis Balbir nous décrypte les dernières heures de ce malheureux feuilleton : « Je pense que Payet va avoir du mal à l'encaisser. On parle d'un joueur critiqué en début de saison et qui a porté son équipe ces trois derniers mois. Quand il est à 100 % physiquement, c'est l'un des meilleurs à son poste, un joueur à l'ancienne qui a le foot en lui, doué, technique et vif. C'est une vraie perte pour les Bleus. » Avant d'évoquer le meneur marseillais dans un registre plus intime : « Je l'ai connu à l'époque où il évoluait à Saint-Étienne. Humainement, il est assez discret, timide. Quand il a signé à Marseille la toute première fois, en 2013, il habitait avec sa famille dans l'hôtel où j'étais en vacances. Des gens polis, bien éduqués, qui disaient toujours bonjour au petit déjeuner. Il allait avec tout le monde dans la piscine de l'hôtel, et n'était pas une seconde dans la "starification". Dimitri m'avait présenté sa maman qui m'avait de suite interpellé : "Ah, vous savez, j'ai le DVD du derby OL-Saint-Étienne de 2010 que vous aviez commenté, quand Dimitri avait marqué le but de la victoire à Gerland." »

À Marseille, alors que l'été approche, la blessure de Payet occupe les discussions, mais pas à la même hauteur que l'erreur d'Anguissa, l'occasion manquée par Germain ou encore la tête de Mitroglou sur le poteau, face à l'Atlético de Madrid. Un événement footballistique en chasse un autre. À 31 ans (37 sélections, 8 buts), le Réunionnais ne jouera certainement jamais de Mondial. Il a toutefois fait un heureux : Nabil Fekir, le numéro 10 de l'Olympique lyonnais, retenu par Didier Deschamps pour conquérir une seconde étoile en Russie. Un « remplaçant » que Dimitri Payet, en homme respectueux qu'il est, encouragera avec sincérité.

ANTOINE GRYNBAUM



Antoine et Dimitri, complices comme jamais lors de l'Euro 2016, où ils brillèrent tous deux. Deschamps a confirmé, au moment d'annoncer sa liste sur TF1, que Payet était presque revenu à son meilleur niveau. Malheureusement...

Payet, lui, a été à la hauteur des espérances. Il avait fait une belle saison en Angleterre, avec West Ham, qui avait mis en lumière sa faculté à se montrer décisif. Et puis lors de son premier passage à l'OM, Bielsa l'a fait gagner en maturité. »

Formé à Nantes, ce jeune gamin de La Réunion aura surtout fait vibrer les foules pendant l'Euro 2016, disputé dans l'Hexagone. Une frappe grandiose en ouverture face à la Roumanie, un enchaînement génial contre l'Albanie, avant de plonger légèrement face à l'Allemagne, en demi-

Chaque jour,
des dizaines de trains
provenant d'Italie
arrivent en gare de Menton,
avec, à bord, des migrants
de tous âges et origines.
Martine, elle, scrute les faits
et gestes des CRS.

LA JUSTICIERE D'



MARTINE LANDRY

À 74 ans, cette militante des droits de l'homme hyperactive est poursuivie par l'État français pour avoir « *facilité l'entrée de deux mineurs étrangers en situation irrégulière* » sur notre territoire.

Son procès se tiendra le 30 mai prochain, à Nice. Bien qu'elle encoure jusqu'à cinq ans d'emprisonnement et 30 000 euros d'amende, c'est très sereinement qu'elle attend ce jugement.

À LA FRONTIÈRE

PAR CLAIRE STATHOPOULOS - PHOTOS FRANCE KEYSER POUR VSD





**MARTINE LANDRY
RISQUE JUSQU'À CINQ ANS
D'EMPRISONNEMENT
ET 30 000 EUROS D'AMENDE.
MAIS ELLE PEUT COMPTER
SUR UN IMPORTANT COMITÉ
DE SOUTIEN**

La retraitée se bat sans relâche pour défendre les droits des mineurs étrangers. Elle n'hésite pas à les récupérer à la frontière pour les guider au mieux dans leurs démarches.





Les membres d'Amnesty International français et italiens se rencontrent régulièrement pour échanger et organiser des événements.



Au bord de la route, Martine aborde deux jeunes Érythréens. « Quel âge avez-vous ? Si vous êtes mineurs, il faut absolument le signaler à la police italienne ! » Un peu plus bas se situent les locaux de la police aux frontières (PAF) de Menton, en France. Quelques mètres plus haut, ceux de Vintimille, en Italie. Entre les deux, un défilé incessant de migrants. « En France, on leur a refusé l'entrée. Ces deux-là sont renvoyés en Italie. Ils affirment pourtant être mineurs, et la loi française exige que l'on prenne en charge les mineurs. C'est aux Français de les protéger ! », s'exaspère Martine.

Martine Landry, membre d'Amnesty International, se bat quotidiennement pour que les migrants puissent bénéficier de leurs droits et pour faire respecter la loi. Pourtant, c'est bien elle qui est convoquée devant la justice. Son procès se tiendra à Nice, le 30 mai prochain. Il lui est reproché d'avoir, à cette même frontière et en juillet dernier, « facilité l'entrée de deux mineurs étrangers en situation irrégulière, en ayant pris en charge et convoyé pédestrement ces deux mineurs du poste-frontière côté Italie au poste-frontière côté France ». Du haut de ses 74 ans, ce petit bout de femme affiche une assurance déconcertante : « Je n'ai vraiment pas peur. Ils ne peuvent rien prouver du tout, vu que ce n'est pas vrai ! Je n'ai pas accompagné ces jeunes, je les ai attendus au panneau France. Ensuite, les Français ont été obligés d'appeler l'Aide sociale à l'enfance [l'ASE] et, le soir même, ils étaient placés dans un foyer. J'ai fait appliquer la loi en venant en aide à des mineurs sur le territoire français », affirme-t-elle.

Martine Landry risque jusqu'à cinq ans d'emprisonnement et 30 000 euros d'amende. Mais, dans cette épreuve, elle peut compter sur un important comité de soutien. Et pour cause : la militante est diablement sympathique. Chaleureuse, souriante, espiègle. Ses 74 ans, eux, passent inaperçus. Martine Landry semble infatigable. Pourtant, la vie ne l'a pas épargnée : « J'ai eu deux cancers du sein. Le premier en

1992, après la mort de mon mari, et un deuxième en 2000. » Cette même année, elle s'installe dans son actuel studio mentonnais. « Je me suis retrouvée ici, toute seule. Mes enfants étaient partis à la fac ou ailleurs... J'étais enfin libre de faire ce que j'avais envie de faire ! », s'amuse-t-elle. Un an plus tard, elle débute à Amnesty. « En arrivant à Menton, j'ai trouvé un environnement extrêmement xénophobe. J'entendais souvent cette réflexion lorsque le temps n'était pas très beau : "Ah ! C'est le vent d'Italie, tout ce qui vient de là-bas est mauvais." Ça annonce la couleur... » Au sein de l'ONGI, elle se consacrera à la cause des migrants et prendra la tête du groupe de Menton.

En 2011, le Printemps arabe marque un tournant dans son engagement. « À Paris, ils m'ont demandé de recevoir l'Anafé

pas agir, je ne peux qu'observer, explique Martine, tout en scrutant les alentours. S'ils ressortent avec des migrants, le but sera de savoir s'ils sont mineurs et ce qu'ils vont en faire, s'ils les mettront dans le prochain train pour l'Italie, ce qui est illégal, ou s'ils les enverront à la PAF. Là-bas, les mineurs sont censés être pris en charge et placés dans des camps. La France n'a pas le droit de renvoyer des mineurs. » Devant nous, les CRS redescendent, accompagnés. Nous les suivons à l'entrée de la gare. Nous n'irons pas plus loin. « C'est au premier étage qu'on fait remplir des papiers aux migrants. Les CRS savent que la presse est là, donc ils ne les renverront pas par le prochain convoi, affirme la retraitée. Lorsque je vois qu'on fait monter des gens dans le train pour Vintimille, je préviens les associations italiennes et leur dis qu'il y a vraiment quelque chose de mal avec ces mineurs qui vont arriver. »

Ensuite, direction la PAF, située à quelques minutes de la gare. Martine se remet tout de suite au « travail ». Imperturbable. « On va peut-être retrouver les jeunes que l'on a aperçus à la gare. J'attends qu'ils sortent du poste français. Lorsqu'ils marchent jusqu'au poste italien, c'est le moment de les intercepter. Je leur demande alors de voir les papiers qu'on leur a remis en France, et leur âge. » Car, selon Martine,

c'est ici que le bâton blesse. « Quand les mineurs vont à la PAF après avoir été arrêtés à la gare, les Français essaient de les faire passer pour des majeurs en inscrivant une fausse date de naissance et font une demande de réadmission à l'Italie. Les gamins ne s'en rendent pas compte, ils ne comprennent rien. C'est une partie de ping-pong insoutenable. Depuis 2015, ça arrivait tout le temps, jusqu'à ce que le juge nous donne raison. Il y a quelques mois, le préfet a été condamné pour des refus d'entrée illégaux. Officiellement, on n'envoie plus de mineurs en Italie de Menton ! », se félicite Martine. Mais, officieusement, tout n'est pas si rose. « Quand on est allés inspecter les locaux de la gare avec des députés européens, en mars dernier, on a pu voir affiché au premier étage : "En cas de presse, ne pas réexpédier les mineurs en Italie." » Martine, elle, ne lâchera rien.



[Association nationale d'assistance aux frontières pour les étrangers] qui venait en mission. Cela consiste à prendre contact avec les autorités des deux pays, les grandes associations et les personnes connues pour leur engagement sur le sujet. J'ai gardé tous ces contacts. C'est à partir de là que j'ai commencé les observations sur la frontière Menton-Vintimille. Ça me paraissait nécessaire. J'ai poursuivi depuis, et je continue encore aujourd'hui. »

Les « observations » se font en plusieurs étapes. Justement, alors que nous partageons un café chez Martine, cette dernière nous prévient qu'un train arrive dans quelques minutes. « Il faut partir tout de suite pour l'avoir. » Une fois à Menton-Garavan, la militante reprend ses habitudes. Postée sur le quai, elle attend. Un premier train entre en gare. Immédiatement, les CRS investissent tous les wagons. « Ici, je ne peux

C.S.

LES AILES DU DÉSIR

Depuis une dizaine d'années, Jacques-Olivier Travers apprend aux rapaces nés en captivité à voler. Son rêve : réintroduire en France le plus grand aigle d'Europe, le pygargue à queue blanche.

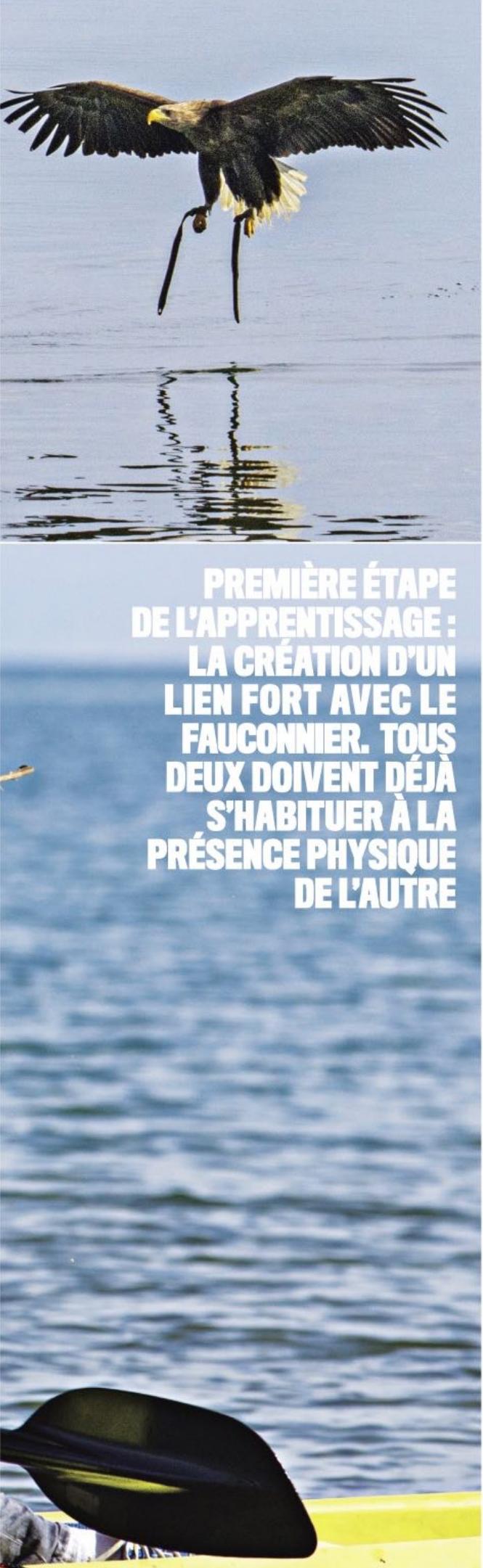
TEXTES ET PHOTOS FABRICE DIMIER POUR VSD





Dans un premier temps, retourner dans la nature n'est pas une partie de plaisir. Pas même une envie évidente pour un aigle né en captivité. Après un long programme de musculation et de récupération des capacités physiques, la dernière étape de la méthode d'apprentissage de vol passe par un trimestre d'entraînement en milieu naturel.





PREMIÈRE ÉTAPE DE L'APPRENTISSAGE : LA CRÉATION D'UN LIEN FORT AVEC LE FAUCONNIER. TOUS DEUX DOIVENT DÉJÀ S'HABITUER À LA PRÉSENCE PHYSIQUE DE L'AUTRE

Évoluer en milieu naturel nécessite d'utiliser les courants thermiques, et implique de survoler des lacs de montagne. Deux inconnues auxquelles ces rapaces, privés du mimétisme parental, se forment patiemment auprès de leur guide. Neuf mois d'entraînement leur sont nécessaires pour pouvoir voler comme s'ils avaient toujours été sauvages.

Fletcher suspend son vol pour observer le tournoiement menaçant de quelques corbeaux au-dessus de lui. Prudent, il repique vers la tunique orange qui godille, tête levée et talkie-walkie en main. Ses ailes de 2 mètres claquent, tendues face au vent, pour amorcer le freinage. Il referme ses serres sur le bras de Jacques-Olivier. Tous deux dévalent ainsi les derniers mètres de la piste rouge, sous les yeux écarquillés des skieurs de la station familiale de Haute-Savoie. « *Les aigles ont leur caractère. Fletcher n'est pas un audacieux* », commente le fauconnier devant le repli timide du pygargue. Pourtant, les deux complices ont vécu ensemble des aventures à faire pâlir nombre d'intrépides, dont une vertigineuse descente de l'aiguille du Midi. Un exploit rendu possible par un long parcours d'apprentissage et une obstination réciproque.

En 2007, à la tête d'un parc de rapaces¹, Jacques-Olivier observe ses oiseaux en captivité. Son attention se porte plus particulièrement sur son espèce fétiche, le pygargue à queue blanche, qu'il rêve de réintroduire en France. « *Leurs vies ne sont pas folichonnes*, constate-t-il. *Soit on ne leur trouve pas de partenaire, soit ils ont une aversion pour la captivité.* » Naît alors l'idée folle de leur apprendre à voler comme des oiseaux sauvages. Une démonstration nécessaire avant d'envisager toute réintroduction. « *Depuis Konrad Lorenz, Prix Nobel de physiologie en 1973, on nous a affirmé qu'un animal né en captivité est "trop imprégné" pour retrouver son milieu naturel* », explique Jacques-Olivier. Si tout oiseau sait se déplacer d'un point A à un point B en battant des ailes, voler en milieu naturel nécessite d'utiliser les courants thermiques. Et seule l'imitation des parents le permet. Sans ce mimétisme, l'instinct des oiseaux se met en sommeil et l'apprentissage devient impossible. Qu'à cela ne tienne. Le fauconnier se met au parapente. Sherkan², studieux et agile, sera son premier élève durant une année entière.

Dix ans plus tard, c'est le fils de Sherkan qui déploie librement ses ailes au-dessus de la piste de ski, validant ainsi la troisième et dernière phase du parcours d'apprentissage. Avant d'en arriver là, l'oiseau commence par la phase de contact : l'indispensable création d'un lien fort avec son coach. « *Depuis que j'ai 15 ans, quand je regarde un oiseau, il me raconte sa vie. En cinq minutes, je sais ce* →





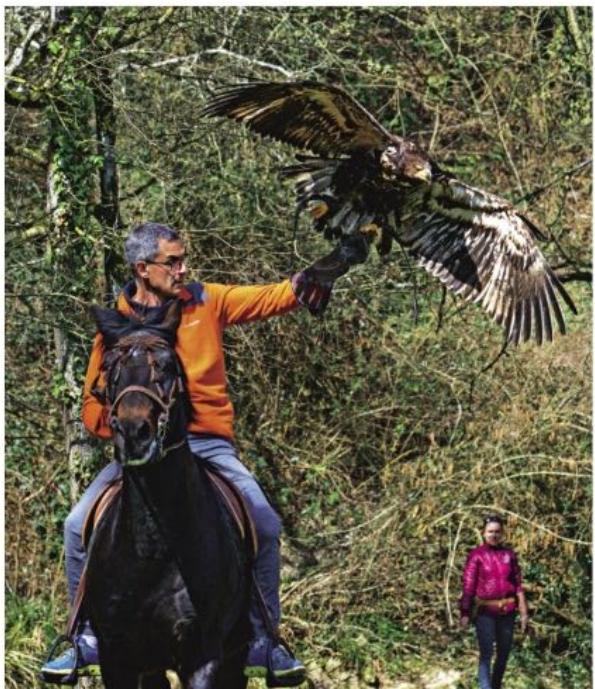
**AU TABLEAU DES
"EXERCICES" EFFECTUÉS :
UN DÉPART DU SOMMET
DU MONT BLANC, UN SURVOL
DES CHUTES VICTORIA
OU ENCORE LA TRAVERSÉE
DE LA MANCHE**

Fletcher attrape un poussin jeté à la surface de la rivière. « *Dès qu'ils savent voler, ils ont envie de pêcher* », explique le fauconnier.

