

LION

Partout où il y a un besoin, il y a un Lion



Édition française
n°779 – Septembre 2025
Exclusivement numérique

Les Lions s'engagent pour la santé mentale

• du 4 au 12 octobre 2025



Lions International

Diriger en servant,
servir en dirigeant.



DM 103 France

Semaines mondiales de service 2025-2026

**SANTÉ MENTALE
& BIEN-ÊTRE**



4-12 OCTOBRE 2025

**FAIM &
MALNUTRITION**



3-11 JANVIER 2026

ENVIRONNEMENT



16-26 AVRIL 2026

Préparez-vous :
lions-france.org/projets/semaines-de-service/



Lions France
Osons, Innovons, Partageons



We serve

La revue Lion, publication officielle du Lions Clubs International est publiée par le Conseil d'administration international en dix-huit langues: anglais, espagnol, japonais, français, suédois, italien, allemand, finnois, coréen, portugais, néerlandais, danois, chinois, norvégien, turc, grec, hindi et thaïlandais.

SIÈGE CENTRAL: 300, W. 22nd Street, Oak Brook (Illinois), 60523 – 8842
Téléphone: 6305715466 – Fax: 6305718890.

OFFICIELS EXÉCUTIFS:

President A. P. Singh, India; Immediate past president Fabrício Oliveira, Brazil; First vice president Mark S. Lyon, USA; Second vice president Dr. Manoj Shah, Kenya; Third vice president Tony Benbow, Australia.

OFFICIELS: Sanjeev Abuja, executive administrator, Kingsbury, secretary / Catherine M. Rizzo, treasurer & chief of finance / Susan J. Ben, chief of technology.

DIRECTEURS INTERNATIONAUX:

2^e année:

Raj Kumar Agarwal, India; Guy-Bernard Brami, France; Dr. Karl Brewi, Austria; Debbie Cantrell, USA; Chris Carlone, USA; Luis Augusto David Caro Chong, Peru; Dato' Yeow Wah Chin, Malaysia; Lorena Hus, Slovenia; Ea-Up Kim, Republic of Korea; S. Magesh, India; Robert "Ski" Marcinkowski, USA; Pankaj Mehta, India; Bert Nelson, USA; Ramesh C. Prajapati, India; Princess Bridget Adetope Tychus, Nigeria; Graeme John Wilson, New Zealand; David Wineman, USA; Dong Zhao, China.

1^{ère} année:

Subhash Babu, India; Nadine Bushell, Trinidad; Soon-Tak Choi, Republic of Korea; Liz Crooke, USA; Debbie Dawson, Canada; Celina Guimarães, Brazil; Nazmul Haque, Bangladesh; Kuo-Yung Hsu, Taiwan; Dr. Mark Mansell, USA; Drazen Melcic, Croatia; Ryozo Nishina, Japan; Niels Schnecker, Romania; Gary Steele, USA; Tomoyuki Tanabu, Japan; Hroar Thorsen, Denmark; Melissa Washburn, USA; David W. Wentworth, USA.

ÉDITION FRANÇAISE - Fondateur: Dr J.-J. Herbert

CONSEIL DES GOUVERNEURS: Laurence MERCADAL: présidente du Conseil des Gouverneurs 2025-2026; Dominique FICHET: district Centre; Didier KLEIN: district Centre-Est; Bruno DESCUBES: district Centre-Ouest; Bernard NOAILLY: district Centre-Sud; Martine CHAUVÉ: district Côte d'Azur-Corse; François-Xavier BAROTH: district Est; Dominique PETITJEAN: district Île-de-France Est; Chantal MALIGE: district Île-de-France Ouest; Anne-Marie JANICKI: district Île-de-France Paris; Lionel PIREs: district Nord; Corinne MESENGE: district Normandie; Josiane DONVAL: district Ouest; Jean-Christophe CHAUVIÈRE: district Sud; Laurence MERCADAL: district Sud-Est; François ROUX: district Sud-Ouest.

DIRECTRICE DE LA PUBLICATION: Laurence Mercadal
RÉDACTEUR EN CHEF: Raymond Lê; e-mail: raymond.le@orange.fr

COMITÉ DE LA REVUE (MAGAZINE COMMITTEE):

Past-directeurs internationaux: Jean Oustrin, Jacques Garello, Philippe Soustelle, Georges Placet, Claudette Cornet, Pierre Châtel, William Galligani, Nicole Miquel Belaud.

DIRECTOIRE

Directrice de la publication: Laurence Mercadal

Secrétaire de la revue: Frédérique Rousset

COMITÉ DE RÉDACTION: Michel Bomont, Frédérique Rousset (secrétaire) et Philippe Colombet.

COMITÉ DE RELECTURE: Martine Jobert.

RÉGIE PUBLICITAIRE: Lions Clubs International - DM 103 France

PRÉ-PRESSE: Lions Clubs International - DM 103 France

CORRESPONDANTS DE DISTRICT: voir « Correspondants de la Revue »

CHRONIQUEURS: voir les chroniques

DIRECTION ARTISTIQUE: Pauline Billbault

SECRETARIAT DE RÉDACTION: Bénédicte Salthun-Lassalle

Maison des Lions de France:

295, rue Saint-Jacques - 75005 Paris
Tél. 01 46 34 14 10 - Fax 01 46 33 92 41
E-mail: maisondeslions@lions-france.org

COMMISSION PARITAIRE: N°0226 G 84166 - 28 février 2026

IMPRIMERIE: BLG - 54200 TOUL

DÉPÔT LÉGAL: ISSN 1769-4213 - 2006

ABONNEMENTS ANNUELS: 9 numéros dont 2 numéros papier

contacts@lions-france.org

Abonnements France: 14 euros

Abonnements étranger ordinaire: 29 euros

Abonnements étranger par avion: 39 euros

PRIX AU NUMÉRO: 1,50 euro

La revue n'est pas réservée aux seuls membres de l'Association internationale. Les publicités n'engagent pas la responsabilité de la publication mais celle des annonceurs.

Visuel de couverture : © Shutterstock.com/NStafeeva

ÉDITO



ENSEMBLE, RIEN NE PEUT NOUS ARRÊTER

Cher Lion,

Chaque jour, quelque part dans le monde, un Lion fait la différence – ce qui nous rappelle que notre esprit de service ne s'arrête jamais.

Le monde a plus que jamais besoin de nous et chaque acte de gentillesse que nous accomplissons contribue à le rendre meilleur.

C'est pourquoi la croissance est essentielle. Pour toucher davantage de personnes, transformer plus de vies et renforcer notre impact, nous devons élargir notre effectif. Nous devons accueillir tous ceux qui ont à cœur de servir. Grâce à la Mission 1.5, nous y parvenons en invitant de nouveaux membres et en créant de nouveaux clubs.

Il ne s'agit pas seulement d'une initiative, c'est notre responsabilité.

Chacun d'entre nous a une dette personnelle envers le Lion qui l'a invité, et la meilleure façon de la rembourser est d'accueillir à notre tour un nouveau membre dans notre grande famille mondiale.

Alors que nous nous tournons vers l'avenir, n'oublions pas que chaque nouveau membre représente une opportunité de faire naître de nouvelles idées, une nouvelle énergie et un nouvel engagement envers le service au sein de votre club et de votre communauté. La croissance ne se résume pas à des chiffres; elle consiste à étendre la portée de notre compassion et à multiplier l'impact que nous pouvons avoir ensemble.

L'élan est le nôtre. Utilisons-le pour devenir plus forts et servir avec encore plus de conviction. Nous ne nous contentons pas de croître, nous forçons une force imparable pour le bien.

Ensemble, nous servons.

A. P. Singh

Président international, Lions Club International

International



- 6 **LCIF**
Améliorer un centre de traitement du cancer pédiatrique au Burkina Faso

National



- 8 **ÉDITO**
Ensemble, Lions et Léos en action
- 9 **EMEx**
Pourquoi nous devons créer de nouveaux clubs
- 11 **SEMAINE DE SERVICE MONDIALE**
Ensemble pour la santé mentale et le bien-être

Actions des clubs



- 13 **DISTRICT OUEST**
Humanitaire, un projet d'envergure à Diwon (Cameroun)
- 16 **DISTRICT EST**
Des courses de caisses à savon : le premier grand prix !
- 18 **DISTRICT CENTRE-OUEST**
Remise de charte au Club Cognac Passion Œnologie
- 20 **DISTRICT EST**
« Cabaret vert », croûtes, omelettes et Alzheimer

Correspondants de la revue « LION » 2025-2026

ÎLE-DE-FRANCE PARIS
Catherine PATRIZIO
catherine.patrizio@gmail.com
06 07 22 16 25

NORD
Bérangère FLAMENT
berangere.flament@bbox.fr
06 62 30 63 48

NORMANDIE
Isabelle OLIVIER
isabelle.diabatolivier@gmail.com
06 70 67 97 35

OUEST
André PELLETIER
andre.pelletier53@orange.fr
06 08 24 28 24

SUD-EST
Marguerite GHIOTTO-NUNES
maguy.ghiotto@gmail.com
06 71 26 08 94

SUD-OUEST
Hélène ARZENO
helene.arzeno@gmail.com
06 48 86 74 94

SUD
Pierre CHÂTEL
pierrehenrichatel@hotmail.com
06 87 76 44 68

CENTRE
Estelle BOUTHELOUP
estelle.boutheloup@wanadoo.fr
06 75 05 06 40

Magazine



24 **PASSION-AUTOMOBILES**

La Numéro 8 de DS, l'héritière sur les routes du Jura

32 **SAVOIR-ENTRETIEN**

Rencontre avec un maître de l'élevage des chevaux: la notoriété en 40 ans...