Saisir de la nourriture à pleine vitesse, sans s'immerger, est une étape nécessaire avant de pouvoir capturer du poisson vivant.

QUELQUES RAPACES NE SONT PAS PRÉTS À SE BATTRE. LE RETOUR À LA NATURE N'EST PAS UN DÉSIR POUR CERTAINS, NÉS EN CAPTIVITÉ

→ *qu'il ressent* », confie le murmureur. Cette empathie ne passe pas par le contact physique. « *S'ils me touchent, ça entraîne des points de suture* », plaisante le fauconnier. Il s'agit donc plutôt de s'habituer lentement à la présence de l'autre. S'ensuit une phase de récupération des aptitudes physiques. Un trimestre complet de vols à plat et d'entraînements alternant exercices de cardio et de musculation. Jacques-Olivier évalue ainsi les capacités de récupération des aptitudes physiques, mais aussi mentales, de l'oiseau. Certains ne sont pas prêts à se battre. Retourner dans la nature n'est pas une partie de plaisir. Pas même une envie pour certains animaux nés en captivité. « *C'est à nous de la faire ressurgir*, explique Jacques-Olivier. *Dès qu'ils volent bien en milieu naturel, ils veulent pêcher, aller plus loin.* » De la maladresse des jeunes pygargues dans le



Le fauconnier allonge progressivement la distance de vol pour exercer un jeune pygargue. Cheval, ski, kayak, parapente...

Le coach utilise tous les moyens à sa disposition pour varier l'environnement et la longueur des vols.

petit bassin du parc à la grâce de Fletcher pour saisir la nourriture à la surface de l'eau à pleine vitesse, l'évolution est impressionnante.

Dans un premier temps, le succès de la méthode mise au point avec Sherkan laisse les scientifiques dubitatifs. « *Vexé, j'ai décidé d'effectuer trois vols extrêmement difficiles, devant des télévisions filmant en direct* », se souvient Jacques-Olivier. Au programme pour Sherkan, rien de moins qu'un envol du sommet du mont Blanc, une traversée de la Manche et un vol au-dessus des chutes Victoria. La méthode est enfin prise au sérieux. Jacques-Olivier lance alors son propre programme de réintroduction du pygargue à queue

blanche, qu'il nomme Freedom. Sous mandat de SOS (Save Our Species), il réunit des parcs animaliers autour de ce projet et s'attache à sensibiliser le grand public à cette espèce à travers des exploits médiatisés. L'intérêt pour le pygargue croît. Toutefois, les nombreux élèves « diplômés de son académie de vol » devront encore patienter avant d'entrer dans la vie active. Le but ultime, l'idée fixe du fauconnier, à savoir la réintroduction du pygargue, se heurte pour le moment à un veto politique, en France. Les programmes de réintroduction de prédateurs sont bloqués. Les polémiques créées autour du loup ont refroidi les pouvoirs publics. Jacques-Olivier envisage d'aller en remettre en liberté ailleurs, peut-être dans le bassin méditerranéen, où il a complètement disparu. Celui que l'on surnomme « le coach pour aigles » n'a donc pas encore connu le bonheur ultime de redonner sa liberté à l'un de ses protégés. Pas volontairement, du moins. « *Pendant un tournage dans les gorges du Verdon, j'ai perdu un aigle, Roi, qui a inspiré mon film Freedom, l'envol d'un aigle³. Je sentais que j'allais le perdre, qu'il n'était pas fait pour la captivité. Dès le début, il volait mieux que les autres. J'ai passé un an et demi de pur bonheur avec lui. Mais je savais que l'élastique virtuel qui nous reliait s'allongeait chaque jour, et un jour il a cassé. J'ai été très triste, mais en même temps content pour lui* », souligne le fauconnier.

Avant de réintroduire l'espèce, il faut la conserver. Et, là aussi, Jacques-Olivier se bat. Dans la nursery du parc, un pygargue à queue blanche vient de percer sa coquille. C'est la troisième naissance cette année et trois œufs sont encore en couveuse. Des résultats exceptionnels pour les pygargues (que l'on n'arrivait pas à reproduire jusqu'à récemment), mais également pour les autres rapaces. Ces statistiques couronnent les efforts mais aussi l'inventivité de Jacques-Olivier, dont le dernier pari est de mêler une quinzaine d'espèces de rapaces dans un même espace pour favoriser la reproduction. Un mois avant l'ouverture saisonnière du parc, les ouvriers s'affairent pour suspendre le filet de la future plus grande volière d'Europe, qui s'étendra sur 12 000 mètres carrés. « *Plus les animaux sont mélangés, plus ils doivent se battre pour leur nourriture, leur territoire, plus ils se rapprochent naturellement de leurs congénères, ce qui favorise la reproduction* », indique le fauconnier. Une expérience à laquelle le public pourra prendre part en entrant librement dans la volière. Ou, même, en dormant dedans... F. D.

(1) *Les Aigles du Léman*, à Sciez-sur-Léman (74).
(2) *Sherkan* est un pygargue à tête blanche. Cette espèce est moins rare que celle à queue blanche.
(3) *Coréalisé par Muriel Barra, Lato Sensu Productions.*



Pause complice entre deux exercices pour Jacques-Olivier et Fletcher. « Mon travail, c'est d'amener les aigles à se découvrir, à trouver leur vraie nature, pour la vivre un jour, je l'espère, loin de moi », résume le coach.



“C'est intéressant
comme conversation !”



C'est dit



Par Julie Gardett

Danièle Gilbert

TOUTE UNE ÉPOQUE

Du 10 septembre 1968 au 1^{er} janvier 1982, soit durant près de treize ans, Danièle Gilbert anima le créneau d'avant le journal de 13 heures dans une succession d'émissions suivies par des millions de Français en train de déjeuner : « Midi Magazine », « Télé Midi 72 », « Midi Trente » et, enfin, « Midi Première ». Depuis, elle n'apparaît plus qu'exceptionnellement rarement sur le petit écran.

À 75 ans, l'ex-animateuse de « Midi Première » publie sa première autobiographie. Rencontre avec une star du petit écran que rien ne destinait pourtant à la notoriété.

Photo : Pascal Vila/VSD

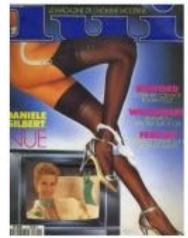
La voix de la Grande Duduche, même si devenue un poil plus grave avec le temps, reste reconnaissable entre mille. Tout comme ses jambes filiformes qu'elle expose ce jour-là dans un pantalon noir moulant et qui ont contribué à sa renommée. Danièle Gilbert sirote un thé et nous adresse un sourire généreux depuis le canapé de son éditeur, dans le 15^e arrondissement de Paris. Nous sommes touchés de rencontrer l'ex-animateuse de « Midi Première » qui s'est invitée pendant des décennies dans le salon des téléspectateurs de la Une jusqu'en 1982, avant d'en être évincée, assure-t-elle, par le nouvellement élu François Mitterrand. À 75 ans, la dame n'a rien perdu de son mordant ni de sa spontanéité. Elle vient de publier sa première autobiographie*. Johnny, Jacques (Martin comme Dutronc), Françoise, Dave, Line... L'Auvergnate appelle toutes ces vedettes par leur prénom avec affection. Des anecdotes savoureuses, Danièle Gilbert en a à la pelle. Florilège.

VSD. Pourquoi ne sortir cette autobiographie que maintenant ?

Danièle Gilbert. Cela faisait longtemps qu'on me demandait de raconter des anecdotes. « Vous →



“Jai gagné un peu plus de 50000 francs [pour poser dans « Lui » en 1988]. Mais je n'ai pas pensé à renégocier.”



connaissez tellement de gens », me disait-on. Jusqu'à présent, je n'en avais pas eu envie parce que pour parler des autres, il fallait aussi que je parle un peu de moi et de ma famille atypique. Il y avait une demande du public et c'était le moment, ça ne s'explique pas. Le livre est aussi une façon de continuer la discussion avec les gens.

Votre père a réchappé de Dachau.

Il a été délivré par les Américains et a subi une renutrition en Suisse. Il est revenu à 30 ans, il pesait 25 kilos pour 1,75 mètre. Il a failli mourir de pleurésie. Il n'a jamais pu retravailler, il était trop affaibli. Ses poumons, surtout, étaient très fragiles, d'autant qu'il fumait comme un pompier. Il est parti jeune, à 56 ans. Papa ne parlait jamais de cette période. Je ne sais pas où il puisait ses connaissances, alors qu'il avait été abandonné, élevé tout seul, dans la rue. Surtout, il avait une joie de vivre car il savait ce que c'était d'être passé très près de la mort. Son optimisme et son amour des gens coulent dans mes veines. Je me souviens qu'on était allés visiter Dachau, mon papa, ma maman et mon petit frère, Yves. Papa s'est éloigné de nous. Quand il est revenu, ses grands yeux bleu clair étaient rougis et il tenait deux petits bleuets. Je ne peux pas en parler sans être touchée. C'était beau ce moment, cette affection qui nous unissait.

Comment avez-vous atterri à la télévision ?

Complètement par hasard ! On m'aurait dit « plombier » ou « présentatrice », même combat ! Jamais de la vie je n'aurais osé penser être regardée par autant de gens, ce n'était pas mon truc, j'étais trop timide. Je voulais être prof d'allemand à la fac. J'ai fait du théâtre amateur pour ne pas être chahutée et c'est comme ça que j'ai atterri dans ce concours pour devenir téléspeakerine. C'est magnifique de pouvoir me sentir en France comme dans les rues de mon enfance où je connaissais tout le monde. Aujourd'hui encore, les gens viennent me voir pour des selfies.

Ça vous manque le petit écran ?

Non, mais si on me proposait de revenir, je dirais oui, car je me sens très à l'aise à la télé. J'aime beaucoup ce média, mais en direct, sans prompteur et sans oreillette.

Vous êtes une punk, en fait ?

Je n'ai jamais été dans les codes de ce métier. J'aime

les challenges, ça rend vivant, mais je ne calcule pas, je n'ai pas construit d'image. Moi, je ne suis pas restée avec ma coiffure des années 1970 pour être sûre qu'on me reconnaisse. Je vis et je roule avec l'époque.

Regrettez-vous d'avoir posé nue dans *Lui* en 1988 ?

Ah non, pas du tout ! J'ai été la meilleure vente du journal ! Ils ont fait des retirages. J'ai gagné un peu plus de 50 000 francs, ce qui correspond à 12 000 euros environ. Mais je n'ai pas pensé à renégocier, ce n'est pas dans mes gènes.

Que pensez-vous du mouvement #MeToo ?

Il y a des nanas qui ont eu de vrais problèmes. Maintenant, il y a des excès, mais c'est normal, car cela a commencé à sortir. Une fois, alors que toute la troupe était à Monte-Carlo, un réalisateur dont je tairai le nom, mort depuis, m'a donné une tape sur les fesses alors qu'on entrait dans l'hôtel. Moi, aussi sec, je n'ai pas réfléchi, je lui ai mis une baffe et puis ça s'est arrêté là. Enfin, il me semble qu'au III^e mil-

lénaire, on n'a pas beaucoup évolué. Allez, les mecs, il faut vous ressaisir ! Et les nanas aussi ! Quand on a le décolleté qui arrive aux doigts de pied et la jupe qui n'est pas trop longue, ça peut aussi provoquer, mais moi je trouve ça bien.

Vous portiez des mini-jupes aussi, il me semble.

Vous en mettez toujours ?

Ah oui ! Je mets des mini-jupes et je l'assume. Mais j'aime mieux

porter des shorts avec des collants bien opaques.

Quel fantasme n'avez-vous jamais assouvi ?

J'aurais voulu être une super pin-up (*elle se marre, NDLR*). Ressembler à Brigitte Bardot. Pour moi, c'est la plus belle femme au monde. C'est fabuleux les gens qui sortent de l'ordinaire, soit par leur beauté, soit par leur intelligence, et qui vous font rêver, ça tire vers le haut. J'adore les personnages hors du commun. La société aujourd'hui permet moins aux vraies personnalités de se dégager.

Dans le livre, on apprend votre étonnante phobie du beurre. D'où ça vient ?

Dans ma famille, personne ne le sait. J'ai une phobie du beurre depuis que je suis née. Quand j'étais petite, mes parents me faisaient des tartines de beurre caché par de la confiture, mais, dès qu'il entrait en contact avec mes dents, je vomissais. J'ai tout essayé avec maman. Impossible, ça me dégoûtait trop. Quand je suis

“Je mets des minijupes et je l'assume. Mais j'aime mieux porter des shorts avec des collants bien opaques.”



PHOTOS : SIPA - GETTY - D.R.

arrivée à Paris, je me souviens d'un des premiers cocktails où je suis allée, à Beaubourg. J'ai englouti un petit canapé et j'ai vomi sur la moquette bleue. C'est intéressant comme discussion !

Vous regardez la télé ?

J'ai regardé un peu la série *Speakerine*, elle est très bien Marie Gillain. Sinon à la télé, on a un système d'intervieweurs qui se veulent méchants, ce qui n'a aucun intérêt, ce n'est pas un échange humain, et puis c'est facile à détourner.

A qui pensez-vous ?

Pas à Ardisson, car il est très cultivé et il a beaucoup apporté à la télé. Bourdin est content de lui, c'est tout, il n'est pas spécialement méchant. Je ne vois pas pourquoi, en revanche, Christine Angot balance des trucs... C'est se donner une attitude, alors qu'à la télé, il faut surtout rester soi-même. Pour amener les gens à parler d'eux, il ne faut pas obligatoirement parler à leur place et étaler tout son savoir, au contraire.

Avez-vous gardé des contacts avec des stars de l'époque ?

Non, mais il faut reconnaître que quand je faisais l'émission, je n'allais pas dans les boîtes le soir avec elles. Je ne suis pas fêtard et puis je ne bois que du thé, alors... Si vous faites la fête avec du thé, on vous regarde d'un air... Je n'aime pas du tout l'alcool. Avec certains, on se rencontre parfois chez le coiffeur ou quand je pars faire des animations.

Françoise Hardy était « jalouse » de vous...

C'était dans les années 1990, Jacques faisait un spectacle au Casino de Paris. On est allés dans sa loge et Françoise était là. Elle a dit à la cantonade : « *À une époque, j'étais jalouse de Danièle. Les parents de Jacques auraient bien voulu l'avoir pour belle-fille.* » Au tout début, de temps en temps, j'étais invitée à déjeuner chez les parents de Jacques Dutronc. Ils habitaient rue de Provence à Paris et Jacques logeait au-dessus. Ils m'aimaient bien, c'était très familial, ils étaient très gentils. Jacques m'avait dit : « *Mes parents t'adorent.* » Jacques est très sensible, c'est un personnage, comme Françoise, quelqu'un d'extraordinaire que j'aime vraiment beaucoup, avec une distinction de l'âme. D'ailleurs, elle a étudié l'allemand, comme moi.

Auriez-vous imaginé que Johnny Hallyday déshérite Laura et David ?

C'était un aspirateur à affectif. Il pouvait être dans un bon jour, dans un mauvais, un peu défaîtu... On ne pouvait pas s'empêcher de l'aimer. Je n'aurais pas imaginé que Johnny déshérite ses enfants. Quand je



“Dans la loge de Jacques Dutronc, Françoise Hardy a dit : « À une époque, j'étais jalouse de Danièle. Les parents de Jacques auraient bien voulu l'avoir pour belle-fille. »”

vois Laura Smet, fragile et jolie, un petit oiseau qui aimait tant son père, elle me touche. Mais ce n'est pas mon problème, leurs histoires d'argent, même si ce sont des histoires qui existent dans la vie. Pas dans ma famille, car on n'a pas de sous ! On a de l'affection et pour ça, on est riches chez les Gilbert, et ça, on ne peut pas nous le taxer... Hein, Monsieur Macron !

Aujourd'hui, à 75 ans, vous êtes obligée de continuer à travailler pour vivre ?

Ça fait vingt-sept ans que je suis avec mon compagnon, mais moi, je n'ai pas de sous. Je ne suis pas mariée, pas pacsée, pas protégée... De toute façon, même si j'avais assez d'argent, je travaillerais. La semaine dernière, j'ai animé la foire de Tarbes et le concours Super Mamie. On a voulu dire que le travail était une souffrance et qu'il fallait du temps libre,

mais, franchement, l'épanouissement d'un être passe aussi par son boulot.

Le passage dans votre livre sur Yves Mourousi est touchant.

J'étais très amie avec Yves Mourousi. On s'est bien connus quand il faisait le journal juste après l'émission. Il me disait : « *Tu es notre locomotive.* » Il était plus qu'extravagant, il était tout. Il pouvait être pur, impur, il était génial, un personnage d'une richesse intellectuelle hors du commun, bouleversant. À la mort de sa femme Véronique, il a souhaité me donner ses vêtements. Au début, j'ai dit non car cela me gênait, mais il m'a rétorqué : « *Tu sais, je le fais parce qu'elle l'aurait fait, elle t'aimait beaucoup.* » J'ai gardé une minijupe noire pailletée que je n'ai jamais portée.

On y apprend qu'il aurait eu une histoire d'amour avec David Bowie.

C'était avant Véronique. Yves parlait beaucoup de David Bowie. Ça se savait partout. Ils ont vécu une très belle histoire ensemble. Tous les deux étaient de fortes personnalités qui ne ressemblaient à personne d'autre et qui s'étaient rencontrées, deux extravagants avec une dimension supérieure. Yves est parti trop tôt.

(*) « *Il faut que je vous raconte...* », *Talent Éditions*, 216 p., 18,90 €.



“J'ai une phobie du beurre depuis que je suis née. Petite, [...] dès qu'il entrait en contact avec mes dents, je vomissais.”



C'est l'enfant de chœur qui a bu le vin des burettes et qui s'en est enivré

Le général de Gaulle
à propos du centriste Jean Lecanuet

**IL NE SUFFIT PAS
D'UN KÉPI GALONNE
POUR TRANSFORMER
UN IMBÉCILE
EN HOMME
INTELLIGENT**

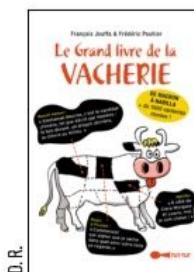
Georges Clemenceau
à propos du maréchal Joffre

“
C'est de la merde dans un bas de soie
Napoléon I^{er} sur Talleyrand

Napoléon III, ce n'est qu'un chapeau sans tête !
Alphonse de Lamartine

”

VACHES DE POLITIQUES



« Dans le couple [qu'il forme avec Donald Trump, NDLR], Emmanuel Macron est plutôt ce qu'on pourrait dire passif... » Comme l'aurait signalé perfidement Jacques Chirac, la dernière blague de François Hollande a fait « pschitt » - et pourtant, on le sait par ailleurs, le successeur de Nicolas Sarkozy fut l'un des hôtes les plus drôles de l'Élysée. Gravéoleux ? Cette fois, oui. Mais, surtout, terriblement vache. Ah, la vacherie ! Probablement le seul trait que se partagent tous les animaux politiques, jamais en reste pour tacler verbalement un adversaire ; le costard est en général taillé sur mesure et voilà le pauvre habillé pour l'hiver. Voire davantage : les saillies sont parfois telles qu'elles traversent les âges. La preuve avec la vingtaine de mots peu plant cette double page, savoureux exemples couvrant les deux derniers siècles et toujours tirés du décidément inépuisable ouvrage de la paire Jouffa-Pouhier. Et puis Hollande fera mieux la prochaine fois, promis.

F. J.

« *Le Grand Livre de la vacherie* », de François Jouffa et Frédéric Pouhier, Tut-Tut, 320 p., 17 €.

**IL REGARDÉ TOUJOURS
DERRIÈRE LUI. VOILÀ UN HOMME
QUE L'ON N'ABATTRA
PAS D'UNE BALLE DANS LE DOS**

Le général de Gaulle à propos de Richard Nixon

Il paraît que Kouchner va quitter ses fonctions. J'ai cru comprendre que ce sont ses fonctions qui l'ont quitté depuis un moment

Laurent Fabius

Ce type est un dégoûtant personnage. Il n'aime pas les femmes, mais le sexe

Nicolas Sarkozy
sur Dominique Strauss-Kahn

**QUAND ON NE PARLE PLUS
DE M. DE CHATEAUBRIAND, IL CROIT
QU'IL EST DEVENU SOURD**

Talleyrand

Pasqua, c'es

Il n'a pas eu de chance, pour une fois qu'il prenait un bain !

Rivard à propos de Marat

LE PRÉSIDENT KENNEDY ÉTAIT UN SAGE. IL A SU PARTIR À TEMPS

Le général de Gaulle

Tout petit déjà, Silvio Berlusconi disait :
"Je deviendrai président du Conseil ou rien !" Il est parvenu à devenir les deux

Roberto Benigni

Le dalai-lama, vous le trouvez sympathique parce que vous avez lu "Tintin au Tibet" ?

Jean-Luc Mélenchon

Mitterrand était un homme avec lequel on ne serait pas parti seul à la chasse au tigre

René Plevén

Je vous invite à une bonne action ; nous allons donner un congé de paternité de cinq ans à Nicolas Sarkozy

Ségolène Royal

Le général de Gaulle ressemble à un lama fémelle qu'on aurait surpris dans son bain

Winston Churchill

Je l'ai acheté à la baisse. Trop cher, je te le concède, pour un second rôle

En 2010, Nicolas Sarkozy à Patrick Buisson à propos de François Baroin

Je suis extrêmement lucide sur Macron et sur son équipe. Hollande est méchant, mais dans un cadre. Macron, lui, est méchant, mais il n'a pas de codes, donc pas de limites

Manuel Valls

IL NE FAUT PAS CONFONDRE LES CHARS DE L'ARMÉE ROUGE AVEC LA BICYCLETTE D'OLIVIER BESANCENOT

Jean-Luc Mélenchon

Nous avons là un jeune homme de 39 ans, avec de belles expériences professionnelles derrière lui et surtout avec une jolie maman qui l'a soutenu depuis qu'il était enfant

Silvio Berlusconi sur le couple Emmanuel et Brigitte Macron

t un Fernandel triste

François Mitterrand



CHINE LE CULTE DE MAO

À Nanjiecun, en plein cœur de l'empire du Milieu, le temps s'est arrêté. Le village vit toujours à l'heure du Grand Timonier : salaire unique et collectivisme généralisé. Bienvenue dans le monde rêvé par les communistes chinois.

PAR BAPTISTE MANDRILLON
PHOTOS SÉBASTIEN LEBAN POUR VSD

Sur les traces du passé. Dans la boutique de souvenirs du Jardin botanique de Nanjiecun, ce père de famille transmet déjà à son très jeune fils l'adoration du révolutionnaire, représenté, comme souvent, par une statue de bronze.





Le calme et le silence. Pas un bruit, si ce n'est, de l'aube au crépuscule, le grésillement permanent des haut-parleurs, stratégiquement disséminés dans la ville et accrochés en hauteur, un ronron censé édifier les trois mille habitants de ce petit village reculé de la province du Henan. Ils diffusent les meilleurs discours de Mao. Bienvenue à Nanjiecun, paradis du maoïsme triomphant. Certains y vivent, d'autres y viennent comme l'on se rendrait à Lourdes, démarche quasi religieuse pour raviver les cendres du passé et voir ce qui reste de ce communisme qui devait apporter justice, égalité, bonheur.

Sous le soleil brûlant d'un printemps précoce, on se rend d'emblée sur la place centrale où une immense statue de Mao toise la ville, encadrée d'imposants portraits de Staline, de Lénine, de Marx et d'Engels, figés quelques mètres derrière, au milieu des drapeaux rouges révolutionnaires, hissés par trentaine. Le ton est donné. Les touristes, venus de part et d'autre du pays, s'affairent. Téléphone portable en main, ils s'immortalisent devant le Grand Timonier, à coups de selfies. Toutes les générations sont présentes avec, chez les plus anciennes, des larmes qui coulent à flots. Nul doute que Pékin doit regarder avec attention ce qui se passe dans cet étonnant village. Xi Jinping, l'actuel président chinois, dont le culte de la personnalité se rapproche étroitement de celui de Mao en son temps, a désormais la possibilité de demeurer au pouvoir à vie, depuis la modification de la Constitution.

En attendant, notre présence intrigue, jusqu'à devenir une forme d'attraction durant de longues minutes. Puis débute le pèlerinage, orchestré minutieusement par la commune. Des guides emmènent dans des bus ouverts à l'air libre ceux qui veulent explorer au plus près ce village où l'on prône un bonheur égalitaire depuis 1986. Au menu : visite du musée retracant l'histoire de Nanjiecun, projection en plein air de films sur l'histoire collectiviste, découverte du grand jardin botanique parfaitement entretenu, visite d'une usine de nouilles, où l'on suit les flèches au sol comme dans un zoo afin d'observer brièvement le travail à la chaîne s'opérer derrière de grandes baies vitrées. Ces usines représentent le cœur de l'économie de la ville, chiffrée à plusieurs millions d'euros annuels, tandis que les habitants y travaillent pour un salaire de 25 euros par mois, en plus des avantages sociaux octroyés par la commune : soins médicaux, appartement, gaz, électricité, carte pour faire les courses au supermarché. « *Ce que je préfère ici, c'est l'absence de pression. On ne paie rien dans la maison. J'ai seulement acheté le frigo et la machine à laver* », confie Lin Junhe, professeure d'anglais au collège, qui nous accueille dans son appartement de 70 mètres carrés qui ne manque de rien et est situé juste en face de l'école où elle se rend quotidiennement.

Un sentiment de quiétude partagé, et loin d'être feint, par d'autres personnes croisées au gré de nos déambulations le long des interminables boulevards où les scooters électriques préserment un calme presque dérangeant. « *Dans les grands hôpitaux du pays, les médecins travaillent pour*

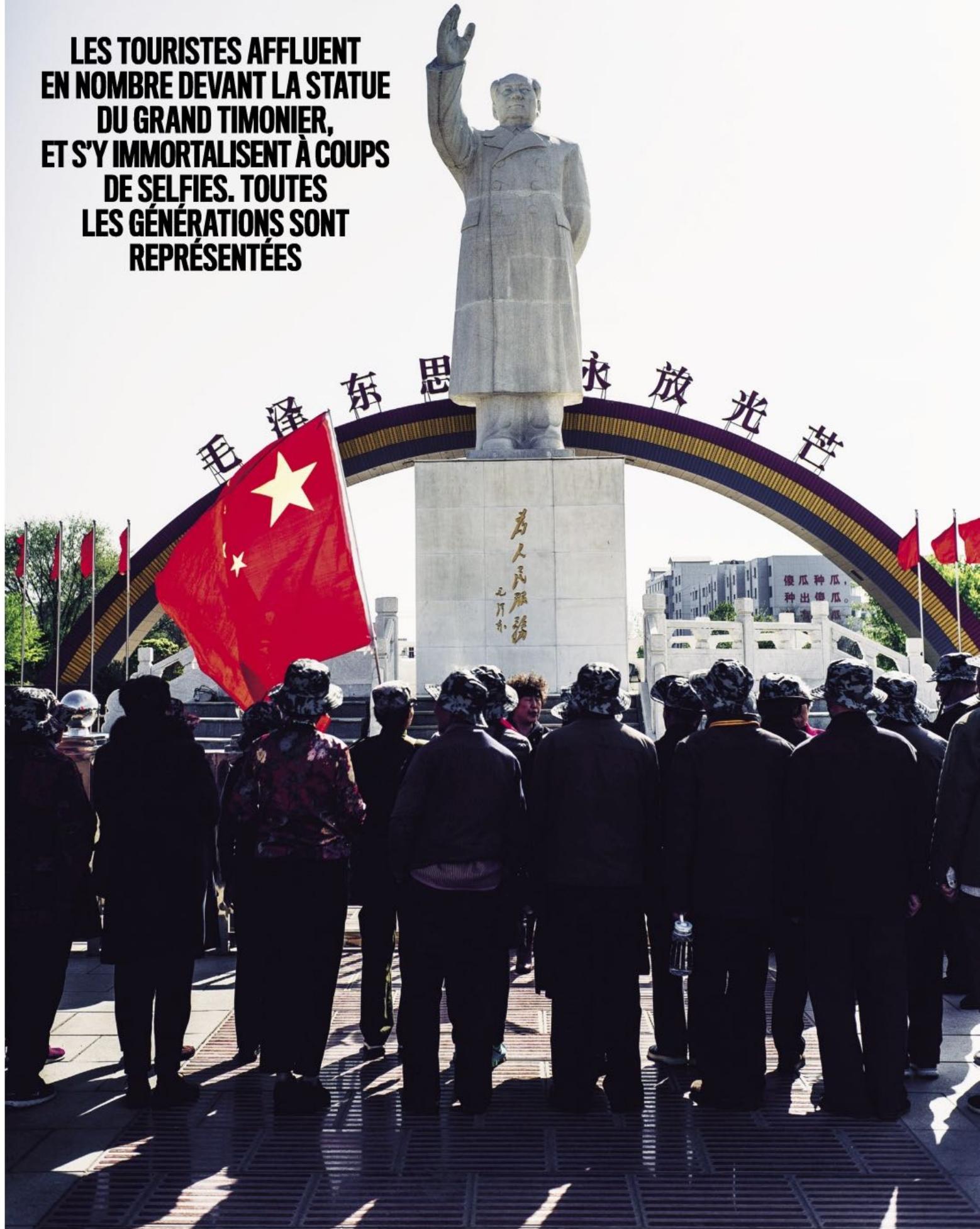
LES HAUT-PARLEURS DE CE PETIT VILLAGE REÇULÉ DE LA PROVINCE DU HENAN DIFFUSENT EN PERMANENCE LES MEILLEURS DISCOURS DE MAO AUX TROIS MILLE HABITANTS



Dans le dispensaire de la ville, un peu vétuste, où Mao est toujours très présent (1), les habitants viennent se faire soigner gratuitement (2) et « sans abus », d'après le Dr Devil. Pour bénéficier de ces avantages sociaux, les citoyens doivent travailler pour la ville, comme cet ouvrier (3) qui répète la même tâche du matin au soir dans cette usine d'emballages.



**LES TOURISTES AFFLUENT
EN NOMBRE DEVANT LA STATUE
DU GRAND TIMONIER,
ET S'Y IMMORTALISENT À COUPS
DE SELFIES. TOUTES
LES GÉNÉRATIONS SONT
REPRÉSENTÉES**





(1) De nombreux touristes nostalgiques affluent en car tous les jours sur la place centrale de Nanjiecun. Ils s'y recueillent au pied de la statue de Mao qui trône à quelques mètres d'un portrait de Staline (3). Atmosphère particulière où la propagande est partout, comme sur les panneaux municipaux (2), où l'on associe l'éveil de la jeunesse aux discours de Mao.





1
Basket au lycée : une pause avant de repartir en cours, jusqu'à 22 heures (1). Loin de la quiétude des seniors, hypnotisés par leurs échecs chinois (2). La composition du conseil municipal (3), affichée dans les jardins publics, rappelle aux habitants que les élus veillent sur leur bonheur organisé.



“LES AUTRES ENDROITS EN CHINE ONT PEUT-ÊTRE PLUS D'ARGENT, MAIS LES GENS N'Y SONT PAS AUSSI LIBRES ET HEUREUX QU'À NANJIECUN”

WANG HONGBIN, PREMIER SECRÉTAIRE DU PARTI ET À LA TÊTE DE LA COMMUNE DEPUIS 1977



→ l'argent. Ici, on s'occupe réellement de la population, c'est la différence, vante le Dr Devil, originaire de Nanjiecun. Il n'y a pas d'abus parce que les gens sont respectueux et connaissent les limites du système. Leur cœur leur impose ce respect », glisse-t-il avant de nous gratifier d'un « welcome to Nanjiecun » digne d'un scénario parfaitement ficelé.

Toutefois, avant de pouvoir intégrer le village comme résident, il est nécessaire d'y travailler au moins six ans, avec d'excellents résultats, tout aussi importants que le fait d'être en couple, condition sine qua non. Puis, tous les trois mois, un comité, composé de membres du village, note chaque habitant selon un barème de dix étoiles. Une étoile supprimée à cause d'un comportement non conforme aux règles de la ville (mésentente conjugale, usage de la pornographie, manque d'application au travail) entraîne la perte d'avantage social. Autrement dit, on se tient à carreau si on ne veut pas descendre en dessous de la barre des sept étoiles, synonyme de « survie », selon Wang Hongbin, premier secrétaire du parti et à la tête de la commune depuis 1977. « Le système des étoiles sert à développer le cœur, le mental et le physique des gens », nous explique-t-il, confortablement installé dans un salon adjacent à son bureau. L'homme semble rodé à l'exercice. Débit rapide et ton déterminé, le « petit président Mao », comme on le surnomme, déploie sa verve face à la télévision et aux photographes locaux convoqués pour immortaliser notre rencontre, sous le regard vigilant du département de la propagande. Hormis cette photo, qui sera sans doute bientôt affichée au musée, comme toutes celles des

entretiens réalisés avec des journalistes étrangers, le but de cette mise en scène est ailleurs. Une forme de propagande d'antan, appliquée à l'ère moderne grâce aux médias locaux – télévision, radio, journal –, qui raconteront aux habitants que des reporters sont venus contempler Nanjiecun et chanter ses louanges jusqu'à l'autre bout du monde.

Forcément, on nous a suivis partout pendant de longues heures pour filmer nos pérégrinations et réécrire le sens de l'histoire. On nous a gentiment imposé la visite de l'appartement témoin de Mme Whang, sexagénaire, où le portrait de Mao trône dans le salon à côté de ses dix étoiles d'élève modèle. « J'ai passé toute ma vie ici et je ne la changerai à aucun prix. Et mon petit-fils passera également sa vie ici », espère-t-elle en berçant le dernier-né de la famille. Comme tant d'autres, il grandira dans cette ville coupée du monde, jouera sur les nombreux terrains de basket et de badminton, puis entrera au lycée. Il se lèvera, comme ses camarades, à 5 h 30 du matin, et terminera son dernier cours à 22 heures, six jours sur sept. « Je préférerais partir pour avoir d'autres opportunités dans les grandes villes et gagner plus d'argent », confie Shuqianqian, 18 ans, conscient des limites du système. « Les générations futures feront ce qu'elles voudront, nous soutiendrons leurs décisions. Si certains souhaitent s'en aller, ce ne sera pas un problème, promet Wang Hongbin. Les autres endroits en Chine ont peut-être plus d'argent, mais les gens n'y sont pas aussi libres et heureux qu'à Nanjiecun. Voilà ma vision des choses », clame-t-il en nous rejoignant pour une dernière photo. L'art de la mise en scène.