36 **PASSION-GASTRONOMIE**

Trois chefs, à Paris, Puteaux et Rungis

42 **DÉCOUVERTE-CULTURE**

Les belles couleurs de l'automne en expositions

46 **SAVOIR-HISTOIRE**

Les catacombes, une atmosphère mystérieuse et fascinante

ERRATUM

Dans notre revue *LION 778*, le texte introductif de l'article intitulé « Quatre voitures pour se rendre au bloc opératoire », page 42, est erroné. Il doit être remplacé par celui-ci : « Pour rendre le passage au bloc opératoire des jeunes patients le moins stressant possible, deux voitures leur permettaient de se rendre sur le lieu de leur opération à bord de deux voitures. Le succès a été tel que les véhicules étaient arrivés en bout de course. Le club Calais Duc de Guise s'est porté candidat pour leur remplacement et même leur doublement ! Ceci grâce à de fidèles sponsors qui financent de beaux calendriers. »

CENTRE-EST
NC

CENTRE-SUD
Marc RAYNAL
marcaynal@orange.fr
06 48 94 92 53

EST
Martine JOBERT
jobert.martine@orange.fr
06 83 34 00 04

ÎLE-DE-FRANCE OUEST
Martine TISSIER
martinetissier78@yahoo.fr
06 60 47 37 71

CENTRE-OUEST
Pascal HEID
pascal.heid@free.fr
06 80 63 41 08

CÔTE D'AZUR-CORSE
Denis PEREZ
couleur.cigales@orange.fr
06 88 89 29 09

ÎLE-DE-FRANCE EST
Mauricette DELBOS
delmauri2004@yahoo.fr
06 88 31 25 40

AMÉLIORER UN CENTRE DE TRAITEMENT DU CANCER PÉDIATRIQUE

Au Burkina Faso

Au Burkina Faso, le cancer pédiatrique progresse plus vite que les capacités du système de santé. Grâce à une subvention de la LCIF, les Lions du district 403-A3 ont créé une extension hospitalière qui redonne espoir à des milliers d'enfants et leurs familles.

Par **Shelby Washington**.

Le nombre de cancers est en constante augmentation au Burkina Faso. Depuis 2012, le ministère de la santé de ce pays d'Afrique de l'Ouest a signalé plus de 5 000 nouveaux cas de cancer par an. Pourtant, le système de santé du pays reste mal équipé pour répondre à la demande, laissant de nombreux patients sans les soins dont ils ont besoin de toute urgence.

Seuls deux hôpitaux dans tout le pays traitent les enfants atteints de cancer : le centre hospitalier universitaire Yalgado Ouédraogo et le centre hospitalier universitaire pédiatrique Charles de Gaulle, tous deux situés dans la capitale, Ouagadougou. Les hôpitaux sont mal équipés et surchargés, et les services d'oncologie pédiatrique n'arrivent pas à répondre à la demande.

Une prise en charge insuffisante du cancer pédiatrique

En outre, le traitement est extrêmement coûteux, ce qui le rend inaccessible aux nombreux parents ayant de faibles revenus et ne disposant pas d'une assurance médicale. En conséquence, les hôpitaux

sont contraints de refuser environ 25 % des enfants qui ont besoin de soins. La situation est encore aggravée par une pénurie de personnel médical qualifié et de spécialistes en oncologie pédiatrique, ce qui entraîne des retards de diagnostic et des résultats thérapeutiques moins efficaces.

Les Lions du district 403-A3 ne pouvaient pas ignorer cette question. Ils ont utilisé une subvention de contrepartie de 70 000 dollars de la Fondation du Lions Clubs International (LCIF) pour construire une extension de 325 mètres carrés à Yalgado Ouédraogo. Le nouvel espace dispose désormais de quatre salles de consultation, d'une salle de traitement, d'un bureau de médecin,

LES HÔPITAUX SONT
CONTRAINS DE REFUSER
ENVIRON 25% DES ENFANTS
QUI ONT BESOIN DE SOINS.



d'une salle pour le personnel, d'une salle pour les infirmières et de toilettes pour les garçons et les filles. Ils ont fait passer le bâtiment d'un à deux niveaux et ont augmenté la surface au sol. Ces changements ont permis à la zone de réception d'accueillir plus de deux fois plus de patients.

Une réponse concrète grâce à l'engagement des Lions

Ce nouvel établissement traitera les enfants non seulement du Burkina Faso, mais aussi des pays voisins. Ce projet devrait permettre de traiter 200 000 patients âgés de 15 ans et moins au cours des 20 prochaines années. En outre, 400 000 proches et soignants bénéficieront de l'installation.

« Ce projet contribuera à réduire de manière significative la mortalité due aux cancers de l'enfant, car il augmente la capacité de prise en charge de ces cas. Grâce aux nouvelles installations, davantage de patients sont diagnostiqués et traités. Cet environnement est également plus accueillant et plus confortable pour les patients », déclare le gouverneur du district, Yacouba Barry.

CE PROJET CONTRIBUERA À RÉDUIRE DE MANIÈRE SIGNIFICATIVE LA MORTALITÉ DUE AUX CANCERS DE L'ENFANT.

De tels résultats montrent à quel point les projets de service financés par des subventions renforcent les communautés. La LCIF continue de soutenir les efforts des Lions et des Léos par le biais d'opportunités de subventions significatives, augmentant ainsi le nombre de bénéficiaires que les Lions sont en mesure de servir dans le monde entier. Les subventions de la LCIF pour lutter contre le cancer de l'enfant permettent aux Lions d'améliorer la qualité de vie des enfants en cours de traitement et de leur famille.



ENSEMBLE, Lions et Léos en action

En ce début de mandat, les districts du DM 103 s'engagent avec force et solidarité autour de grandes causes mondiales. Trois Semaines mondiales du service, des événements nationaux et des actions locales rythmeront une année placée sous le signe du rayonnement et de l'impact.

Par **Corinne Mesenge**, gouverneur du district 103 Normandie et gouverneur de liaison de l'Équipe mondiale du service.

Chers amis Lions et Léos, en ce début de mandat, je souhaite rappeler combien notre engagement collectif prend tout son sens lorsqu'il s'inscrit dans une dynamique de service coordonné et solidaire.

En tant que gouverneur du district Normandie, j'ai l'honneur d'assurer la liaison du service au niveau national, avec les grandes étapes de notre calendrier. Trois Semaines mondiales du service viendront rythmer notre action.

Trois Semaines mondiales du service

La première semaine mondiale concernera la santé mentale et le bien-être, du 4 au 12 octobre 2025. La seconde semaine mondiale, dédiée à la lutte contre la malnutrition, se déroulera du 3 au 11 janvier 2026. La troisième semaine mondiale, consacrée à l'environnement, aura lieu du 18 au 26 avril 2026, autour d'initiatives telles que le programme Génération mer et le projet Moove for the planet.

Bien entendu, des manifestations peuvent être organisées tout au long de l'année, mais elles auront une visibilité accrue lors des semaines mondiales, soutenues par la Communication nationale.

D'autres actions viendront ponctuer notre calendrier. Le 9 octobre 2025, la Journée mon-

diale de la vue sera l'occasion d'actions comme des dépistages visuels, des collectes de lunettes, des participations au programme Sight for kids.

L'avant-première nationale du film *Jean Valjean* se déroulera entre le 1^{er} et le 18 novembre 2025, en lien avec une cause mondiale choisie par le club organisateur. Le Téléthon se tiendra les 5 et 6 décembre 2025. Enfin, la Journée des Lions et de la LCIF, le 6 juin 2026, mettra en lumière notre soutien à notre Fondation internationale.

Ces événements doivent être l'occasion de proposer des manifestations innovantes, capables d'attirer de nouveaux membres, avec une communication extérieure claire et positive, car faire savoir ce que nous faisons, c'est aussi servir.

Chaque action de club doit être valorisée grâce à la déclaration d'activités de club dans LION PORTAL. Cette déclaration est à la fois notre mémoire et la preuve de notre efficacité.

Mobilisons-nous avec enthousiasme autour de ces rendez-vous majeurs. Ensemble, faisons rayonner nos actions, valorisons notre impact et soyons fiers de servir. « Les activités de service, le développement des effectifs, le marketing et la formation des responsables aident les Lions du monde entier à accomplir plus. » Avec toute mon amitié.