B. M.

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

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.

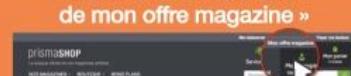
► + simple et + rapide, optez pour le paiement en ligne !

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.





(1) Pain et délicieuses pâtisseries **(3-4)** faits maison sont aussi à emporter. **(2)** Le chef landais Julien Duboué sait communiquer sa bonne humeur. **(5)** Sur les tables en bois sont disposées salades et entrées froides à volonté ; quant aux plats chauds, ils ne restent pas longtemps sur le passe-plat de la cuisine. **(6)** Ambiance rétro pour l'espace jeu qui jouxte le bar à cocktails.

De part et d'autre de grandes tables en bois massif, tout est, ici, open bar (sauf le vin) pour 29 € le midi et 39 € le soir. Des entrées froides aux plats chauds, des fromages aux pâtisseries maison, tout est servi à volonté. Les buffets comme les sourires. Il faut dire qu'avec pas moins de cinquante-cinq références, on ne sait plus où donner de la tête. Des immortels œufs mimosa au jambon-macédoine très old school, en passant par un houmous joliment acidulé, il y en a pour tous les goûts. Y compris sur le passe-plat de la cuisine, où trônent une rascasse et une lotte agrémentées d'une sauce enivrante au safran, des ribs

de bœuf nappés d'une tonitruante sauce BBQ ou une irrésistible polenta crémeuse. Sans oublier le pain réalisé sur place, à base de farines biologiques issues de blés anciens et d'une vieille variété de maïs (le grand roux basque). Côté douceurs, l'excellent Matthieu Dalmais propose, toujours sous forme de buffet, outre une mousse au chocolat addictive, une glace vanille à l'italienne et des mini-babas, de jolis desserts provenant de la pâtisserie installée à l'entrée de l'établissement. Notamment une envoûtante crème brûlée d'anthologie posée sur un feuilletage caramélisé ou une tarte au citron

garnie d'une meringue onctueuse et de suprêmes de citron vert qui rafraîchissent l'ensemble.

Après avoir ainsi diné sans chichi dans une chaleureuse ambiance de cantine entre copains, il n'y a plus qu'à monter au bar de l'étage, relooké façon tripot des années 1950, pour boire, entre 22 heures et 2 heures, un cocktail désaltérant préparé à la minute. La coupe est pleine et les esprits euphoriques. Entre générosité sans limite et gourmandise à toute épreuve, on sent, une fois de plus, la marque de fabrique du chef landais. Ça doit être ça, le bonheur.

PHILIPPE BOË

Échappée

PRENDRE L'AIR MARIN



Découvrez ou redécouvrez la pointe de l'Arcouest, à dix minutes de la route de Paimpol. Cet endroit magique des Côtes-d'Armor abrite un hôtel de charme, sur la plage face à l'île de Bréhat. Entre mer et nature, le Best Western Plus Les Terrasses de Bréhat joue à fond l'ambiance marine avec ses coursives qui rappellent le pont d'un bateau et donnent accès aux chambres. Logés dans un bâtiment de pierre rose entouré de plus de 700 m² de terrasses (d'où le nom), on est partout scotché par la vue. D'abord ravis de notre mini-terrasse privée, on déchante un peu en voyant qu'entre la mer et nous s'étend un parking. Fort heureusement, les voitures le désertent dès la fin de la journée. Mais le clou du spectacle nous attend au rez-de-chaussée. Un espace totalement dédié à la détente, avec une piscine intérieure chauffée, une salle de fitness et un hammam, et, à l'extérieur, des bains bouillonnants face à la mer, pour s'adonner à la contemplation des rochers modelés par les ressacs des marées. Décompression assurée. Le plus : les vedettes de Bréhat nous emmènent sur l'île pour une escapade de quelques heures. À partir de 60 €. **P. C.** terrassesdebrehat.fr

Ce qu'il
ne faut pas
rater

Vous pouvez dès à présent vous inscrire à la Normandie TransPaddle de Caen, qui se déroulera le 17 juin. Au programme, deux nouvelles distances pour cette nouvelle édition : une course de stand up paddle longue distance de 15 km et une de 6 km. weezevent.com



Atol Les Opticiens se réapproprie un modèle de légende, l'Aviator. Tendance, avec sa monture en métal et ses verres miroirs teintés, cette solaire mythique apporte une touche colorée et rock à vos tenues. Disponible en quatre coloris.

À partir de 35 €.
opticiens-atol.com



**La collection
Samsonite & Van
Gogh Museum
décline la toile
"Amandier
en fleurs" du
peintre sur ses
sacs. 375 €.**

samsonite.fr



Miha Bodytec : l'électro dans la peau

Le sport n'a jamais été un plaisir pour moi, plutôt une nécessité. J'aime partager de bons repas, aussi, je me force à faire un petit jogging de temps en temps ou un peu de cardio en salle. Alors, quand on me promet que la pratique de vingt minutes de Miha Bodytec équivaut à quatre heures de musculation, je signe tout de suite. À 9 heures, je suis accueillie par Stefan au centre My Big Bang (Paris 15^e), une petite salle dédiée à la pratique de cette nouvelle discipline venue d'Allemagne. Après avoir ôté tous mes vêtements, j'enfile un legging et un tee-shirt. Stefan m'aide à passer un gilet bardé d'électrodes, qu'il place à des endroits stratégiques : ventre, bras, cuisses et fessiers. Il n'y a plus qu'à me relier à la machine et la séance peut commencer. Je suis coachée par Stefan et sur l'écran du moniteur s'affichent les différentes positions. J'enchaîne les mouvements de renforcement musculaire en recevant des petites décharges électriques censées déclencher le travail en contractant les muscles. Pas vraiment agréable mais supportable. Progressivement, Stefan augmente l'intensité de la stimulation. La difficulté est de bien exécuter les mouvements sans se laisser surprendre par les contractions. Après vingt minutes, je me sens en effet comme après plusieurs heures de sport, vannée et satisfaite du travail accompli. Deux jours plus tard, j'aurai une petite pensée pour Stefan, mes courbatures m'empêchant de me traîner jusqu'au frigo pour satisfaire mon envie de glace. Après dix séances, mon corps s'est transformé. Mes fesses dessinent une nouvelle petite courbe et j'ai perdu 3 cm de tour de taille. 35 € la séance. my-big-bang.fr

C. R.



Côté people



Pour le lancement de la nouvelle gamme de déodorants Gold, Axe a fait appel à **Bigflo & Oli**. Véritables phénomènes dans le rap français, les deux frères ont vendu 300 000 exemplaires de leur premier album.



Reportage

Spécial Dolce vita





Éclairage tamisé signé
Flos, déco de l'artiste JR,
cadre historique...
Une ambiance raffinée pour
ceux que la vie a placés en
grande précarité.

Le resto du cœur

Beaux, bons et solidaires... Les Refettorio, créés par un chef étoilé italien, ont vocation à illuminer le quotidien des plus démunis. Visite de la version parisienne, ouverte depuis la mi-mars dans la crypte de l'église de la Madeleine.



Une boucle vertueuse qui lie cuisine durable et solidarité. Chaque soir, tout le monde repart avec le sourire



1



2 3



4



8

Avec des bénévoles différents chaque jour, un briefing s'impose avant le service (1 et 2). Grâce à l'association Phenix, qui collecte les invendus de la grande distribution, Maxime Bonnabry-Duval, le chef, s'approvisionne en produits - bruts uniquement -, deux ou trois fois par semaine (3). Chaque serveur bénévole assure le service de 4 à 6 personnes en salle (4 et 8). Comme une longue rame de TGV de pierre de taille décorée par l'artiste JR, la salle du Refettorio est rangée et nettoyée, prête pour le lendemain (5). Massimo Bottura, le créateur des Refettorio, et son équipe (6). Les assiettes signées Bernardaud illustrent la vocation solidaire de ce lieu pas comme les autres (7).



Olivier Roellinger, ex-3* à Cancale, Christophe Aribert, 2* à Uriage, et Massimiliano Alajmo, 3* à Padoue, en Italie (de g. à dr.), se sont mis aux pianos du Refettorio pour offrir un peu de leur temps et de leur talent, par conviction.

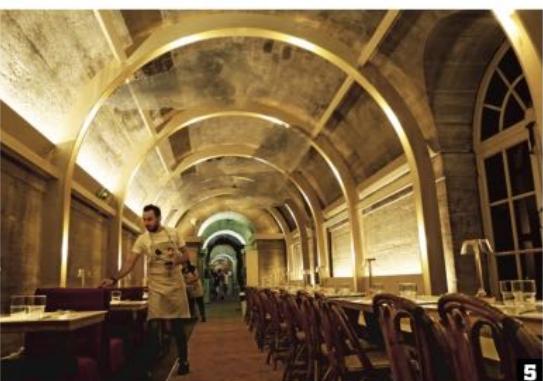


Après Milan en 2015, Rio de Janeiro, Londres, Modène et Bologne, Paris a lui aussi, depuis la mi-mars, son Refettorio, le concept de restaurants créé par le charismatique chef trois étoiles italien de Modène, Massimo Bottura, par le biais de son association Food For Soul. Pour lutter contre le gaspillage, les invendus de la grande distribution sont récupérés et préparés par des chefs en résidence, auxquels se joignent régulièrement les plus grandes stars de la cuisine. Par la magie de leur créativité, ils transforment les arrivages du jour en plats savoureux, servis à l'assiette aux personnes les plus démunies par des bénévoles. Une boucle vertueuse, qui lie cuisine durable et solidarité. « *Avec la beauté, on va reconstruire la dignité de ceux qui viennent manger ici* », déclarait Massimo Bottura,

chose » à 16 heures, au bout d'un boyau de pierre de taille, dans sa cuisine aveugle à l'éclairage cru. Une playlist diffuse des bons standards de R&B et de la vapeur s'échappe d'une énorme casserole, tandis que Justine, une bénévole, s'éponge le front devant une plaque d'oignons à faire revenir. Ce soir, ce sera œuf poché, tombée d'épinards, mouillette et crème de parmesan, brochette de dinde sur lit d'oignons, sauce blanquette, purée de pommes de terre et topinambours, puis pain perdu glace vanille. Une entrée, un plat et un dessert à envoyer en une heure de service. Côté salle, Céline, salariée de l'association, briefe les bénévoles, jeunes et moins jeunes, tous ultra-motivés : « *Tous ceux qui viennent ici ont un parcours d'errance. Gardez la bonne distance, souriez, parlez du menu, mais ne leur posez pas de questions sur leur vie. Laissez-les* »

Éthique et solidarité UN DÉFILÉ DE CHEFS ÉTOILÉS

Nombreux sont les grands chefs associés à Food For Soul, qui ont accepté de se prêter au jeu de la cuisine d'un soir au Refettorio. L'inauguration a eu lieu avec le « boss » Alain Ducasse, suivi de son poulain Yannick Alléno. D'autres ont suivi, avec plus ou moins de discrétion selon leur tempérament.



5

6

7

lors de l'inauguration très médiatisée du Refettorio français, installé dans le bas-flanc voûté de l'imposante église de la Madeleine. Non sans mal, d'ailleurs...

Pour que la version parisienne vienne à bout des multiples lourdeurs administratives, il aura fallu l'intervention énergique de Jean-François Rial, le fondateur et PDG de Voyageurs du monde, associé au projet. Deux mois après le pic de fièvre médiatique, nous avons enfilé notre tablier de bénévole – en lin et impeccablement repassé – pour un service d'un soir comme un autre, sans star, mais en compagnie du jeune chef Maxime Bonnabry-Duval. C'est lui qui assume tous les jours, du lundi au vendredi, la tâche difficile de sublimer ce que les partenaires privés, comme Carrefour, ont donné au Refettorio. Fils de bonne famille, ex-ingénieur de génie civil, Maxime n'aime pas les parcours tout tracés. Lorsqu'il a changé d'orientation pour intégrer la célèbre école Ferrandi, il avait, à la sortie, un projet bien ficelé de restaurant – antigaspillage, déjà –, qui lui a valu une victoire lors d'un championnat des start-up innovantes. C'est donc tout naturellement que le Refettorio a décidé de faire appel à lui. On retrouve celui qui « *voulait servir et servir à quelque*

aussi s'asseoir où ils veulent. Vous ne les connaissez pas mais eux se connaissent entre eux. Il y a des inimitiés et des amitiés à respecter. » Encore deux ou trois consignes, puis distribution de corbeilles de pain de chez Kayser et de carafes d'eau. On en profite pour se répéter le menu afin de se le mettre en bouche et, déjà, les premiers arrivants s'installent, en groupe ou solitaires. En cuisine, ça assure et le service se déroule d'autant plus facilement qu'il n'y a qu'une quarantaine de couverts à assurer. En effet, alors que ce restaurant pas comme les autres affiche souvent complet du côté des bénévoles, en général, il ne se remplit paradoxalement qu'à la moitié de sa capacité, qui est de 120 places. « *Nous sommes encore en période d'ajustement avec les associations partenaires, explique Maxime. Et puis, concernant les migrants, ils ont la crainte d'être fichés, repérés, et on est loin de l'est parisien.* » Pour toucher davantage de personnes démunies, le Refettorio envisage pour bientôt un food truck qui irait à leur rencontre.

Fin de service, les sourires s'affichent, les uns ont bel et bien mangé, les autres se sont rendus utiles. Un beau moment de partage.

MARIE GRÉZARD
refettorioparis.com

Comme Olivier Roellinger, venu de Cancale malgré les grèves de la SNCF avec trois commis et ses fameuses épices.

« *C'est sans doute celui qui m'a le plus impressionné par son humilité et son humanité* », témoigne Maxime Bonnabry-Duval. « *Il y a eu aussi Christophe Aribert, qui a bossé dur et s'est vraiment impliqué dans le menu* », poursuit-il. Ou encore Massimiliano Alajmo, qui a mis une ambiance incroyable. Et la liste est encore longue : Michel Trois-gros, Pascal Barbot et, bientôt, Arnaud Lallement, Alexandre Couillon... Un défilé qui laisse des étoiles dans les yeux de ceux qui, sans même les connaître, n'en reviennent pas d'avoir eu droit à tant de déférence... M.G.



Viva Italia !

À la tête de deux très belles tables italiennes de Paris, Denny Imbroisi noue et dénoue la cuisine traditionnelle transalpine. Avec, à la clé, d'excellents produits originaires de Sicile, de Lombardie ou de Calabre.

PHOTOS CYRIL BITTON POUR VSD



Fasciné par la cuisine française, Denny Imbroisi a travaillé chez Mauro Colagreco, William Ledeuil et au Jules Verne d'Alain Ducasse, à la tour Eiffel.

Comme souvent dans la cuisine italienne, tout commence par un souvenir d'enfance. Pour Denny Imbroisi, sa madeleine de Proust ressemble à de belles tomates mûries sous le soleil de la Lombardie, que son père, propriétaire d'un restaurant à Mantoue, lui demande, depuis ses 14 ans, de confire tout doucement au four. Dès lors, l'amour pour cette cuisine, faite d'authenticité, de simplicité, de générosité et de saveurs franches, ne le quittera plus. En apothéose, l'ouverture, en 2015, de son premier restaurant, Ida¹, suivi d'un second, Epoca², en octobre dernier. Au même moment il publiait un ouvrage, *La pasta è la vita*³, dans lequel on retrouve les recettes proposées ci-après, au milieu d'une soixantaine d'autres.

Autant chez Ida Denny Imbroisi réinterprète librement le répertoire transalpin, avec des touches de modernité assumées, autant à l'Epoca il affiche sa volonté de respecter la tradition culinaire des différentes

regions de son pays. Avec des produits de qualité de grande origine (burrata des Pouilles crémeuse, coppa calabraise, citrons de Sorrente ou finocchiona de Toscane) et des recettes très identitaires, comme le poulpe à la sicilienne avec sa purée de petits pois, ricotta et citron ou les carciofi alla giudia (artichauts frits, spécialité romaine), sans oublier la salsa

verte à la piémontaise qui accompagne le filet de canette au coulis de poivrons caramélisés.

PHILIPPE BOË

(1) 117, rue de Vaugirard, Paris 15^e. 01.56.58.00.02.

(2) 17, rue Oudinot, Paris 7^e. 01.43.06.88.88.

(3) 26,90 €, Ducasse Édition.

Carpaccio de bœuf mariné à l'huile d'olive extra-vierge

POUR 4 PERSONNES • 320 g de carpaccio de bœuf (dans le rumsteak) • 1 citron vert • 50 g de câpres • 50 g d'olives taggiasche • 50 g de tomates cerises • 100 g de copeaux de pecorino • Quelques feuilles de moutarde frisée • Huile d'olive extra-vierge.

Répartissez les fines tranches de carpaccio de bœuf sur 4 assiettes. **Assaisonnez-les** d'huile d'olive, de sel, de poivre, ainsi que de jus de citron vert, de quelques câpres et d'olives taggiasche. **Laissez reposer** 5 à 10 min puis **ajoutez** des copeaux de pecorino, quelques tomates cerises préalablement coupées en 4 et des feuilles de moutarde frisée.



L'huile d'olive pircuddara, une variété d'olive sicilienne assez puissante, aux notes fleuries d'aubépine et avec une pointe d'amertume.