POURQUOI NOUS DEVONS CRÉER DE NOUVEAUX CLUBS

Créer de nouveaux clubs, c'est élargir notre capacité à servir.

Par **Hedi Dardour**, responsable national EMEEx.

Aux Lions, nous parlons souvent de croissance et de développement de nos effectifs. Pourtant, il est essentiel de rappeler que notre objectif n'a jamais été de faire du recrutement une fin en soi. Créer de nouveaux clubs ne relève pas d'une logique comptable. Ce n'est pas une question de nombres. C'est avant tout un devoir moral et « lionistique », directement lié à l'ADN de notre organisation internationale : « nous servons ».

Des besoins croissants face aux défis du monde

Aujourd'hui plus que jamais, le monde a besoin de nous. Les crises humanitaires et sociales se multiplient et les catastrophes naturelles causées par le changement climatique frappent chaque année avec une intensité et une fréquence accrues : inondations, incendies, sécheresses, séismes.

Les populations vulnérables paient un lourd tribut à ces bouleversements. Partout, les besoins explosent et, face à cette réalité, le Lions International ne peut pas rester spectateur.

Nous devons, au contraire, renforcer notre capacité d'action, élargir notre réseau et multiplier nos forces vives. Plus de clubs signifie plus de membres ; plus de membres signifie plus de bras, plus de cœurs, plus d'esprits prêts à agir pour soulager la souffrance, reconstruire des communautés et redonner espoir.

De nouveaux clubs pour de nouvelles générations

C'est dans cet esprit que nous devons accueillir la création de nouveaux clubs : non comme une concurrence aux clubs existants, mais comme une extension naturelle de notre mission.

Un nouveau club, c'est une nouvelle dynamique, une énergie fraîche, une ouverture vers une autre génération de membres qui apportent

une vision différente du service. Ils inventent de nouvelles façons d'agir, utilisent de nouveaux outils, répondent à de nouveaux défis.

Melvin Jones, notre fondateur, nous rappelait déjà : « On ne peut aller bien loin dans la vie si l'on ne commence pas par faire quelque chose pour quelqu'un d'autre. » Cette phrase résonne avec une force particulière dans notre époque. Car pour aller plus loin, nous avons besoin d'être plus nombreux, mieux organisés et présents là où les besoins se font sentir. ▶



Guide
de création
de club



◀ **Hedi Dardour**, responsable national EMEEx.

PLUS DE CLUBS SIGNIFIE PLUS DE MEMBRES; PLUS DE MEMBRES SIGNIFIE PLUS DE BRAS, PLUS DE CŒURS, PLUS D'ESPRITS PRÊTS À AGIR POUR SOULAGER LA SOUFFRANCE, RECONSTRUIRE DES COMMUNAUTÉS ET REDONNER ESPOIR.

► **Une plus-value pour le service, pas une concurrence**

Créer de nouveaux clubs, ce n'est donc pas seulement une opportunité, c'est une nécessité. C'est accepter que le monde change et que notre organisation doit s'adapter pour rester fidèle à sa mission.

C'est donner au Lions International la capacité de répondre à une demande humanitaire exponentielle, avec efficacité, proximité et générosité. Chaque nouveau club est une plus-value de service, un partenaire supplémentaire dans cette grande aventure humaine qui consiste à faire reculer la souffrance et à faire avancer la paix, la compréhension et la solidarité.

En créant de nouveaux clubs, nous ne faisons pas croître le Lions International pour lui-même, mais pour le monde. Pour celles et ceux qui attendent notre main tendue. Pour toutes les communautés qui, face aux catastrophes naturelles ou aux injustices sociales, n'ont parfois plus d'autre recours que la solidarité humaine.

Un appel à l'action !

Chacun d'entre nous, en tant que Lion, a un rôle à jouer dans ce mouvement. Créer de nouveaux clubs, ce n'est pas seulement l'affaire des dirigeants ou des commissions : c'est la responsabilité collective de toute notre famille lionistique.

Nous avons toutes et tous la capacité d'identifier des femmes et des hommes qui partagent nos valeurs, d'ouvrir des portes dans nos communautés, d'encourager l'émergence de nouveaux leaders et de soutenir la naissance de clubs adaptés aux besoins de leur territoire.

Demain, face aux catastrophes naturelles, aux crises sanitaires, aux défis éducatifs ou sociaux, le monde aura besoin d'un Lions International encore plus présent, encore plus fort, encore plus audacieux. Et cela dépend de nous.

Alors posons-nous cette question : si nous avons la possibilité de créer un club qui permettra d'aider davantage de personnes, avons-nous vraiment le droit de ne pas le faire ? Créons de nouveaux clubs non pour grandir en nombre, mais pour grandir en service. Non pour nous, mais pour les autres. Car c'est là, au cœur de l'action, que se trouve le véritable esprit Lions.

POUR EN SAVOIR PLUS

Atelier création de club :

- <https://www.lionsclubs.org/fr/resources-for-members/resource-center/new-club-development-workshop>
- [Guide création de clubs](#)
- [Guide pour l'évaluation des besoins locaux en vue de la création d'un club](#)

ENSEMBLE POUR LA SANTÉ MENTALE et le bien-être

À l'occasion de la Semaine de service mondiale, les Lions sont appelés à se mobiliser autour d'un enjeu vital : la santé mentale et le bien-être. Un thème universel, porteur d'espoir, qui nous invite à agir ensemble avec écoute et solidarité.

Par **Laurence Mercadal**, présidente du Conseil des gouverneurs 2025-2026 du District multiple 103 France.

Chers amis Lions, chers amis Léos, cette année, à l'occasion de la Semaine de service mondiale, notre président international A. P. Singh nous appelle à unir nos forces autour d'un thème essentiel : la santé mentale et le bien-être.

Jamais peut-être ce sujet n'a été aussi urgent, aussi universel, aussi porteur d'espoir. Un appel qui résonne profondément, car prendre soin de l'esprit, c'est aussi prendre soin de la vie.

La santé mentale et le bien-être

La santé mentale est le socle de notre équilibre, de notre capacité à créer, à aimer, à s'engager. Pourtant, trop souvent, elle reste taboue. Trop souvent, les personnes qui traversent des moments de fragilité se sentent isolées. C'est ici que nous, Lions, avons un rôle unique à jouer. C'est ici que nous, Lions, pouvons faire la différence. Par notre présence, par notre écoute, par notre capacité à rassembler.

Notre force, c'est le collectif. Ensemble, nous pouvons :

- Sensibiliser dans nos communautés en brisant les silences et les préjugés.
- Accompagner par des actions concrètes : ateliers ▶



TROP SOUVENT LA SANTÉ MENTALE
RESTE TABOUE !



LE BIEN-ÊTRE EST UN DROIT POUR TOUS, ET NOUS, LIONS, SOMMES LÀ POUR Y VEILLER.

► de parole, conférences, activités sportives et culturelles favorisant le bien-être.

- Soutenir ceux qui sont en première ligne : les jeunes confrontés à l'anxiété, les aînés frappés par la solitude, les familles en quête d'écoute.
- Collaborer avec les professionnels et associations locales pour renforcer les réseaux d'aide.

Tendre la main avec bienveillance

Être Lion, c'est tendre la main avec bienveillance. C'est rappeler à chacun qu'il n'est pas seul. C'est

faire de la santé mentale un combat collectif pour plus de dignité, de solidarité et d'humanité.

En cette année de service mondial, engageons-nous à multiplier les initiatives, grandes ou modestes, visibles ou discrètes, mais toujours porteuses d'un message fort : le bien-être est un droit pour tous, et nous, Lions, sommes là pour y veiller.

Ensemble, faisons résonner notre devise : « Nous servons », et portons haut ce message : le bien-être se construit dans la main tendue, le sourire partagé et la force du collectif. _____

HUMANITAIRE, UN PROJET D'ENVERGURE À DIWOM (CAMEROUN)

Laval Guy de Laval

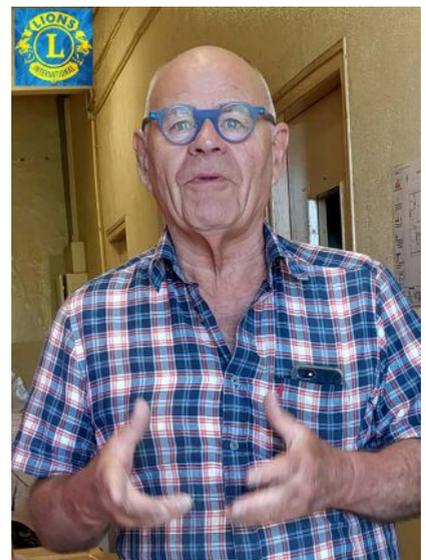
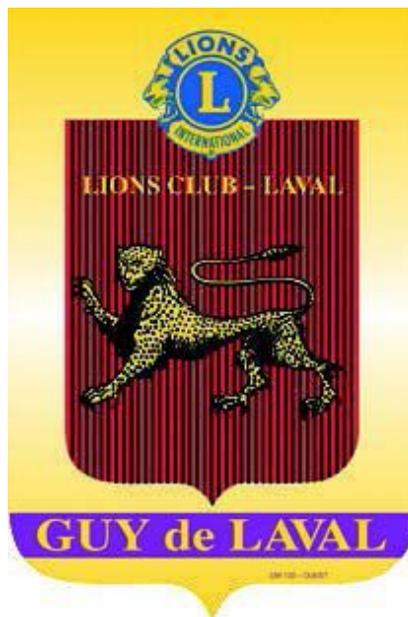
Depuis dix ans, le club Lions Guy de Laval mène une action humanitaire ambitieuse au Cameroun, où il concrétise en 2025 un vaste projet de développement à Diwom. Accès à l'eau, éducation, santé : une mobilisation exemplaire.