Risotto aux asperges et stracchino

POUR 4 PERSONNES • 320 g de riz arborio

• 20 asperges • Quelques pousses de Sechuan Cress. **Le bouillon de volaille** : 1 kg d'aileron de volaille • 1 oignon blanc coupé en deux • 1 bouquet garni (laurier, thym, romarin, queue de persil) • 1 carotte • 1 branche de céleri • 1 filet d'huile d'olive • 1 bâtonnet de citronnelle • 15 g de gingembre frais • 2 l d'eau froide • 50 g de vinaigre blanc • 10 g de gros sel.

Le bouillon de volaille : faites revenir les ailerons de volaille dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez le reste des ingrédients. Couvrez d'eau froide et portez à ébullition pendant 15 min. Écumez au fur et à mesure puis baissez le feu. Poursuivez la cuisson 2 h.

Les asperges : pointez les asperges (retirez les picots en préservant la pointe), épluchez-les et retirez le pied dur. Faites cuire séparément les têtes coupées 1 min 30 et les queues 2 min 30 dans de l'eau bouillante. Plongez le tout dans de l'eau glacée, puis égouttez. Mettez les têtes de côté et mixez les queues dans un blender, jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

Le risotto : dans une casserole, faites légèrement torréfier le riz à sec pendant quelques minutes. Versez une louche de bouillon de volaille chaud toutes les 2 à 3 min. En fin de cuisson, versez la crème d'asperge puis ajoutez le stracchino, en mélangeant délicatement, afin de lier le risotto. Salez et poivrez.

La finition : dressez le risotto dans 4 assiettes. Ajoutez les têtes d'asperges, ainsi que quelques pousses de Sechuan Cress.



Polpette al sugo e grana padano riserva

POUR 4 PERSONNES • 480 g de viande de bœuf hachée • 20 g d'huile olive • 80 g de fromage grana padano riserva • 40 g de câpres • De la sauce tomate maison ou Mutti • Quelques feuilles de basilic • Sel et poivre.

Dans un saladier, **confectionnez** des boulettes de bœuf haché d'environ 30 g pièce. **Faites-les cuire** dans une poêle avec l'huile d'olive, à feu moyen, pendant 3 min. Quand elles sont bien colorées, ajoutez de la sauce tomate maison puis poursuivez la cuisson, à feu doux, quelques minutes. **Ajoutez** quelques feuilles de basilic haché puis **parsemez** le tout avec un peu de grana padano riserva préalablement râpé. **Servez** 4 boulettes par personne dans chaque assiette, recouvertes de sauce tomate au grana padano.

Affiné pendant au moins vingt mois, le grana padano riserva AOP présente des arômes corsés et une texture plus granuleuse que le parmesan.



Originaire des Pouilles, dans le sud-est de l'Italie, la burrata cremosa offre un cœur crémeux et de doux parfums lactés.





À Epoca, l'Art déco est partout, avec sa mosaïque au sol, son cadre noir et bronze, ses luminaires boules et ses rayures aux murs.

Linguine Garofalo alle vongole

POUR 4 PERSONNES • 320 g de linguine Garofalo

- 100 g de palourdes • 100 g de moules • 1 gousse d'ail • 1 oignon blanc • 50 g de gingembre frais • 10 cl de lait de coco • 20 pousses d'épinards.

La cuisson des coquillages : la veille, faites dégorger les palourdes dans un saladier rempli d'eau froide salée. Le jour même, ébarbez les moules et faites chauffer une casserole avec de l'huile d'olive et la gousse d'ail écrasée. Ajoutez les moules, couvrez et faites cuire le tout pendant 2 min. Vérifiez que toutes les moules sont bien ouvertes. Dans le cas contraire, prolongez un peu la cuisson. Réservez séparément les moules et le jus de cuisson puis, dans la même casserole qui a servi à cuire les moules, répétez l'opération avec les palourdes. Réservez également les palourdes et leur jus séparément.

La sauce au lait de coco : faites revenir l'oignon ciselé dans une poêle avec de l'huile et du sel, jusqu'à ce qu'il se colore. Incorporez le gingembre coupé en petits cubes puis faites revenir le tout 2 à 3 min. Ajoutez le jus de cuisson des coquillages, portez l'ensemble à ébullition. Versez le lait de coco, mélangez et poursuivez la cuisson à feu très doux.

La finition : faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 11 min. Égouttez-les puis aspergez-les d'huile d'olive. Dans une assiette, déposez les pâtes. Ajoutez des moules et des palourdes, la sauce au lait de coco émulsionnée à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajoutez 4 à 6 c. à s. de sauce au lait de coco dans l'assiette, quelques pousses d'épinards et un peu d'huile d'olive. Servez bien chaud.



Les pâtes Garofalo sont fabriquées dans des moules en bronze à Gragnano, près de Naples, berceau des pâtes depuis le XVIII^e siècle.





Tri sélectif **Dolce vita**

DESIGN Cuiseur à pâtes en Inox avec passoire amovible, design Marcel Wanders. Pasta set Dressed, Alessi, 310 €. alessi.com



ESSENTIELLE
Cafetière en aluminium, existe en 3, 6 ou 9 tasses. La cafetière, 25 € (6 tasses). creative-tops.com

DURABLE
Sauteuse à risotto, garantie anti-adhérence naturelle grâce à un fond à 5 couches. Lagostina, 210 €. lagostina.fr



PRATIQUE Peu encombrante, cette machine électrique permet de préparer 450 g de pâtes fraîches, de 4 formes différentes, en 18 min. 169,99 €. philips.fr



ERGONOMIQUE
Râpe à parmesan, oignon, ail et noix, en acier et hêtre, 30,5 cm. Nicolas Vahé, 18,95 €. lefiving.de



PRO Kit à farcir les raviolis, compatible avec multifonctions KitchenAid.



UTILE Cuillère à spaghetti en acier inoxydable, manche en polyrésine. La Chaise longue, 19,95 €. lachaiselongue.fr



STYLISÉ Testeur de pâtes en Vabene, Alessi, 19,95 €.



COLORÉE Machine à pâtes fraîches mécanique, pour faire des lasagnes, tagliatelles et spaghetti en 10 épaisseurs. Marcato, 79,99 €. chr-market-france.fr



IDÉALE Plaque à pizza pour cuire au four, sur gaz ou au barbecue. Elle garantit un croustillant parfait, comme à la pizzeria. Pizza Stone, Émile Henry, 39,90 €. emilehenry.com



tous les modèles de robots pâtissiers 179 €. kitchenaid.fr



Inox, designé par Miriam Mirri. 28 €. alessi.com

Pasta et compagnie

Préparer des spaghetti maison, une pizza croustillante ou un espresso digne d'un barista : rien de plus simple avec ces accessoires malins. **PAR PAUL DEROO ET MYRIAM ANDRÉ**



EXIGEANTE Machine espresso super automatique, 15 boissons différentes, programmable jusqu'à 8 utilisateurs. Xelsis Saeco, 1849,99 €. philips.fr



EFFICACE Râpe à parmesan à lame en acier inoxydable ultra-affûtée, manche ergonomique en soft touch (12 coloris). Microplane, 21,95 €. microplaneintl.com/fr

INDISPENSABLE

Couteau lame 10 cm inoxydable pour couper les fromages à pâte dure. Paderno, 13,90 €. paderno.it



BRUT

Parfait pour le pesto, ce mortier en granit, diamètre 13 cm. Blomus, 49,95 €. blomus.com





Ombrie Au pays de l'or vert

Dans cette Italie gourmande, l'olivier a façonné le paysage. Et les huiles sont parmi les meilleures du monde. Voyage au cœur de la récolte chez Monini, l'une des grandes maisons productrices de la région.

PHOTOS CHRISTOPHE LEPESTIT POUR VSD

Du côté de Spolète, la récolte est un moment à part. La vie s'arrête et chacun espère tirer le meilleur nectar des variétés locales, célèbres pour leur puissance aromatique.





Le patron, l'un des meilleurs nez d'Italie, passe en revue des milliers de jus, avec ses goûteurs. Et mélange les crus pour obtenir l'huile parfaite

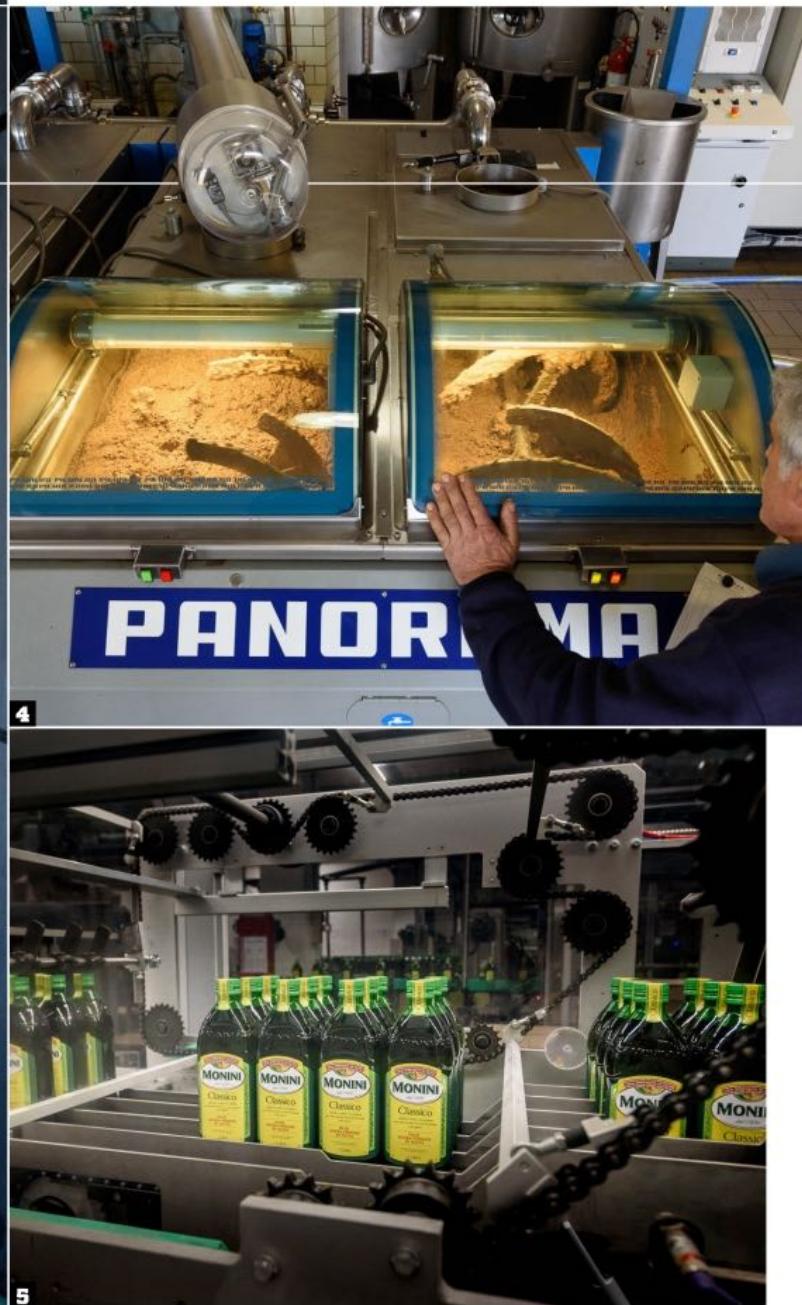
Quand le top départ de la vendange est donné, la course contre la montre commence dès l'aurore sur les collines. Il faut d'abord secouer les branches pour faire tomber les olives sur de grandes toiles de jute posées au sol (1), puis envoyer dans l'heure la récolte vers les moulins (2).

Jadis, les oliviers ne valaient rien. La preuve, on les laissait en héritage aux filles de la famille. Cette sentence, entendue au détour d'une ruelle du bourg de Spolète, en Ombrie, n'a plus cours dans le monde onctueux des huiles d'olive transalpines. Car les temps ont changé : dans ce coin béni de l'Italie, les oliviers valent désormais de l'or. Et le nectar qu'on en tire, épais, parfumé, d'un beau jaune scintillant, fait la fierté de toute une région. L'Ombrie, territoire gourmet dont les collines étaient déjà garnies d'un épais tapis végétal sous l'Antiquité, n'a jamais perdu son surnom de « cœur vert de l'Italie ». Ici, les oliviers couvrent 27000 hectares et représentent l'une des plus importantes traditions agricoles, avec quelque 250 moulins en activité. Les arbres sont bien alignés pour être plus

facilement exploités. Le feuillage vert-de-gris cache des fruits qui ont atteint leur parfaite maturité. Les plantations sont plus que centenaires et donnent des jus au fruité incomparable, aux tanins riches et à la palette aromatique magnifiquement complexe. Au tournant du XX^e siècle, ici comme partout ailleurs dans l'arc méditerranéen, l'olivier remplaça massivement la vigne, laquelle était ravagée par le phylloxéra. Si bien que les vigneron devinrent ce qu'on appelle encore dans la région des « oliverons », des éleveurs d'olives bichonnant le rameau



comme leurs anciens céps, goûtant le liquide fraîchement pressé avec le même soin que pour le vin et s'adonnant à des assemblages savants de différentes variétés afin d'obtenir des trésors d'équilibre. C'est de cette époque et de cette tradition que découle



le savoir-faire de la maison Monini. Née en 1920, cette entreprise familiale, dirigée par la troisième génération, est l'un des leaders italiens de la production d'huiles haut de gamme vendues dans la grande distribution. Ce matin, dans l'air frais de novembre, la récolte a commencé par une bonne nouvelle : les olives sont pleines et profuses. L'été a été chaud ; les orages du début de l'automne, véritable malédiction du producteur, ne sont pas venus abîmer le trésor. Il y a notamment cette variété nommée moraiolo, une olive de beau calibre aux reflets auburn s'épanouissant dans toute l'Italie centrale, qui semble cette année dévoiler le meilleur de sa typicité, dont ces discrètes notes de sous-bois caractéristiques de l'Ombrie. Au bout des bras télescopiques, les peignes secouent délicatement chaque branche pour faire tomber la pluie d'or. Des toiles de jute posées au sol amortissent la chute. Puis le contre-la-montre débute : il faut presser au plus vite, avant que les olives fermentent dans

les paniers. Près de Spolète, trieuses, effeuilleuses, broyeuses, malaxeuses et machines à presser tournent à plein régime. C'est le moment le plus délicat de l'année. Celui où tout se joue.

Quelques jours plus tard, une autre aventure, plus savante, débutera. Le patron et dégustateur de la maison, Zefferrino Monini, se posera avec ses goûteurs professionnels devant les échantillons. Ils passeront en revue des milliers de jus purs, issus des exploitations de la région. Des heures durant, l'équipe dissénera sur les couleurs, les parfums, les textures, la longueur en bouche. On cherchera, ici une note de noisette, là une envolée herbeuse. L'huile parfaite s'élaborera de cette manière, par le mélange des crus et la recherche des singularités des différents terroirs ombriens. Formé à l'art de la dégustation depuis l'âge de 12 ans, Zefferrino, réputé pour être l'un des meilleurs nez d'Italie, goûte ainsi chaque année quelque 10 000 huiles différentes. L'or des arbres s'obtient à ce prix. **SÉBASTIEN DESURMONT**

Malgré une production importante, destinée à la grande distribution, les méthodes n'ont pas changé depuis trois générations. Du broyage (4) au pressage, en passant par l'assemblage, les étapes sont nombreuses avant de remplir les 170 cuves de la maison Monini (3), près de Spolète (6). Le nectar sera plusieurs fois filtré avant la mise en bouteilles (5).

Pêche extrême **LIGNES DE FOND**

Thierry François et Simon Walasek dépoussièrent l'image du pêcheur à la truite, en s'aventurant dans des canyons et des rivières difficiles d'accès. "VSD" les a suivis dans les Alpes du Sud pour une partie spectaculaire.

PAR ARNAUD GUIGUITANT - PHOTOS SAM BIÉ POUR VSD





Cette fario, ferrée après huit heures de marche dans une rivière du Mercantour, est la récompense de la journée pour Thierry (à g.) et Simon qui, avec leurs cordes, baudriers et mousquetons, ressemblent plus à des grimpeurs qu'à des pêcheurs.



Sa canne attachée au gilet, Simon descend en rappel jusqu'à un rebord pour jeter sa ligne au plus près de l'eau.



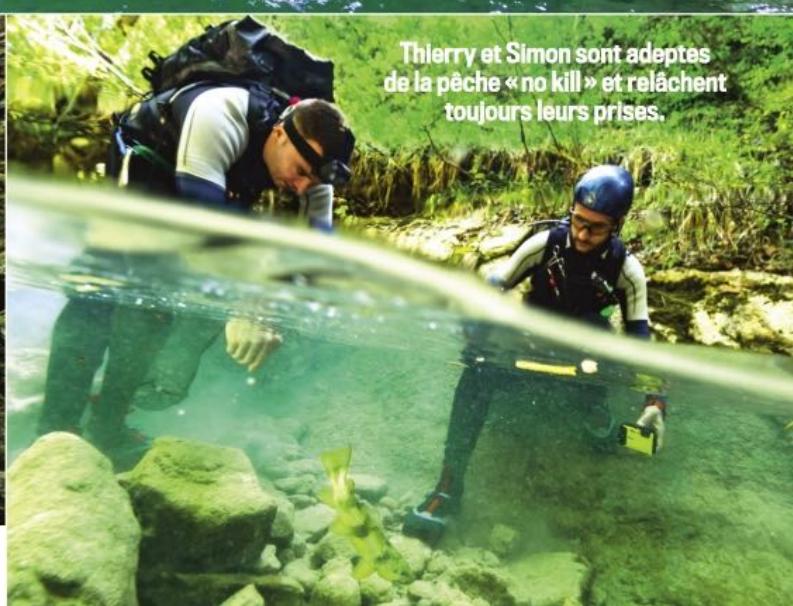
Sans l'aide des piolets, impossible de gravir cette cascade.



Encordage de rigueur. « *On pourrait lancer du haut. Mais, si un poisson mord à l'hameçon, on serait alors incapables de le remonter avec nos petites cannes* », expliquent les deux passionnés.



Exercice d'équilibre à flanc de paroi et sans bruit.



Thierry et Simon sont adeptes de la pêche « no kill » et relâchent toujours leurs prises.

LA PROGRESSION EST LENTE, LES TOUCHES SONT RARES ET LES OBSTACLES NOMBREUX. LES RÉCENTES PLUIES ONT TRANSFORMÉ CERTAINS PASSAGES, À SEC L'ÉTÉ, EN CHUTES D'EAU VERTIGINEUSES

A première vue, cette cascade de 8 mètres de haut paraît infranchissable. Il n'y a aucune prise apparente et l'eau qui jaillit de toutes parts, dans un fracas assourdissant, a rendu la roche extrêmement glissante. Demi-tour? «*Pas question. On va essayer de la grimper*», lance Thierry François, 29 ans. Coach sportif à Grenoble, l'homme n'est pas prêt à renoncer si facilement à une partie de pêche en canyon. Une pêche sportive, extrême et engagée qui consiste, canne à la main, à remonter les cours d'eau en utilisant si nécessaire les techniques d'escalade. «*On progresse toujours en amont car les truites nagent à contre-courant pour trouver de quoi manger. Comme ça, elles ne nous voient pas arriver*», nous apprend Simon Walasek, 30 ans. Depuis cinq ans, les deux amis d'enfance explorent gorges et canyons des massifs français à la recherche de sites inédits. Aujourd'hui, sur les contreforts du Mercantour, dans les Alpes du Sud, les torrents encaissés entre des parois abruptes ne manquent pas. «*On s'aventure dans des rivières assez difficiles d'accès, où l'on sait qu'il n'y a aucune pression de pêche. Les poissons n'y sont pas "éduqués", ils n'y ont aucun prédateur et se méfient donc moins de nous*», explique Thierry.

Au pied de la cascade, le bouillon qui s'est formé sous la force de l'eau pourrait offrir un bon refuge aux salmonidés. Les spécimens les plus gros s'y cachent souvent pour se nourrir. «*Une chute d'eau est un endroit privilégié. La plus grosse truite va y régner en maître, tandis que les plus petites nageront en fin de courant*», analyse Simon. De l'eau jusqu'à la taille, les deux pêcheurs, équipés de combinaisons

étanches et de matériel d'escalade, jettent leurs lignes dans le flot. Leurs cannes sont adaptées à la pratique: courtes (1,65 mètre une fois dépliées), légères (en fibre de verre) et très maniables. À l'avance, ils ont choisi les cuillères et les hameçons avec lesquels ils comptent ferrer le poisson. «*C'est la canne de l'aventurier: solide et passe-partout, nous montre Thierry. Dans les petites gorges, on a plus de contrôle et nos moulinets ont une grande force de récupération.*» Après une trentaine de lancers sans touche, ils décident de tenter leur chance plus haut dans le canyon.

donc un moyen de le contourner», poursuivent-ils. Cernés par d'immenses parois de grès, les deux pêcheurs s'enfoncent dans le canyon, dégainant leurs cannes à tout bout de champ.

«*À la différence d'une pêche au toc – avec un bouchon et un appât –, on peut pêcher à la cuillère dans 15 à 20 centimètres d'eau. Dès qu'on voit une cachette où peut se trouver une truite, on lance et on ramène notre cuillère. Son scintillement doit l'exciter. Elle se jettera alors dessus*», raconte Simon, en passionné. La progression est lente, les touches rares et les obstacles nombreux.

La fonte des neiges et les dernières pluies ont transformé certains passages, à sec l'été, en chutes d'eau vertigineuses. «*Celle-ci, on ne peut pas la monter à mains nues, nous explique Thierry. On va essayer d'accrocher le grappin à ce tronc pour la franchir. Il suffira ensuite de monter à la corde.*» Plus loin, c'est une cascade de 7 mètres de haut qui nous barre la route. Par chance, un vieil arbre, charrié par le courant, s'est accroché sur chaque rive. «*On va grimper dessus avec les pioletts. Une fois en haut, je vous jetterai une corde. Mais faites attention, c'est assez glissant.*»

Après huit heures de marche et quelques séquences de nage dans une eau à 9 °C, il faut voir leur enthousiasme à brandir, enfin, une truite fario de 35 centimètres de long. «*Épuisette, épuisette!*», entend-on crier. Adeptes de la pêche «no kill», ils relâchent leur trophée, non sans l'avoir filmé pour les 11 000 abonnés de leur chaîne YouTube. On redescend? «*Non, on va grimper plus haut pour aller pêcher dans une vasque qui n'est accessible qu'en rappel. Quinze mètres à flanc de falaise. Ça vous tente? On vous avait prévenus que la pêche en canyon était sportive.*»

A. G.

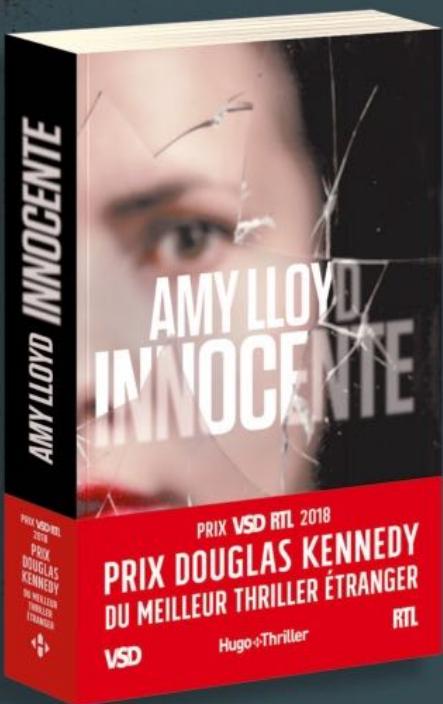


Un permis est obligatoire pour pêcher la truite dans ce cours d'eau. La clôture de la saison est fixée au 16 septembre.

Là où d'autres auraient rebroussé chemin, Thierry et Simon parviennent à escalader la muraille sous la cascade, à la seule force des bras, sans s'assurer par une corde. «*L'adhérence sur les rochers était bonne et il y avait quelques prises cachées sous la chute d'eau*», soulignent-ils. Et ils n'omettent pas de nous faire remarquer: «*On ne se met pas en danger. Avant nos explorations, on étudie toujours la topographie des lieux pour repérer des ouvertures. Parfois l'obstacle est trop dur, on cherche*



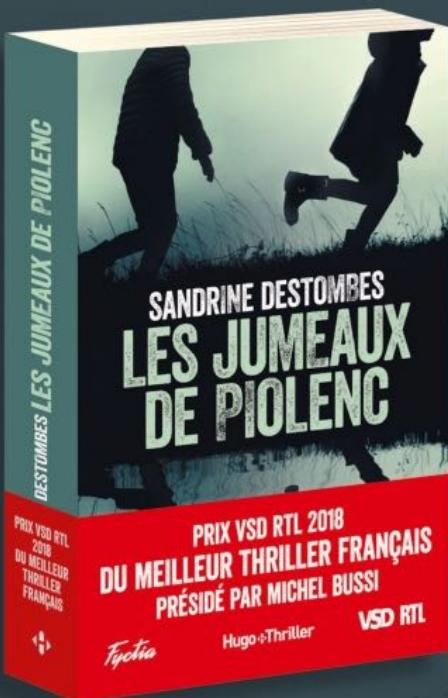
LEUR VÉRITABLE RÉCOMPENSE : VOUS GLACER LE SANG



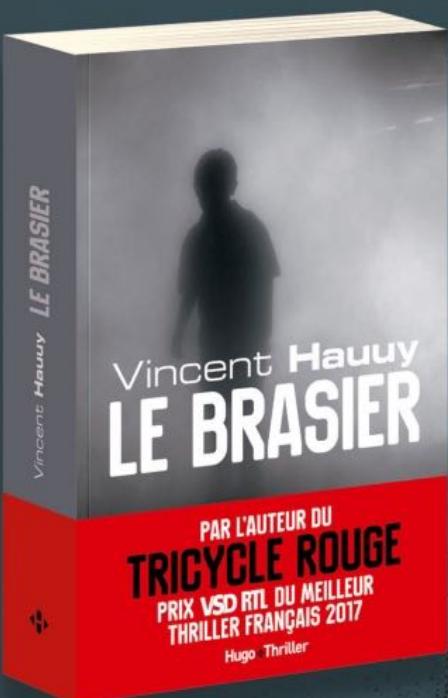
*Un excellent premier roman
qui nous emmène
aux confins les plus sombres
de la condition humaine.*

Douglas Kennedy

Président du jury du prix VSD RTL
du meilleur thriller étranger



*Un vrai
page-turner,
addictif et
haletant,
porté par une
atmosphère
envoûtante
et une
écriture ciselée.*



*Un vrai talent
d'écriture.*

Michel Bussi

Président du jury du prix VSD RTL
du meilleur thriller français

Hugo+Thriller

www.hugothriller.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.

Clou de l'exposition, le fameux Trône de Fer. En toute fin de parcours, une réplique est à la disposition des fans voulant s'y faire photographier.

Allez-y !
EXPO "GAME OF THRONES"
Du 1^{er} juin au 2 sept.
Paris Expo, Porte de Versailles, Paris 15^e.

EN MANQUE DE FER ?



Pour patienter entre deux saisons, les fans de "Game Of Thrones" vont pouvoir retrouver leur série fétiche dans une vaste exposition à Paris. Visite en avant-première.

D.R.

PAR CHRISTIAN EUDELIN



En général, c'est surtout pour la vie nocturne sur les Ramblas, le parc Güell ou la Sagrada Familia – les deux réalisations les plus populaires d'Antoni Gaudí – et, si l'on est un aficionado du ballon rond, pour le proche Camp Nou, qu'on vient user ses espadrilles à Barcelone. Pourtant, cinq mois durant, les fans d'une série télé ont défilé sans discontinuer dans le beau Musée maritime de la ville, qui accueillait une grande exposition itinérante dédiée à *Game Of Thrones*. Nous y sommes allés, en mars dernier, peu de temps avant que la manifestation ferme ses portes et que les machinos patiemment la démontent pour la transporter et l'installer porte de Versailles, à Paris. Ce qui sera fait dans quelques jours, avant l'ouverture le 1^{er} juin.

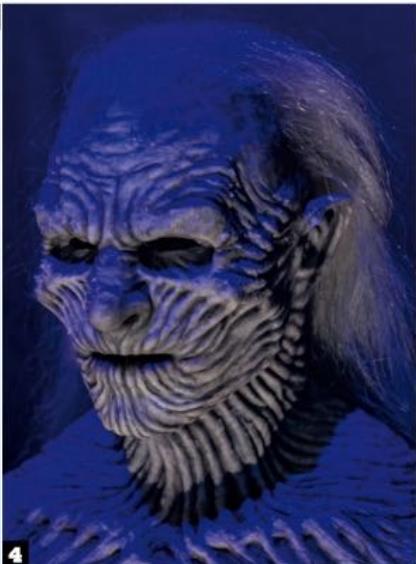
Prêtée par la production entre deux saisons, l'avant-dernière et l'ultime, cette immense expo (2 000 m² à Paris) est bien plus complète que celle ayant pris place en 2015 au Carrousel du Louvre. Elle est surtout nettement mieux mise en valeur. L'idée maîtresse est de nous faire parcourir le Royaume des Sept Couronnes, à Westeros, au fil d'une découpe qui respecte moins la narration qu'elle ne privilégie les moments visuellement marquants. En vrac, les paysages du Nord, la route Royale, Châteaunoir et sa Garde de Nuit qui ne doit pas grand-chose à Rembrandt, sans oublier les plaines glacées d'au-delà du Mur. Costumes, accessoires et décors – tous originaux – forcent l'admiration et prouvent l'admirable savoir-faire des centaines de petites mains mises à contribution depuis près de dix ans,

Costumes des Lannister et des Stark (2, 8), armures (1), masques – ici, un Marcheur blanc (4) –, bracelets et boucles de ceinture (5, 7)... On n'a pas lésiné pour recréer l'atmosphère de la série. Pour s'y retrouver, on a émaillé la scénographie de panneaux explicatifs et de la carte de Westeros (6). Mais l'un des grands plaisirs des visiteurs est de s'emparer des armes de combat pour immortaliser le moment (3).

quand un quarteron de cinglés s'est mis en tête d'adapter la saga réputée inadaptable de George Raymond Richard Martin : *Game Of Thrones*, donc. On connaît la suite : diffusé sur HBO (sur OCS dans l'Hexagone), le programme est un triomphe tant populaire que critique. Un exemple, parmi des dizaines d'autres : le 16 juillet 2017, *Peyredragon*, le tout premier épisode de la saison 7, était suivi en direct par 10 millions de



3



4



8

PHOTOS : ALBA RUPEREZ - MAHALA NIUK - CHRISTOPHE L.-D.R.

personnes, un Audimat dépassant les 16 millions si l'on prend en compte toutes les plates-formes de la chaîne HBO. Annoncée comme la toute dernière, la huitième saison est d'ores et déjà promise à des chiffres encore plus impressionnantes, d'autant que rien ou quasiment ne filtre quant à son contenu si ce n'est que le premier épisode devrait être diffusé en avril prochain...

En ce sens, l'expo itinérante aide à combler le manque vécu par les fans. Elle offre en outre de multiples occasions de s'y faire immortaliser, chevauchant un dragon ou bien empoignant l'une des épées de l'armée Targaryen. On peut aussi s'incruster dans le Mur des visages ou escalader une paroi de glace pour

s'emparer de l'épée de Jon Snow, sans oublier de s'asseoir sur le fameux Trône de Fer convoité par tous. On y accède en fin de parcours, après le très fatigant mais fort couru stand de produits dérivés, avec pléthore de tee-shirts, porte-clés, coques de protection pour smartphones et autres œufs de dragon*. Et puis, si l'envie vous en prenait, et à condition de casser votre tirelire, vous pourrez même vous offrir une réplique du Trône de Fer. Mais c'est tout de même 25 000 euros la pièce ! **C. E.**

(*). Faute de place, Barcelone n'a pu présenter le bar abrité par l'arbre sacré de Winterfell. Mais que les fans tricolores assoiffés se rassurent : il sera bel et bien présent à Paris.

Tourisme

LES LIEUX DE CULTE

Certaines séries sont devenues si mémorables que les fans, non rassasiés par de multiples visionnages, ont eu envie de visiter les lieux de tournage. Comme autant de pèlerinages comparables aux voyages à Graceland pour les amateurs du King ou à Saint-Barth' pour Johnny.

Ce phénomène semble avoir commencé avec *Le Prieur*

sonnier, série apparue sur les petits écrans il y a un demi-siècle. Tourné à

Portmeirion (ci-contre), un petit village du nord-ouest du **pays de Galles** littéralement assemblé par un milliardaire barjot, les apprentis Numéro 6 n'y sont peut-être pas poursuivis par un ballon géant, mais organisent régulièrement des parties d'échecs grandeur nature, en costumes. portmeirion-village.com

Pour les amateurs de *Lost*, l'expédition est un peu plus difficile puisqu'il faut se rendre à **Hawaii** (ci-contre), au beau milieu de l'océan Pacifique. Ceux qui ont fait le déplacement témoignent volontiers de cette sensation étrange de téléportation dans la série. Sur ce site naturel et protégé, les fans sont si nombreux malgré la bonne demi-heure de marche que les autorités ont enlevé les panneaux indicateurs ! Perdu, vous le serez peut-être donc réellement entre Haleiwa et Pupukea, dans le nord de cette île. hawaiianescapades.com/tours/lost_tours

Et si la visite de l'exposition « **Game Of Thrones** » ne vous suffit pas, un détour par le **château de Dunluce** (la Maison Greyjoy pour les initiés, ci-dessus), en **Irlande du Nord**, semble indispensable. discovernorthernireland.com

C. E.

Allez plus loin

L'intégrale des sept premières saisons de la série est d'ores et déjà disponible en coffret DVD (79,99 €) ou Blu-ray (110 €). Les livres de George R.R. Martin, dont elle est tirée, sont édités chez J'ai Lu (5 volumes).

On monte le son

STING & SHAGGY DUEL AU SOLEIL

Le temps d'un disque à quatre mains, le Policeman à la retraite et le rasta priapique relancent leurs carrières respectives.