Par **André Pelletier**.

Le club Lions Guy de Laval s'investit depuis dix ans dans l'action humanitaire internationale, notamment en Afrique, avec l'envoi de plusieurs conteneurs chaque année pour servir les populations démunies de pays comme le Mali, le Bénin, le Cameroun. Un projet d'envergure porté par le club et son délégué humanitaire, André Pelletier, en partenariat avec Médico Lions Clubs de France et le soutien de la Fondation internationale du Lions international, qui finance le projet à hauteur de 50%. Ce projet est en train de se concrétiser en 2025 dans la région de Diwom au Cameroun.

Trois ans de préparation

« Ce projet de 92 000 euros a nécessité près de trois années de préparation sur le terrain, avec l'acquisition du terrain grâce à l'association Les Mains Tendues de Douala, puis la recherche des financements. Médico Lions Clubs de France soutient ce projet depuis le début avec un versement de 5 000 euros. Le SOC a fait un don de 5 000 euros pour le forage du champ. Nous avons eu également le soutien du groupe ROMET, entreprise de la Mayenne, pour 30 000 euros et d'un ami généreux donateur Lions pour 4 000 euros et aussi l'aide de clubs comme Saint Briec Griffon et d'autres dons de Lions. Ils ont toute ma gratitude.

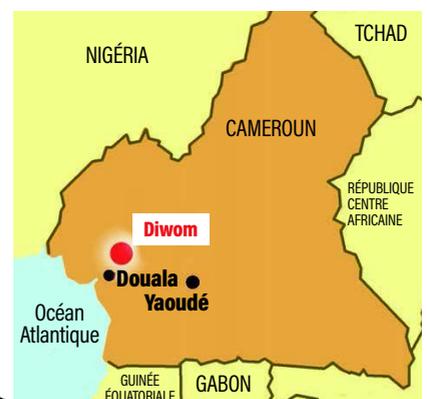


▲ **André Pelletier**.

Puis nous avons monté le dossier pour le présenter à la LCIF. Avec l'aide le Lions Amitiés Villages et les précieux conseils de Christine Trin, coordinatrice LCIF du District multiple 103 France, le projet a été présenté à la LCIF au siège du Lions International qui a rendu une réponse favorable au printemps 2025 », explique André Pelletier, délégué humanitaire du club.

Ce que comprend le projet

- Deux puits par forage avec réservoir alimenté par panneaux photovoltaïques, ▶



► **Diwom** : le forage, le château d'eau et l'eau qui coule...



▼ **À Diwom** : le CES, centre scolaire en construction.



► valeur 22 227 euros. Les premiers ordres de financement des travaux ont été lancés pour les deux forages et les forages ont été réalisés en juillet 2025. L'eau coule à Diwom ! Les deux puits (ville et champ) alimenteront 5000 habitants gratuitement. « Concrètement, cela évitera aux enfants et aux femmes de faire chaque jour des dizaines de kilomètres à pied pour aller chercher de l'eau », précise André Pelletier.

- Deux salles de classe de 162 mètres carrés, valeur 29 043 euros et un bloc sanitaire de 19 mètres carrés (toilettes,

urinoirs, lave-mains), valeur 4 233 euros, pour agrandir le CES existant comportant deux salles de classe et une école primaire publique. Cette seconde phase du projet est d'ores et déjà lancée depuis août 2025 avec le terrassement pour le centre scolaire. Les travaux de construction avancent bien pour permettre aux enfants de suivre la classe à l'abri et non sous un arbre. Ainsi, environ 200 enfants profiteront de ces installations.

- Un conteneur de matériels pour équiper les salles de classe. Un conteneur est en

cours de préparation en septembre par le club Guy de Laval aidé de bénévoles, un gros travail de conditionnement de ces fournitures et matériels. Le chargement et l'envoi est prévu en octobre. Pour ce conteneur, des tables et chaises ainsi que deux tableaux ont été remis par l'école d'infirmières de Laval (53). La Banque humanitaire, située à Le Pallet (44), a fourni 19 palettes de matériels, notamment vêtements et chaussures pour enfants et adultes et beaucoup de fournitures scolaires.



▲ À Diwom, le conteneur 2025.

COMMENT SOUTENIR CE PROJET HUMANITAIRE ?

Un compte spécifique « projet Diwom » a été spécialement ouvert à Médico Lions Clubs de France. Tous les chèques ou virements bancaires libellés à l'ordre de « Guy de Laval – projet Diwom » sont à envoyer à Médico Lions Clubs de France, 457 rue des chantiers, 76600 Le Havre. Chaque donateur recevra un reçu fiscal.

Diwom, localité d'environ 6 000 habitants, située à près de 30 kilomètres de Douala, canton Bwelé du département du Nkam qui a pour chef-lieu Yabassi. Douala est l'une des deux plus grandes villes du pays avec la capitale politique Yaoundé. C'est la capitale économique et le principal centre d'affaires du Cameroun. Peuplée de 4,9 millions d'habitants, la ville se développe à partir de son port de commerce sur l'estuaire du fleuve Wouri ouvert sur le golfe de Guinée. Douala est une mosaïque des différentes ethnies de toutes les régions du Cameroun (29 millions d'habitants).

- En 2026, un centre de santé de 182 mètres carrés avec trois chambres, une salle d'accouchement, un laboratoire, un bureau pour le médecin et une infirmerie, valeur 35 787 euros, verra le jour. Cette troisième phase débutera à l'automne.
- Une chaîne de solidarité est en place pour l'envoi d'un conteneur en 2026 afin d'équiper le centre de santé en matériels et fournitures de première nécessité.

Rappel : le centre spécialisé le plus proche, hôpital Cité des Palmiers, est situé à 16 kilomètres environ de Diwom, sur une route hautement enclavée où les moyens de transport sont quasi inexistant. À Diwom, à l'initiative du chef de village, quatre pièces font office de centre de santé avec un équipement sommaire et très insuffisant.

Les actions futures

Par la suite, un projet d'acquisition de terrain pour la création de jardins familiaux en vue de maraîchage et d'élevage de volailles pour les familles est en cours de préparation. Le SOC est déjà engagé pour un financement de 2 000 euros attribué pour l'achat de poulets de chair. Nous recherchons d'autres financements.

« Diwom, c'est un projet énorme qui mérite le soutien de tous les Lions, d'un point de vue humanitaire et social,

certes, et aussi parce qu'il entre dans les causes du Lions International : la santé, l'éducation, la jeunesse, la malnutrition. Notre club est engagé depuis 2015 dans des actions humanitaires à l'international. Nous espérons accueillir Emilienne en France à l'automne prochain, la présidente de l'association Les Mains tendues. Elle rencontrera les partenaires du projet et pourra voir le local logistique des conteneurs à Laval. Nous avons besoin de fonds supplémentaires pour les matériels d'équipement du centre scolaire et du centre de santé, l'acheminement des conteneurs et les actions futures », déclare André Pelletier.

Les relais sur le terrain

L'association Les mains tendues de Douala vient en aide aux populations des couches sociales les plus vulnérables. Cette association de terrain est garante de la bonne utilisation des dons financiers et en nature qui lui sont accordés. Sur place à Diwom, le club peut compter sur Emilienne Etongué Ebénye de l'association Les Mains Tendues, elle suit le chantier de près et envoie régulièrement des photos et vidéos de l'avancée des travaux. Et le club Lions Douala Wouri – Cameroun, District 403 B1, apporte l'aide logistique et matérielle sur le terrain.

DES COURSES DE CAISSES À SAVON

Le premier grand prix!

Une journée festive et solidaire à Pogny, entre caisses à savon et engagement pour le handicap. Un bel élan collectif porté par les Lions et leurs partenaires.

Par **Jean-Claude Lambert**.

Ce dimanche 29 juin 2025, le soleil s'est levé de bonne heure, comme les organisateurs ! Le ciel était bleu, il faisait beau et chaud. Toutes les conditions étaient réunies pour faire de cette journée Lion une journée de la LCIF, des Lions de France et aussi une belle journée de solidarité en faveur du handicap.

Trouver un endroit adéquat dans notre ville préfecture de Châlons-en-Champagne n'était pas chose aisée et bloquer des rues, tout un quartier, n'aurait pas été sans mécontenter certains riverains... !

En partenariat avec la commune de Pogny

C'est dans la commune rurale de Pogny, qui avait manifesté son souhait de faire une action avec le Lions Club, que celle-ci s'est déroulée. Ce village se situe en bordure de la RN 44, à mi-chemin entre Châlons-en-Champagne et Vitry-le-François (Marne), et il est doté de belles descentes pour des courses de caisses à savon, avec des pentes à 6 %, sur une distance de 540 mètres aboutissant au canal, sur le port !

Née aux États-Unis en 1933, la caisse à savon prend un essor mondial. Un astucieux commerçant de savon trouve l'idée de mettre dans les boîtes (en bois), qui contiennent les savons, un plan de construction de véhicule avec les planches. Les enfants se retrouvent dans toutes les rues du pays avec leurs engins.

Les caisses à savon sont des véhicules à quatre roues, sans moteur, sur un châssis,

possédant une direction reliée à un volant et des freins sur au moins deux roues. Toute source de propulsion est interdite. Les coureurs, alimentés par la gravité, démarrent au sommet d'une colline. Une note artistique (animation de l'équipe, customisation de l'engin, klaxon original...) s'ajoute à la performance.

La monoplace du Lions Club Châlons St Vincent

Ainsi, 25 équipages étaient inscrits : 12 biplaces et 13 monoplaces, soit 40 pilotes et copilotes qui ont pris les trois départs

sur la journée, dont la monoplace du Lions Club Châlons St Vincent, avec ses deux pilotes qui se sont partagés les descentes, Naceur Abdelli et Pierre-Laurent Menard. Concept insolite qui mêle ingéniosité, sensations fortes, solidarité et adrénaline pour le public venu en nombre assister à cette journée folklorique.

Les Bêtes de selles, club de mobylettes des années 1970 du village, avaient manifesté leur désir de participer à la fête et ont fait leur parade avec aussi des descentes pour leur plus grande joie et celle des spectateurs.





INGÉNIOSITÉ, SENSATIONS FORTES ET SOLIDARITÉ : UNE JOURNÉE HAUTE EN COULEURS À POGNY.

Guérin, une subvention d'impact de la LCIF d'un montant de 2 500 euros pour l'achat de fauteuils et la création d'une section handi basket-fauteuils.

Était également un jeune homme de l'agglomération chalonnaise, victime d'un accident de la vie il y a quelques années et devenu paraplégique, qui a fait preuve de courage, de résilience en lançant une cagnotte sur internet pour le financement d'un « handbike », avec pour objectif sa participation au marathon handi de Paris.

Benjamin est venu remercier publiquement ses donateurs avec une certaine émotion qui ne laissait pas insensible...

Un comité d'organisation dont faisaient partie Kathleen Van Acker, Dominique Colas, Michel Dujardin, Alain Jacques et François Sapy a commencé à œuvrer en septembre 2024, jusqu'à sa réalisation et encore quelques jours après pour les rangements.

Si nous additionnons toutes les personnes qui ont été concernées – bénévoles, sponsors, équipages, chronomètres départ/arrivée, commissaires de piste, club des Bêtes de selles (mobyettes), prestataires intervenants, les invisibles –, nous arrivons à un chiffre de près de 150 personnes, comprenant également 25 sponsors généreux.

« Créer du lien » nous avait dit notre gouverneur et « laissons notre empreinte » avait dit notre président international. Remerciements XXL à toutes ces personnes qui ont contribué à la réussite de cette journée et qui ont fini fourbues mais satisfaites du résultat !



Un succès populaire qui a drainé une foule importante dans les rues de la commune. Buvettes, restauration et glacier émaillaient le parcours, par une journée ensoleillée et chaude (ombrelles, éventail, lunettes de soleil, protection solaire...).

Et avec une cinquantaine de bénévoles pour « servir » (restauration et buvette) les spectateurs, assurer leur sécurité et

celle des pilotes, avec 400 bottes de paille disposées tout au long du parcours.

En faveur du handicap

Comme dit précédemment, c'était une journée dédiée aussi au handicap et, durant la pause méridienne, notre coordinateur LCIF du district 103 Est, Jean-Paul Copin, a remis au président du club handisport de Châlons-en-Champagne, Stéphane

REMISE DE CHARTE

Club Cognac Passion Œnologie

Le Lions club Cognac Passion Œnologie a reçu sa charte : un nouvel élan pour la solidarité et le goût du terroir.

Par Marie-Claude Bouzou.

Le 20 juin 2025, dans la belle salle de La Salamandre à Cognac, en présence d'une grande assemblée, Claude Noël Vrain, gouverneur, Raymond Lê, président du Conseil des gouverneurs 2019-2020, et Caroline Zavatonni, présidente du Conseil 2024-2025, ont remis la charte au club Cognac Passion Œnologie.

Ce club, créé en 2024 dans le superbe terroir cognçais, premier club passion du district Centre-Ouest, a pour objectif de s'inscrire dans les valeurs et la pérennité de son territoire.

Des Lions engagés pour aider la jeunesse

En conjuguant les talents de tous, leur énergie et leur cœur, les Lions de ce club veulent bâtir des projets utiles à ceux qui vivent dans leur environnement. Ils proposent de



CHAQUE ACTION, MÊME MODESTE,
PEUT TRANSFORMER UNE VIE.



CONJUGUER LES TALENTS, L'ÉNERGIE ET LE CŒUR POUR BÂTIR DES PROJETS UTILES.



faire connaître par diverses manifestations les richesses gustatives de leur région dans un souci de plaisir partagé, afin de pouvoir aider des jeunes en formation.

Ouverts aux propositions des clubs voisins, le club souhaite s'associer à des manifestations et développer des actions en faveur de ceux qui ont besoin de soutien, en défendant l'idée que chaque action, même modeste, peut transformer une vie.

Solidarité, humanisme, don de soi sont les valeurs qui unissent tous les membres fondateurs.

La remise de charte a été conçue pour être un grand moment de convivialité avec tous ceux qui ont contribué à la naissance de ce club : le chef de projet, les deux Lions guides, les gouverneurs et vice-gouverneurs du district et aussi de très nombreux Lions et amis du territoire. La mobilisation de tous a contribué à la réussite de cette soirée amicale et souriante.

CABARET VERT

Croûtes, omelettes et Alzheimer

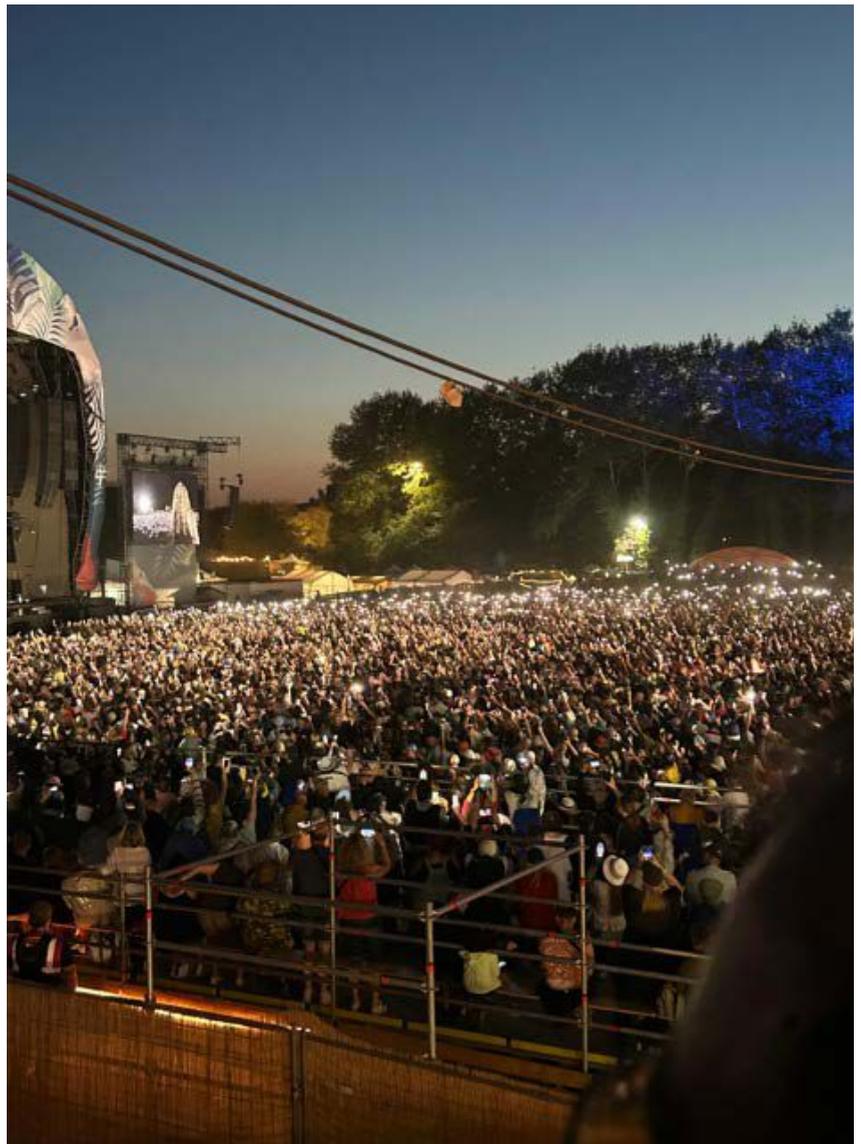
Quand la musique rencontre la solidarité: depuis 2008, les Lions des Ardennes s'invitent au *Cabaret Vert* pour servir des croûtes ardennaises... et une cause noble.