Le duo était improbable. D'un côté, l'ex-Police en chef devenu gentleman pop star ; de l'autre, un DJ jamaïcain dont le surnom trahit l'obsession (*to shag* veut dire « baiser ») et donne une idée du moteur de sa musique. Sting et Shaggy ne s'étaient jamais rencontrés, jusqu'à ce que Martin Kierszenbaum, qui a travaillé avec les deux, propose à l'Anglais d'habiller une musique du JAMAïcain. Pour voir. En résulta *Don't Make Me Wait*, un reggae indolent qui parle d'amour. Premier hasard, les voix de Shaggy et de Sting, bien qu'enregistrées chacune séparément, se marient à la perfection. Second hasard, Sting, en légère panne d'inspiration, se dit qu'il y a peut-être quelque chose

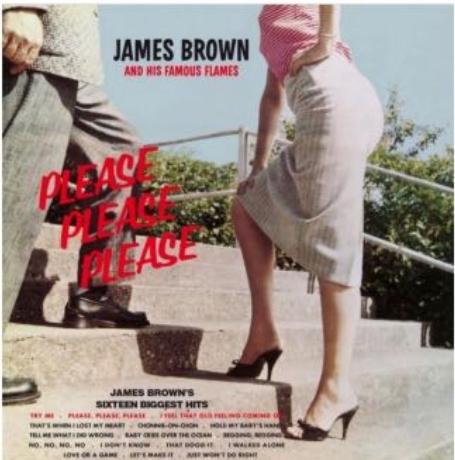
à explorer de ce côté-là et demande à faire la connaissance de Shaggy. « *J'ai immédiatement accroché ! Grâce à lui, toute la musique que j'écoutais avant Police m'est revenue en tête* », nous précise Sting. *Ça faisait longtemps que je ne jouais ni n'écoutais plus de reggae, mais, grâce à cette rencontre, je m'y suis remis et cette collaboration s'est imposée comme une évidence.* Shaggy n'a pas du tout appris la musique de façon académique comme moi,



« *44/876* »,
A&M Records.
En concert
les 5, 6 ou 7 juillet
(date à confirmer
en juin) sur le
parvis de l'Hôtel de
Ville, Paris 4^e.

il a une manière plus spontanée et plus décomplexée de composer. Il s'amuse vraiment et je crois que ça se ressent. » À eux deux, Shaggy et Sting retrouvent un peu de ce qui faisait le sel du reggae à son apogée (1975-1978) : un mélange de nonchalance caribéenne et de message de paix. « Nous sommes tous deux des immigrants, souligne gravement Sting. Nous habitons aux États-Unis. Et notre rêve américain est chaque jour un peu plus en péril. C'est d'ailleurs plus un constat qu'une critique. » Bon, question engagement, on est encore loin de Bob Marley, de Burning Spear ou de Linton Kwesi Johnson, mais le disque est une divine surprise. Idéal pour l'été qui s'annonce.

CHRISTIAN EUDELIN



POCHETTE-SURPRISE

"Please Please Please",

James Brown

C'était monnaie courante en cette fin des années 1950 : plutôt que de montrer un chanteur noir sur la pochette de son disque, on y faisait figurer des Blancs pour ne pas effrayer les potentiels acheteurs. Pour son premier album, celui qui, dix ans plus tard, hurlerait qu'il était « *noir et fier de l'être* » cède sa place à ce couple bon teint et à l'érotisme gentiment évoqué. Il faudra attendre cinq ans, en 1964, pour que James Brown apparaisse en photo sur l'un de ses disques. Qu'importe, tant ce premier opus transpire le sexe et préfigure ce que l'Américain va bientôt inventer : le funk. Mais ceci est une autre histoire.

C. E.

Polydor.

LA BD

"Kuzdo", Michel Colline et Fred Le Berre

Au bout de vingt ans, un malfrat est libéré de prison. On ignore à peu près tout de ce Pietr Kuzdo, excepté qu'il a fini au trou à cause d'un casse qui a mal tourné et qu'il n'a pas dit un mot depuis. Un vieux flic le fait filer : il veut savoir pourquoi son beauf, flic lui aussi, a été abattu sur les lieux du braquage. Haletante, l'intrigue se déroule en banlieue parisienne, avec ses rades et ses gueules cassées, et s'illustre en un triomphal noir et blanc. Beau. J. G.

Éd. Anthracite, 96 p., 15 €.

3 QUESTIONS À...
J.-C. GRANGÉPar
Bernard
Lehut

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

*La Terre des morts** se déroule dans le milieu du porno le plus extrême et du SM le plus violent. Tout est-il vrai ?

Jean-Christophe Grangé.

Je n'ai rien inventé. Ma méthode est toujours la même. Je crée une histoire très sombre mais dans un décor réel. Je me documente beaucoup, une habitude héritée de mon passé de grand reporter.

2

Ne craignez-vous pas de rendre votre lecture parfois éprouvante ?

Je conçois que mes lecteurs puissent trembler sous leur couette (*rires*), mais je suis persuadé qu'ils se disent : « *OK, le chemin est rude, mais j'ai réellement envie de savoir qui a tué !* »

3

Votre enquêteur, Corso, partage les pulsions criminelles du monstre qu'il traque.

C'est mon dada ! Tous mes flics sont un peu comme ça. Pour chasser leur proie, ils doivent entrer en connivence avec elle. Eux aussi connaissent la tentation du mal.

(*) Albin Michel, 560 p., 23,90 €.

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

Musiques métisses

Comme son nom le laisse supposer, c'est l'un des festivals les plus bigarrés de la saison. Si l'on est un tant soit peu curieux, on ira applaudir le hip-hop façon musique du monde de Chinese Man, l'afrobeat de Femi Kuti, l'orchestre aux saveurs balkaniques de Goran Bregovic, le métissage sénégalais de Touré Kunda, les percussions congolaises des Tambours de Brazza ou le jazz contemporain de Yazz Ahmed. Manifestation solidaire et écoresponsable, un cycle de films (Ciné Métis) accompagne la programmation musicale. C. E. Du 1^{er} au 3 juin, à Angoulême (16). musiques-metisses.com



L'EXPOSITION

Gilles Caron, "Paris 1968"

Il a beau avoir, durant sa météorique existence, portraituré Serge Gainsbourg-Jane Birkin au plus beau de leur idylle, suivi François Truffaut sur le tournage de *Baisers volés* et couvert plusieurs conflits majeurs (guerres des Six-Jours, du Biafra et du Cambodge où il disparut, en 1970, à l'âge de 30 ans), Gilles Caron reste, un demi-siècle plus tard, intimement lié au joli mois de mai 1968. L'œil pétillant d'un tout jeune Cohn-Bendit face à la maréchaussée, c'est lui. Le lanceur de pavés de la rue Saint-Jacques, encore lui. L'étudiant pourchassé par un CRS dans la nuit du 6 mai (rue Gay-Lussac), encore et toujours lui. Il y avait chez Gilles Caron un authentique génie du cadrage et de la dramaturgie qui l'a autorisé à signer un nombre incroyable de photos mythiques en seulement trois petites années de carrière... dont quelques semaines de ce mois de mai 1968. F. J.

Jusqu'au 28 juillet, Hôtel de Ville, Paris 4^e.

**Ne le répétez pas**

C'est, semble-t-il, acquis : Bertignac venant de sortir un nouveau live solo, *Premier Rang*, et Aubert repartant pour une tournée des popotes des plus discrètes (toutes petites salles), il n'y aura pas de disque studio des Insus.



ALDEN EHRENREICH LA JOUE “SOLO”

Le comédien de 28 ans, qui interprète le personnage culte campé par Harrison Ford dans la saga *Star Wars*, ne vient pas de nulle part.

En acceptant d'interpréter le personnage iconique de Han Solo, Alden Ehrenreich s'est lancé un défi : celui de ne pas voir sa carrière marquée au sabre laser par le rôle d'une vie. Avant lui, Mark Hamill (Luke Skywalker) et Hayden Christensen (Anakin Skywalker) se sont brûlé les ailes pour s'être un peu trop approchés du soleil *Star Wars* : « Je ne vous le cache pas, j'ai beaucoup réfléchi avant de faire des essais, reconnaît le comédien, rencontré à Berlin au mois d'avril. Je me suis isolé, j'ai coupé mon téléphone et longuement pesé le pour et le contre. Je ne voulais pas dire oui pour de mauvaises raisons. » Une posture ? Pas vraiment. À 28 ans, le comédien américain a déjà tourné avec Warren Beatty, les frères Coen, Woody Allen et deux fois avec Francis Ford Coppola. Comme débuts, c'est plutôt pas mal : « J'ai besoin de travailler avec des réalisateurs dont j'admire l'œuvre. Vous ne pouvez pas savoir à quel point il est enrichissant de travailler plusieurs mois avec ces gens et de prendre conscience quotidiennement du processus créatif derrière ces films. »

Côté expérience, Alden Ehrenreich a été servi avec *Solo*. En plein tournage, les deux réalisateurs, Phil Lord et Chris Miller, ont cédé leur place au



“SOLO”
De Ron Howard,
avec aussi Emilia
Clarke, Woody
Harrelson. 2h 15.

vétéran Ron Howard. Une rupture survenue à cause de divergences créatives avec la production : « Cette séparation était devenue inéluctable. Les deux parties le désiraient. Il y a eu une semaine de flottement, puis le nom de Ron Howard est apparu. » Un réalisateur aguerri, ami de longue date de George Lucas. En guise d'adoubement, le papa de *Star Wars* s'est fendu d'une apparition sur le plateau londonien lors du premier jour de Ron derrière la caméra : « Personne n'était au courant. La journée devait être comme une autre et on l'a vu débarquer avec sa coupe de cheveux légendaire. Il avait l'air ravi d'être là, à soutenir son copain. J'aime cet esprit de famille. Il paraît d'ailleurs que Han Solo a été inspiré à Lucas par son grand pote Coppola. » Alden, lui, a demandé quelques conseils à Harrison Ford avant d'enfiler le gilet de cuir de Han : « Je me devais de le rencontrer avant le tournage. On a diné tous les deux. Il m'a dit qu'il me donnerait tous les tuyaux, à condition que je n'en parle pas à la presse ! » L'accueil mitigé au Festival de Cannes, où il était projeté hors compétition, ne devrait pas affaiblir le rythme infernal de la franchise. Et Alden en sera, puisqu'il a signé pour deux autres films.

OLIVIER BOUSQUET



LA SORTIE

“Gueule d'ange”

Une mère de famille célibataire et pas vraiment responsable a une fâcheuse tendance à oublier de s'occuper de sa fille de 10 ans. Celle-ci, livrée à elle-même, commence à sombrer également dans l'auto-destruction. Les premières minutes de ce premier film donnent le ton : lumière et cadre stylisés à l'extrême, fascination totale pour son interprète principale (Marion Cotillard, parfaite) et propension à laisser très peu de chances à ses personnages. Un souci d'écriture et de regard qui, hélas, laisse à distance. **O. B.**

De Vanessa Filho, avec Marion Cotillard, Ayline Aksoy-Etaix. 1h48.



LE BLU-RAY

“Star Wars, Les Derniers Jedi”



Alors que l'arborescence
Star Wars vient de voir débouler Solo sur les écrans, retour à la saga d'origine avec cet épisode dont l'accomplissement technique plus que narratif bénéficie à plein régime de la perfection audiovisuelle du Blu-ray.

Les fans de bonus seront aux anges grâce à un commentaire audio du réalisateur, à un making of d'une heure et demie à la franchise inhabituelle, au décryptage de trois batailles homériques ou à une quinzaine de séquences inédites préfacées et analysées. **B. A.**
De Rian Johnson. Walt Disney, 20 €.

Et aussi

Sur fond de Seconde Guerre mondiale, de mafia et d'amourettes contrariées, *Bienvenue en Sicile* ressuscite habilement, le grand spectacle en plus, l'esprit, le tempo et l'insolence de la comédie italienne de l'âge d'or.

3 CHOSES À SAVOIR SUR...

LES FILMS DE LA CROISETTE

“LE GRAND BAIN”

Cette chronique chorale, au casting dément (Canet, Poelvoorde, Anglade, Amalric...), sur des quadras dépressifs qui tentent de rester à flot en pratiquant la natation synchronisée, est une surprise assez formidable.



“L'ÉTÉ”

Coup de cœur de la compétition, *L'Été* prend un instantané de la scène rock dans l'URSS des années 1980. Mise en scène impressionnante, noir et blanc de toute beauté, c'est lyrique comme une épopee et intime comme un souvenir.



“GUY”

Il s'appelle Guy Jarret et n'a jamais existé, mais le faux documentaire qui porte son prénom et que lui consacre Alex Lutz donne l'impression d'avoir connu ce chanteur populaire plus vrai que nature. Une pépite d'humour et de sensibilité. **B. A.**



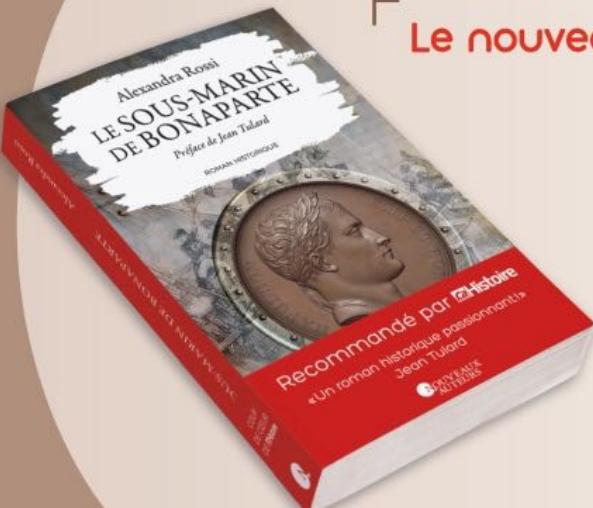
★ ACTORS STUDIO ★

ADAM DRIVER

“L'HOMME QUI TUA DON QUICHOTTE”

On avait aimé Adam Driver dans la série *Girls* et dans *While We're Young*, où sa carcasse longiligne et sa morgue faisaient de lui une sorte d'icône hipster pour laquelle de jeunes spectatrices étaient prêtes à se damner. Le costume de moine dans le raté *Silence* de Scorsese et la combi queer de Kylo Ren dans les deux derniers *Star Wars* nous avaient fait douter de sa capacité à se renouveler. Malgré ses longueurs et ses maladresses, *L'homme qui tua Don Quichotte* vaut cependant le coup d'œil, et Driver n'y est pas pour rien. En réalisateur suffisant pourchassant l'œuvre de sa vie, il n'est pas seulement le miroir de Terry Gilliam. Il redevient un excellent comédien. **O. B.**

De Terry Gilliam. 2h12.



Le nouveau roman historique d'Alexandra Rossi

Préface de JEAN TULARD

Entre batailles et découvertes, les aventures d'un jeune ingénieur français sous le Consulat : quand la science s'immisce dans les affaires de l'État, peut-elle influer sur le cours de l'histoire ?

RECOMMANDÉ PAR

ca Histoire

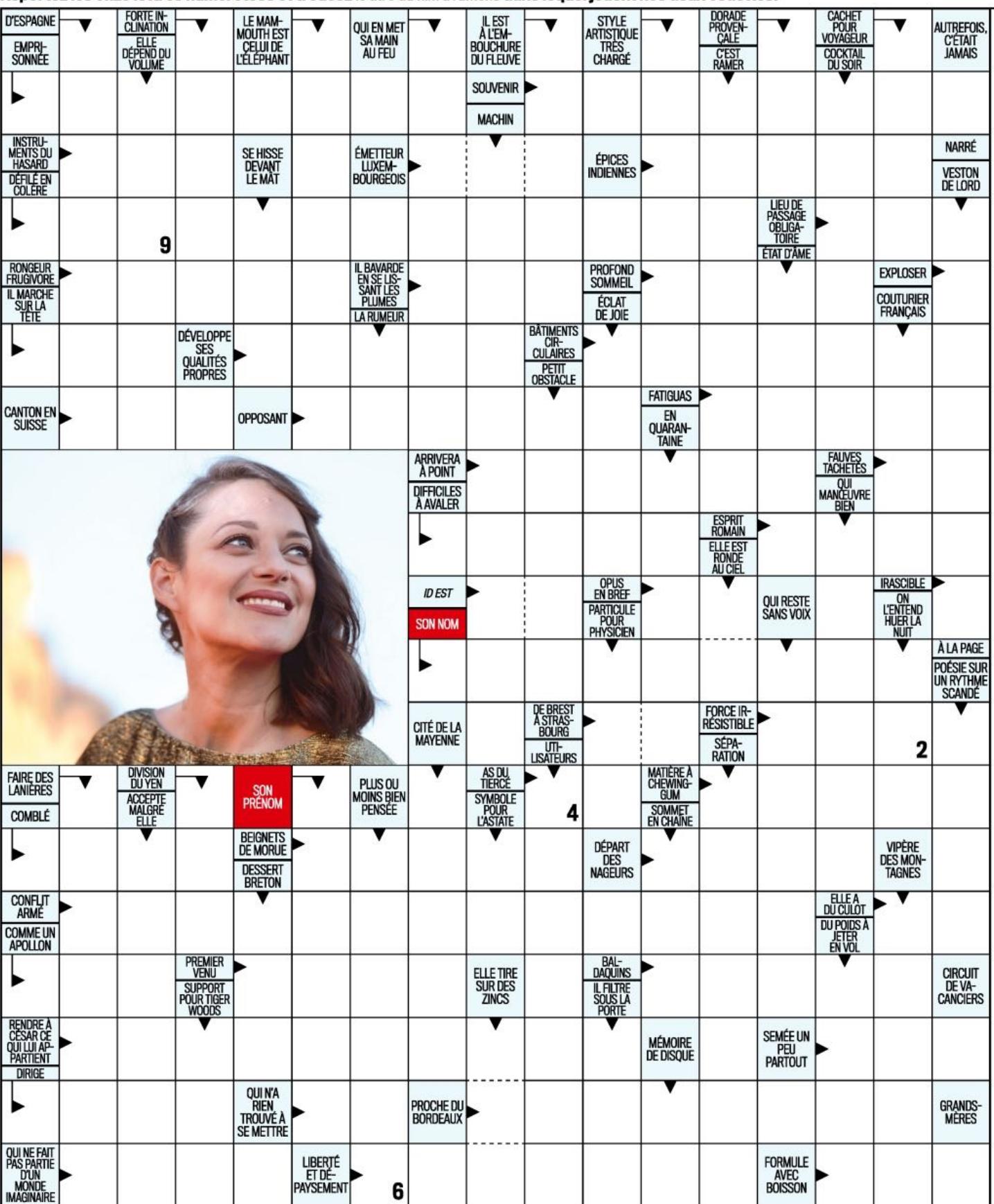
NOUVEAUX
AUTEURS

Disponible en librairie
et en version e-book

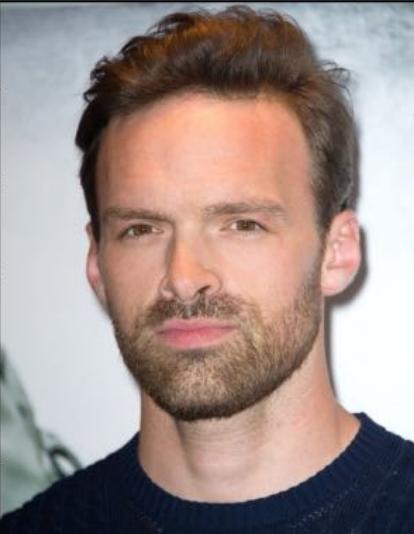


Mots Fléchés

Reportez les onze lettres numérotées et trouvez le titre du film à l'affiche dans lequel jouent nos deux vedettes.