Par **Florence Malaise.**

Le *Cabaret Vert*: kézako ? C'est un festival écolo-rock unique en son genre, créé en 2005, ouvert à un éventail de musiques allant du métal au reggae en passant par l'électro, le rap, le blues... Il se déroule à Charleville-Mézières et regroupe, outre les concerts de musique, un village associatif, divers ateliers artistiques tels que des diffusions de courts-métrages et... un festival de BD.

Il compte désormais parmi les festivals de musique actuels les plus importants de France avec plus de 100 000 festivaliers chaque année, répartis sur une période de quatre jours.

Pourquoi cette appellation « Cabaret Vert » ? Hommage à Arthur Rimbaud, notre célèbre poète. Ce sonnet, écrit en 1870, évoque la fugue d'Arthur Rimbaud de Charleville à Douai en passant par Charleroi. Il relate son arrivée dans un cabaret de Charleroi après un long périple. On y trouve un de ses thèmes de prédilection: sa quête du bonheur (*voir l'encadré page suivante*).





Et les Lions dans tout ça ! En décembre 2003, force est de constater que les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer, qu'elles soient à leur domicile ou en Ehpad, ne bénéficient que de prises en charge très limitées.

La commission Alzheimer des Lions clubs des Ardennes

Les membres des huit clubs ardennais Charleville-Mézières, Charleville Rimbaud, Charleville Val-de-Meuse, Charleville Gonzague, Sedan, Reithel Givet et Vouziers se réunissent et décident de créer une commission qu'ils baptisent « commission Alzheimer des Lions clubs des Ardennes ».

Cette commission sera chargée de mobiliser les institutions publiques afin de les inciter à créer un centre d'accueil de jour pour les malades ; elle doit en outre organiser des manifestations dans le but de récolter des fonds et de recevoir des dons.



Les clubs des Ardennes sont invités à organiser des manifestations en faveur des malades Alzheimer (Salons des vins, fête de la bière, festival des théâtres de marionnettes) et à dédier les fonds récoltés à la commission. Entre 2004 et 2012, les clubs ne versent pas moins de 47 000 euros à cette commission.

Cependant, les besoins sont énormes, il nous faut trouver de nouvelles actions. Une idée émerge, celle de rencontrer les organisateurs du *Cabaret Vert* afin de savoir s'il serait possible d'obtenir un stand sur le site, durant le festival.

Un stand de croûte ardennaise au « Cabaret Vert »

Qu'allons-nous proposer ? Francis Paillier présente une recette relativement simple à exécuter et susceptible de ravir les papilles des festivaliers : il s'agit bien sûr de la fameuse croûte ardennaise, qui fait l'unanimité. En 2008, nous obtenons l'accord de Julien Sauvage (fondateur et directeur du festival) pour vendre nos croûtes ardennaises sur le site du festival qui a lieu du 29 au 31 août.

Nous ne disposons que d'un petit frigo et ne savons combien de baguettes commander. Nous nous lançons avec l'idée de confectionner 80 baguettes. Finalement, en deux jours, nous utilisons 500 baguettes et cuisons 2 000 croûtes ▶



► dans deux petits fours électriques prêtés par des amis Lions. En 2011, le *Cabaret Vert* veut encore grandir et les organisateurs nous donnent l'opportunité d'ouvrir un second stand sur le site. Francis et Martine qui, comme toujours, fourmillent d'idées, proposent la confection de sandwiches à l'omelette agrémentés d'une sauce (tartare, andalouse...). Là encore, nous rencontrons un succès incontestable.

L'édition 2017 du *Cabaret Vert* est marquée par la disparition de notre ami Francis, un grand moment de tristesse plane sur les stands. Ce n'est pas le moment de baisser les bras, il faut continuer, il nous faut nous surpasser. Et 2019 est l'année de tous les records avec 55 450 euros de chiffre d'affaires pour un résultat de 34 000 euros. Hélas, la pandémie qui sévit au cours des années 2020-2021 stoppe net l'enthousiasme et l'énergie des Lions... pour mieux reprendre en 2022 avec un nouveau président en la personne de Patrick Labory et une petite nouvelle : la croûte du soleil exclusivement végane.

La 16^e édition cette année

Cette année, les Lions de la zone 13, avec le concours des Léos et d'amis non Lions viennent de boucler leur 16^e année de présence sur le festival, sans aucune ride, avec la même énergie et cette insatiable envie de « servir ». Et voici quelques chiffres :

- environ 1 600 heures de don de soi pour chaque édition ;
- 100 Lions et bénévoles + 6 à 8 Léos ;
- 1,5 tonne de denrées alimentaires ;
- 4 500 à 5 000 baguettes ;
- 11 500 à 12 000 croûtes fabriquées avec amour ;
- soit environ 2 500 à 4 000 omelettes cuites avec toujours le même amour ;
- chiffre d'affaires compris entre 55 000 et 58 000 euros ;
- bénéfices compris entre 30 000 et 35 000 euros.



AU CABARET-VERT

Cinq heures du soir

Depuis huit jours, j'avais déchiré mes bottines
Aux cailloux des chemins. J'entrais à Charleroi.
- Au Cabaret-Vert: je demandai des tartines
De beurre et du jambon qui fût à moitié froid.

Bienheureux, j'allongeai les jambes sous la table
Verte: je contemplai les sujets très naïfs
De la tapisserie. - Et ce fut adorable,
Quand la fille aux tétos énormes, aux yeux vifs,

- Celle-là, ce n'est pas un baiser qui l'épeure! -
Rieuse, m'apporta des tartines de beurre,
Du jambon tiède, dans un plat colorié,

Du jambon rose et blanc parfumé d'une gousse
D'ail, - et m'emplit la chope immense, avec sa mousse
Que dorait un rayon de soleil arriéré.

Arthur Rimbaud

LE CAHIER DE NOS RECETTES

Dans tous les cas, pour une réussite parfaite, il vous faudra, comme nous, beaucoup d'amour et d'énergie!

LA CROÛTE ARDENNAISE

C'est une baguette coupée en deux dans la longueur puis en deux dans l'épaisseur. Sur ce quart de baguette, nous tartinons du fromage blanc 40% de matières grasses que nous assaisonnons. Nous ajoutons ensuite des lardons allumettes fumés et de l'emmental râpé. La croûte est prête à mettre au four. La cuisson est terminée lorsqu'elle a pris une belle couleur dorée.

LA CROÛTE DU SOLEIL, LA PETITE SCEUR

C'est un morceau de pain identique sur lequel nous étendons une sauce tomate assaisonnée par nos soins (herbes de Provence dont origan). Nous y déposons ensuite des éclats d'olives vertes que nous recouvrons avec de l'emmental râpé. La cuisson est identique.

LE SANDWICH À L'OMELETTE

C'est une baguette que nous coupons en deux dans la longueur et que nous ouvrons d'un seul côté dans le sens de l'épaisseur afin d'y insérer une omelette bien baveuse agrémentée d'une bonne pincée d'emmental râpé, à laquelle nous ajoutons une sauce au choix du festivalier (andalouse, moutarde, mayonnaise, tartare...).

.....
Bon appétit!



Pour quoi faire? Fidèles à notre principe – un euro récolté est un euro reversé –, nous avons employé les fonds pour acheter du matériel de confort pour les personnes souffrant de la maladie d'Alzheimer ou de maladies apparentées, séjournant dans les Ehpad des Ardennes. Depuis 2008, nous avons offert plus de 400 000 euros de matériel à l'usage des malades. En voici quelques exemples : participation à l'achat de plusieurs « Tovertafel » (jeu interactif développé en co-conception avec des acteurs du médicosocial) ; une thermo-presse ; plus d'une dizaine de Bornes Mélo ; chromo lampe ; objets de méditation ; tables de massage ; divers chariots et unités Snoezelen (stimulation sensorielle) ; douches au lit ; cuisines pédagogiques ; équipements de jardins sensoriels ; baignoires balnéos et accessoires ; phoques Paro (robot émotionnel d'assistance thérapeutique)...

En résumé, dès le départ, nous avons été très bien perçus par les jeunes festivaliers dont certains reviennent régulièrement acheter des croûtes ou des sandwiches. Au fil des ans, nous avons acquis une véritable clientèle. Les échanges sont courtois, toujours emprunts de bienveillance et parfois d'admiration. Les festivaliers nous remercient souvent pour l'action que nous menons, nous confiant au passage avoir un ou une aïeule atteinte de cette terrible maladie.

Mais pas que : les Lions, les amis des Lions et les Léos ont montré leur capacité à servir dans l'amitié et la convivialité avec l'enthousiasme et l'énergie qui les caractérisent. Chaque année, cette belle synergie incite des bénévoles à devenir Lions, pour le plus grand bonheur de tous.

Un grand « merci » à tous les acteurs de cette magnifique action qui a permis une amélioration considérable du confort des personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer séjournant dans les Ehpad des Ardennes. À l'année prochaine! Ce sera du 20 au 23 août.

LA NUMÉRO 8 DE DS

L'héritière sur les routes du Jura

Partons chez nos voisins suisses, de Divonne vers Genève par Morez, la vallée de Joux et Rolle, un art de vivre authentique et la passion de la mécanique horlogère. Pour savourer ces belles routes de montagnes du Haut-Jura, nous sommes au volant de la nouvelle Numéro 8 de DS. L'art du voyage électrique commence...

Par Philippe Colombet.





▲ **Fort d'un héritage**, celui de la DS de 1955, le design distinctif de la Numéro 8 ose une esthétique audacieuse, immédiatement reconnaissable, un gage d'exclusivité, profil dynamique souligné par des poignées affleurantes.

La nouvelle Numéro 8 de DS affiche 750 kilomètres d'autonomie 100 % électrique, vérifiées. En empruntant cette route jurassienne, on s'offre un voyage où chaque virage dévoile un plaisir pour les sens.

Dès la sortie de Divonne, laissez-vous charmer par les vastes prairies, les forêts profondes et les panoramas sur la chaîne des Alpes. Après les rives du lac de Divonne, havre de tranquillité pour pique-niques gourmands, la route grimpe vers les premiers plateaux et, après être passé à la cathédrale de Saint-Claude, on atteint Morez, berceau de la lunetterie. Dans les rues de cette petite ville pittoresque, découvrez les secrets du musée de la Lunette et ne manquez pas le spectaculaire viaduc, chef-d'œuvre d'ingénierie surplombant la vallée.

En s'enfonçant dans le parc naturel régional du Haut-Jura, respirez l'air pur et arrêtez-vous pour savourer les fromages locaux, le célèbre comté, les morbier et bleu de Gex, dans une fruitière traditionnelle. Vous trouverez le bonheur sur ces petites routes sinueuses menant aux belvédères où le regard embrasse une mosaïque de forêts, de lacs secrets, de villages de montagne et de vaches paissant librement.

Franchissant la frontière, la route s'adoucit et traverse des prairies ponctuées de fermes typiques. Le Sentier, cœur de la vallée de Joux, s'ouvre à vous. Plongez dans l'univers de l'horlogerie, visitez la Maison de l'Horlogerie et profitez de la quiétude

du lac de Joux, baignade ou canotage. Ce parcours, entre monts et vallées, offre l'alliance de la nature préservée, de traditions vivantes et de l'artisanat d'excellence, invitation à la gourmandise jurassienne au volant de la Numéro 8 FWD 245 chevaux Long Range du record des 750 kilomètres, finition Étoile.

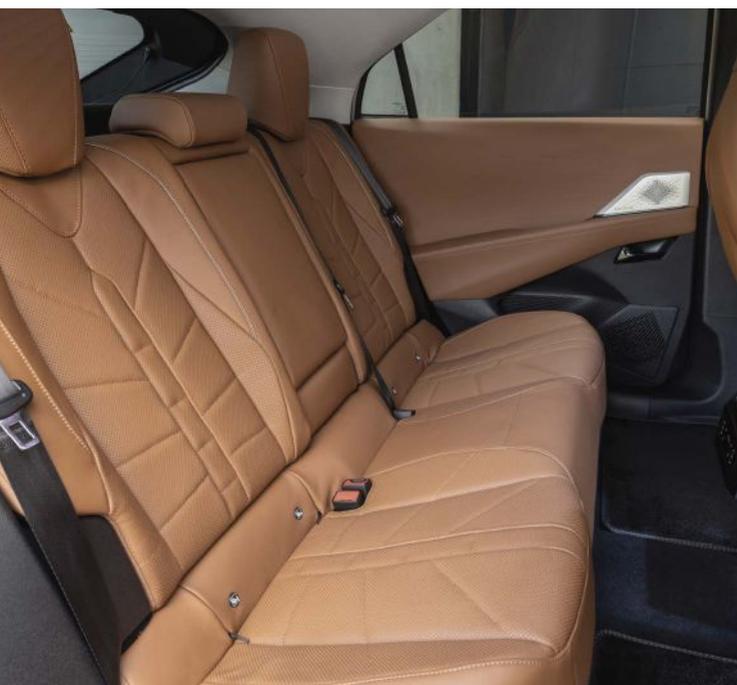
245 chevaux de Divonne au Sentier

Sur un parcours montagneux, nous avons enregistré une consommation moyenne d'environ 17 kWh, belle performance pour une voiture de deux tonnes, grâce à ses aérodynamisme soigné et système de régénération. Les 750 kilomètres peuvent être approchés. Avec la batterie de 97,2 kWh, Numéro 8 passe de 20 à 80 % de charge en 27 minutes. L'élégance hexagonale rencontre la performance électrique.

Au premier regard, elle impose son allure racée et ses lignes sophistiquées. À l'heure où nombre de modèles misent sur la sobriété sans se distinguer, son design ose une esthétique audacieuse, gage d'exclusivité. Forte d'un héritage exceptionnel, celui de la DS de 1955, nourrie par la culture française et le raffinement d'une tradition automobile, elle s'adresse aux avides d'innovation sans sacrifier confort et style, visant à devenir référence des berlines électriques haut de gamme.

À bord, elle séduit par les matériaux et les détails. La qualité des finitions et le soin apporté font honneur à la réputation haute couture de DS. Le volant, dessin en X légèrement épaissi, propose une bonne prise en main. L'affichage tête





▲ **Pour plus de confort**, il est possible d'opter pour un grand toit vitré qui apporte une belle luminosité à bord.

◀ **À bord, on est séduit par l'ambiance raffinée** et la présentation épurée, moins baroque que d'autres DS. Le très agréable volant en X, vu sur des concepts DS comme sur des Américaines années 50, fait sa première apparition.

Numéro 8 laisse le choix entre différentes ambiances intérieures claires ou foncées avec tissu Alcantara et un véritable cuir Nappa tanné à la feuille d'olivier, selon une méthode traditionnelle non toxique et biodégradable.

Dotée d'une banquette arrière inclinée et d'un bel espace à bord, la Numéro 8 a le sens de l'accueil.

LA VALLÉE DE JOUX, UNE MONTRE OUVERTE

Le Locle, septembre 2025, alors que le monde célèbre le 100^e anniversaire de l'art déco, Tissot dévoile sa SRV. Sa silhouette anguleuse et sa glace facettée évoquent la géométrie audacieuse de l'époque...

Pour vivre cet univers de mécanique de haute précision, l'hôtel des Horlogers est l'étape, pour son confort et sa gastronomie. Entre forêts de sapins, lacs paisibles et alpages, à quelques pas du Brassus, il s'élève en harmonie avec le paysage, fusionnant tradition horlogère et innovation architecturale. Son restaurant propose une cuisine inventive. Les spécialités jurassiennes, poissons du lac de Joux et charcuteries locales, y côtoient des créations subtiles. La carte des vins met à l'honneur les vignobles suisses.

Non loin, sur les hauteurs du Mont Tendre, Jaeger-LeCoultre redonne vie à un chalet d'alpage. Ses invités sont conviés à un voyage intérieur. Le luxe, ici, c'est la lenteur. Le souffle dans les pins, le pas du cerf dans la mousse, la cloche d'une vache comme un battement. Ce chalet est un refuge de bois et de lait, de feu et de froid, où l'on entend battre l'âme d'une vallée.

C'est aussi un geste citoyen. La ferme, en ruine, était lieu en perdition : « En la restaurant, nous avons créé un lieu d'histoire et transmission,

acte de mécénat croisé, à la fois culturel et horloger », explique Jérôme Lambert, CEO de la marque. Parce que la voiture électrique incite aussi à prendre son temps, pourquoi ne pas faire la route autrement et profiter du voyage pour redécouvrir ?

Michelin propose 30 itinéraires conçus pour la voiture électrique. Loin des autoroutes, on vous emmène sur les plus beaux chemins, des bastides du Périgord aux landes de l'Atlantique, des côtes de Bretagne aux vallées du Lot ou du Tarn, des boucles de la Seine aux ballons d'Alsace, des lacs alpins aux rivages de la grande bleue. Des trajets de deux à cinq jours, des conseils pour voyager électrique, une sélection d'étapes à proximité de bornes de recharge, avec leur puissance de rechargement. Des cartes situant chaque étape et les bornes de recharge, tout ce qu'il faut pour apprécier le voyage électrique et redécouvrir en silence et sérénité.