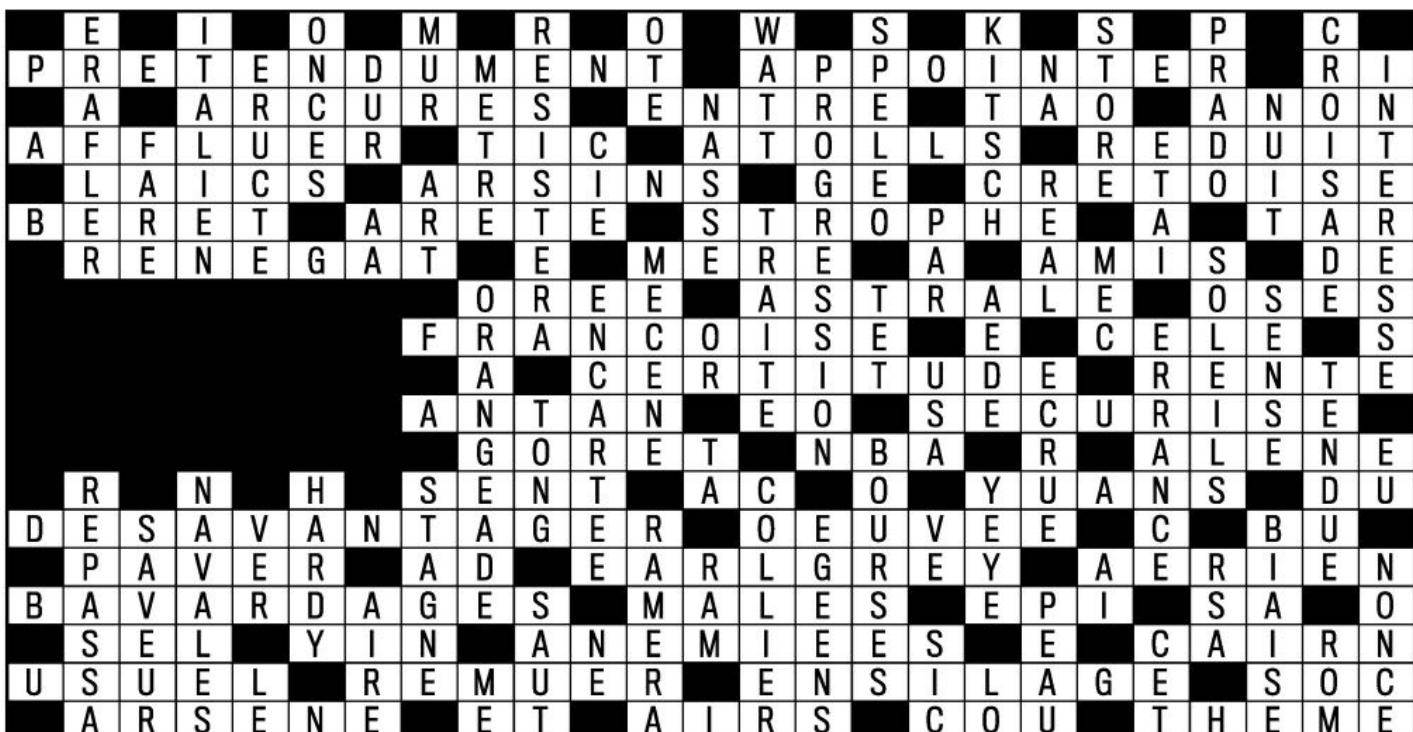


1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

MORCEAU D'ÉTOFFE	COURT DONNE DE L'AMPLEUR	ÉLÉMENT DE L'ALPHABET GREC	CANTIQUES CHANTÉS EN DÉCEMBRE	QUEL MEPRIS ! CLÉ D'UNE GRANDE CAPACITÉ	UN CHEVALIER... HABILLE EN FEMME (D')		
TRAVERSÉS PAR UN COURANT			ELLE PERMET L'AUDITION				
ATTRAPENT		BUGLES À FLEURS JAUNES ENSEMBLE HI-FI	AVACHI		ENTRE L'ADULTE ET L'ENFANT		
CÉLEBRE VILLA ITALIENNE (D')	ARBRES AUX FRUITS ROUGES ÉGOUTTÉ	SON PRÉNOM					
3	PIÈCE D'ARTILLERIE SE FAIT PRESSANT			OPPOSER POUR UN ROYAUME	SA TÊTE CÈDE DIFFICILEMENT		
RÉSERVE DE BLANC POUR LES JEUNES BIEN RANGE	BOEUF DISPARU DEPUIS LONG-TEMPS	NOBLE À PORTO RESTAURÉE	7	IL N'ÉTAIT FRANCHEMENT PAS PRÉVU	SON NOM	NE LAISSE AUCUN DOUTE SUR LE LIEU	AMAS DE PLÂTRAS
ALLAÎTE PREND EN REMORQUE	REMIS AU COUT DU JOUR ENCHASSÉE	BATTERIE DANS UNE TORCHE	5	COULEUR DES ALL BLACKS	CENTIGRAMME AU CHOIX	10	
BRAS DE MER EN BRETAGNE QUI A DE L'ARGENT	CANCANE PAYSAGE DE DUNES	ROUES À GORGE ÉCUS-SONNÉ		POUR L'AVARE, IL EST CE QU'IL EST PINCEMENT		QUI SE RÉPÈTE	
INDIVIDU À PART ENTIERE ENTENDUE	ON Y MET LE PIED MOT STANDARD	1		FAÇON DE PAYER RUBIS SUR L'ONGLE	QUATRE POUR HENRI ALUMINIUM EN BREF		
CALCIUM AU LABO PARENT	QUI BRÛLE FATALE	LIEU DE DUELS DÉCHIRURE			TOUCHÉ AU TENNIS RÉCOMPENSE DE BERGER		
RETIENUE À L'ÉCOLE ORNAI	TROUS POUR PASSER DES LACETS	FEMELLE PLANTIGRADE	ÉPREUVE DE GOLFEUR			MAUVAISE MOUCHE	ELLES SONT BIEN UTILES POUR BOULONNER
À CONTRER QUAND ON A DE LA VOIX	LOIN DE TOUT L'ERBIUM POUR LE CHIMISTE	IMPÔT INDIRECT SUR LA CONSOMMATION	MARQUE UNE POSSESSION VALLEE ENNOVÉE		TOUT COMPRIS SUR LA FACTURE		
RELIGIEUSE BÉATIFIÉE (MÈRE)	FILON QUI PEUT MENER À LA MINE	VILLE QUI ACCUEILLIT LES JEUX EN 1896		COURRIER ELECTRONIQUE EXPRESSE LA SURPRISE	8	ORNEMENT ARCHITECTURAL EN FORME D'ŒUF	
11							

Solution des jeux du numéro précédent

MOTS FLÉCHÉS



Le titre est : **Personne d'autre.**



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

RÉDACTION 13, rue Henri-Barbusse, 92624
Gennevilliers Cedex 17. Standard : 01 73 05 45 45.
Fax : 01 47 92 67 70. Pour joindre votre
correspondant, composez le 017305 suivu du numéro
de poste qui figure à la suite de son nom.

Rédaction en chef Christophe Gautier (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 Julien (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).
Photoreporter Pascal Vila (50 84).

Assistante Véronique Lécyer (50 95).

Maquette Franck Parodi (directeur artistique
adjoint, 50 61). Pascal Guynier (chef de studio, 50 56),
Darinia Cardoso (50 65). Fabrice Ivaldi (50 63),
Dominique Weber (50 58).

Secrétariat de rédaction Fabienne Corona
(première secrétaire de rédaction, 50 71). Emmanuel
Devaux (51 12). Anne-Marie Gueipe-Stroz (50 68),
Teresa Monfourny (59 73).
Révision Robert Bille (chef de service, 50 77).

Documentation Maria Fermanis (chef de rubrique, 50 96).

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 Cortada (54 65).

Directeur des ventes Bruno Recurt (56 76).

PUBLICITÉ

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

Directeur exécutif : Philipp Schmidt (51 88)

Directrice exécutive adjointe : Anouk Kool (49 49)

Directeur délégué : Thierry Flamand (64 26)

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

Équipe commerciale : Farouk Mellouki (45 59),

Elise Naudin (45 53), Valérie Rouverot (45 40)

Trading manager : Edith Pottier (65 09)

Responsable exécution : Typhaine Dumond (64 72)

Directrice exécutive adjointe Creative Room-Data Room :

Virginie Lubot (47 49). **Digital** : Karine Rielland (49 64)

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

MARKETING

Directeur marketing et business development : Julian Marco

(56 21). **Responsable marketing** : Lamya El Arabi (57 74)

DISTRIBUTION

Directeur distribution : Jean-Pierre Lévy (56 21)

Responsable distribution : Hervé Lévy (56 21)

Responsable expédition : Hervé Lévy (56 21)

Responsable logistique : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Responsable vente à la carte : Hervé Lévy (56 21)

Respons

Cuisine Actuelle

JUIN 2018
N°330

NOUVELLE FORMULE

- ★ VARIÉE
- ★ SAINE
- ★ GOURMANDE

Mes plaisirs tout verts

Soufflés petits pois-feta
Gaspacho asperges-courgettes
Tarte citron-kiwis

CRÉATIVES Crevettes en goguette

BOWL DE CREVETTES,
MANGUE ET CORIANDRE

Fish & chips

Fait maison,
c'est meilleur !



Nos salades fétiches

pleines de vitalité

LE CAHIER BIEN MANGER

- ★ Pourquoi il est bon de manger du BEURRE.
- ★ À quoi sert vraiment le CALCIUM ?
- ★ Jambon blanc, jambon sec, LE MATCH !

Cuisine Actuelle se réinvente ! Régalez-vous avec des recettes de saison, saines et gourmandes, qui vont vous faire du bien au quotidien. Découvrez aussi notre nouveau cahier pratique : un véritable guide du Bien Manger truffé de conseils et astuces pour dérypter les idées reçues et apprécier tous les bienfaits des aliments.



EN VENTE ACTUELLEMENT



Cupidon de la nuit

Entre Paris, la Champagne et les Orients extrêmes, Gérard Manset se raconte moins qu'il ne légende ses chansons et photos. Extrait.

Le devoir de mémoire selon Gérard Manset

C'est fou de ne pas aimer ce qu'on fait. Et puis d'aimer. Et à nouveau de ne pas aimer. Il avait plu tout un dimanche. Une odeur détestable montait des rues et s'infiltrait par les couloirs, les escaliers, envahissait les pièces. Quelqu'un s'était servi d'une cheminée, et les émanations sentaient la colle, le vernis à ongles, un produit stupéfiant probablement nocif. Quelque chose a gratté, touché. J'ai vissé l'œil au petit judas qui permettait de voir dans le couloir, croyant d'abord n'y découvrir personne, puis si. Celle que j'avais nommée, pour moi-même : Isabelle. Isa, en bahasa indonésia, voulait dire un, et je me souvenais de toutes ces virées, des milliers d'îles, d'îlots, Borobudur, le temple du XI^e siècle qu'on tentait de mettre

**“La peau
se fane, on songe qu'il
va falloir ôter
du paysage cet anodin
voisin qu'on connaît
bien : soi.”**

à flot, dont les excavations se prolongeraient encore des décennies. Isa, donc la première, décoiffée, aguicheuse. Me poursuivait-elle ? J'eusse préféré que non, bien sûr, mais il faut se regarder, admettre. La peau se fane, on songe qu'il va falloir ôter du paysage cet anodin voisin qu'on connaît bien : soi. Vaguement indifférent, on le regarde de côté, de face, exténué, évasif. C'est qu'il écrit tout le temps, n'écoute jamais, a écarté depuis belle lurette les envolées déclamatoires, ou alors en secret, dans la nuit de sa cuisine, à faire se réveiller les songes.

Elle ne s'en allait pas, attendait. Ou se serait-elle trompée ?

Je décelais l'amorce des cheveux. Cela conforta mon analyse : plus foncés et moins blonds, ils semblaient sales, ternis. Elle devait s'être assise dos à la porte, elle aussi en attente, vêtue n'importe comment et les mains vides. En comprenant que j'ouvrerais, entendant la serrure, elle s'était levée.



Auteur d'une œuvre musicale et poétique majeure, Gérard Manset, l'insaisissable, se livre pour la première fois dans cette autobiographie onirique et voyageuse. Albin Michel, 350 p., 22 €.



« T'as fait quoi à tes cheveux ? », ai-je demandé comme si nous nous connaissions.

On aurait cru à une petite Jeanne d'Arc, châtain, les mèches coupées, dressée et vaniteuse.

Elle m'a regardé gravement :

« Je suis venue pour ta maman. »

Elle allait s'éclipser, je l'ai retenue :

« C'est tout ?

– Ben oui, je passais par là, j'ai fait le détour... Ne te méprends pas, je n'aime pas trop ce déguisement – et elle montra avec une moue ses pantalons sans forme, les bottines éculées.

– Où vas-tu ? »

Elle répondit qu'on l'attendait dans un quartier à la périphérie, des jeunes, c'était urgent, qu'elle devait s'occuper d'un gosse d'à peine quinze ans qui finirait dans moins d'une heure. Comme j'insistais elle accepta de me dévoiler un lieu qu'elle n'avait pas le droit de me livrer : l'ambulance et l'endroit... Elle savait ces détails, par avance, tout consigné dans une pochette, et ajouta que le jour où ce serait moi, elle serait munie de la même pochette plastique.

J'ai filé chez

ma mère. Une heure plus tard, dans le jardin de son immeuble, parmi quelques massifs en espalier je m'enquérais d'une rose. J'avais même des ciseaux en guise de sécateur, et sans que personne le vît j'en avais choisi deux, des jaunes qui s'enorgueillissaient de leur gorge toute neuve et pigeonnante.

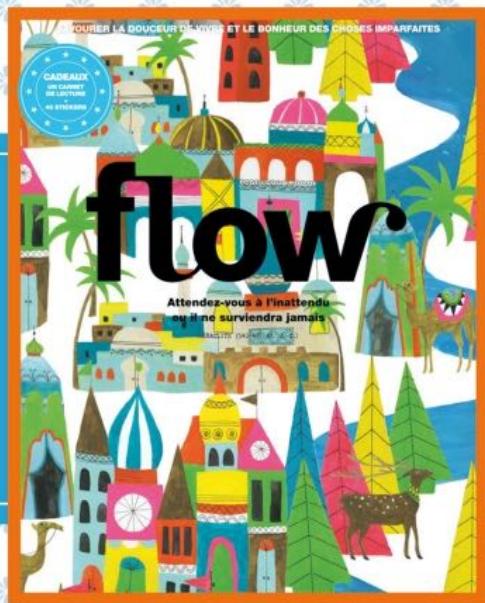
J'ai testé leur arôme afin de ne pas décevoir la pauvre créature qui allait les humer et y chercher un peu de passé. J'avais hâte de monter, de vérifier. Je pensais à elle, ma mère. (...)

“Ne te méprends pas, je n'aime pas trop ce déguisement – et elle montra avec une moue ses pantalons sans forme, les bottines éculées.”

S, A, V, O, U, R, E, Z

L, ' I, N, S, T, A, N, T,

P, R, É, S, E, N, T,



Credit Photo : © Lisa Congdon.

flow

LA CURIOSITÉ EST UN MERVEILLEUX DÉFAUT.

Plus qu'un magazine, flow est une échappée hors du temps qui célèbre la créativité, l'évasion et les petits plaisirs de la vie!

En cadeau : Un carnet de lecture + 40 stickers

ACTUELLEMENT CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

TALIKA
PARIS
DEPUIS 1948

Pousse miraculeuse !

SOINS CILS & SOURCILS

LES 1^{ERS} DOUBLE-SÉRUMS JOUR / NUIT ACTIVATEURS DE POUSSE



CILS

- + 45% de nouveaux cils*
- + 44% de longueur**

► **LIPOCILS®
PLATINUM**

8 BREVETS****



SOURCILS

- + de pousse 75%***
- + fournis 77%***

► **LIPOSOURCILS®
PLATINUM**

ISSUS DE LA CHRONOBIOLOGIE

SEPHORA, PHARMACIES, PARAPHARMACIES, TALIKA.COM

*Test clinique - 17 sujets - 8 semaines - application biquotidienne du complexe d'actifs trèfle rouge et peptides.

**Test clinique - 30 sujets - 8 semaines - augmentation chez 26 sujets - moyenne +36%.

Test de satisfaction - 22 volontaires - 28 jours - % exprimés. *3 brevets produits finis, 5 brevets ingrédients.