Et, à Paris, le 19 octobre au matin, un défilé de 200 DS, de collection, partira de l'Arc de Triomphe sur les avenues de la capitale, un concours d'élégance récompensera les plus belles DS historiques pour son 70^e anniversaire. De quoi avoir envie de lire *Citroën DS, la voiture du siècle* de Dominique Pagneux (éditions Sophia, 19 euros).

◀ **De retour du Locle**, c'est peut-être avec une montre Tissot au poignet qu'à Paris, le 19 octobre, certains fêteront le 70^e anniversaire de la DS lors d'une exposition de 200 DS mythiques dans le parc André Citroën.

▼ **Des noms mythiques tels qu'Audemars Piguet ou Blancpain**

sont ses voisins. Dans cet environnement où la précision est art de vivre, l'hôtel des Horlogers s'affiche en hommage vivant à cet héritage.

► **Tout ce qu'il faut pour apprécier le voyage en électrique** et redécouvrir la France en silence (24,95 euros).



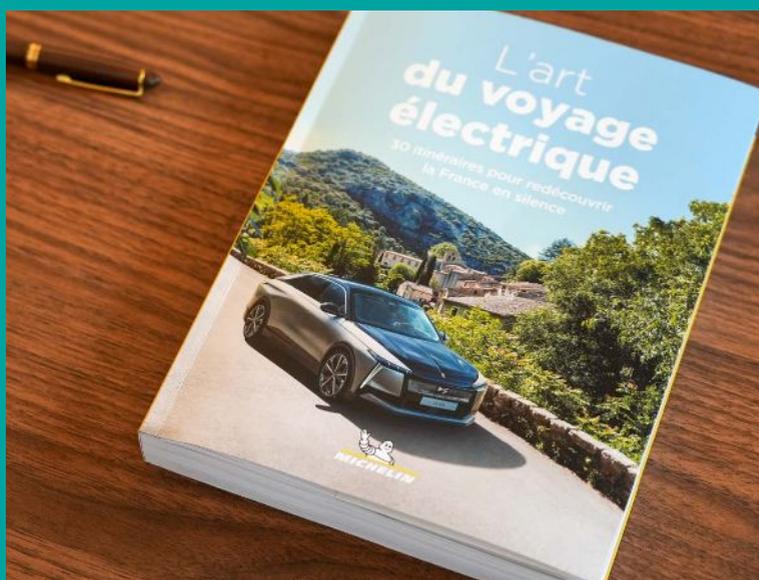


◀ **Avec Numéro 8**, aucune difficulté à trouver le plaisir de conduire sur des routes sinueuses du Jura menant aux belvédères, là où le regard embrasse une mosaïque de forêts, de lacs secrets et de villages de montagne.

► haute projette les informations essentielles. Le tableau de bord enveloppant, les sièges moelleux et le silence de fonctionnement nous plongent dans une atmosphère feutrée, digne des meilleures berlines premium.

Côté technologie embarquée, l'équipement est pléthorique, système d'info divertissement ergonomique, connectivité avancée et aides à la conduite. On apprécie particulièrement la qualité du système audio de « Focal ». Ne manque que la montre B.R.M Chronographes de bord, celle de Bernard Richards vue sur d'anciennes DS.

Côté habitabilité arrière et volume du coffre, si le design élégant rogne légèrement sur la capacité de chargement, jusqu'à 620 litres sous tablette tout de même, elle est moins généreuse que certaines concurrentes allemandes ou scandinaves ; on s'attendait à mieux avec 4,82 mètres. Ses 245 chevaux livrent des accélérations franches, toujours maîtrisées. La traction avant, FWD, assure une motricité rassurante, même sur chaussée humide. Les reprises sont dynamiques, son comportement précis. L'isolation sonore et la suspension offrent une expérience de conduite apaisée, même sur routes dégradées. ►



DEUX HÉRITIÈRES, UN CHOIX POLITIQUE

Le 8 mai 2025, tournant historique pour la présidence de la République française et l'automobile électrique. À l'occasion des commémorations de l'Armistice de 1945, Emmanuel Macron, chef de l'État, est devenu le premier président à se déplacer à bord d'une voiture officielle 100% électrique, la DS Numéro 8 présidentielle. Dotation du groupe Stellantis, elle n'a rien coûté au contribuable. En face, le 14 juillet, le Renault Rafale présidentiel répliqua le jour de la fête nationale. Du marbre « Noir Grand Antique », extrait des Pyrénées, habille sa console.



- Sur autoroute, Numéro 8 s'illustrera par son aisance à maintenir des vitesses élevées dans un confort absolu, mais sur 500 kilomètres. Le système de gestion de la puissance optimise la consommation pour préserver l'autonomie. À condition de rester sage sur l'accélérateur, de respecter les limitations de vitesse des sévères autorités suisses, les 750 kilomètres d'autonomie ne sont pas qu'un argument marketing. Elle dépasse ses concurrentes Long Range Polestar et Tesla.

Perfectible, un dynamisme relativement limité face à la concurrence des 245 chevaux qui assurent une conduite vive mais restent en retrait par rapport aux accélérations foudroyantes et tenue de route

sportive, grâce à leur transmission intégrale de certaines BMW. Et son positionnement premium accompagné d'un tarif supérieur à la moyenne peut freiner l'enthousiasme.

Mais Numéro 8 Long Range s'inscrit dans la lignée des berlines électriques qui misent sur distinction et confort. Proposant une autonomie supérieure, elle rivalise sur le plan du raffinement avec une proposition affirmée côté design, félicitations à Thierry Metroz. Pour la sportivité, la AWD Long Range de 350 chevaux transmission intégrale saura séduire, surtout en finition Collection Jules Verne, avec 688 kilomètres d'autonomie WLTP. C'est, maintenant, la version FWD 230 chevaux Pallas que nous allons tester.

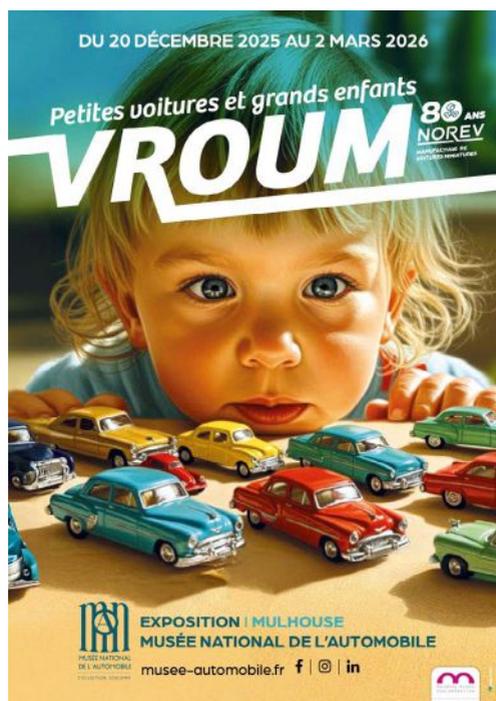
230 chevaux du Sentier à Divonne

Après un dîner de gastronomie jurassienne et une douce nuit dans le confort de L'hôtel des horlogers, au cœur de la Vallée de Joux, goûtons maintenant les plaisirs d'une autre route jurassienne entre le Sentier et Divonne en passant par Rolle sur les rives du lac de Genève. Plus qu'un simple trajet, c'est une invitation à explorer un territoire où la nature façonne l'art de vivre.

Au Sentier, ne partez pas sans visiter des ateliers et musées pour découvrir les complications horlogères des maisons prestigieuses telles qu'Audemars Piguet ou Jaeger-LeCoultre. Puis, un parcours au bord du lac de Joux, miroir paisible entouré de sapins, offre de magnifiques panoramas. Selon la saison, on s'y essaie, pour les plus téméraires, à la baignade dans l'eau fraîche et limpide. Gourmandise locale à ne pas manquer, la saucisse aux choux, spécialité fumée de la vallée, à savourer dans une auberge familiale.

Quittant le Sentier, la route serpente à travers le parc du Jura vaudois. Forêts denses, pâturages parsemés de chalets et murs en pierres sèches jalonnent cette traversée. Les points de vue se succèdent, notamment depuis la Dent de Vaulion, promontoire naturel d'où l'on embrasse la vallée, le Léman et, par temps clair, le Mont-Blanc. Arrêtez-vous dans une fromagerie pour déguster gruyère, vacherin du mont d'Or ou tomme vaudoise, le savoir-faire ancestral du fromage au feu de bois.

Rejoignant Rolle, le paysage change. Le bleu profond du Léman remplace le vert des forêts. Rolle charme par sa promenade ombragée le long du lac, ses cygnes et son château médiéval qui se reflète dans l'eau. Rolle est aussi réputée pour ses vins. Les vignobles en terrasses qui la surplombent produisent des crus subtils, dont le Chasselas, cépage emblématique du canton de Vaud.



► **À Mulhouse, un voyage miniature à travers le temps.** Du 20 décembre 2025 au 2 mars 2026, le musée national de l'Automobile, celui de la collection Schlumpf, présentera l'exposition *Vroum, petites voitures et grands enfants*, consacrée à l'univers des voitures miniatures. Entre vitrines d'époque, scènes de jeux reconstituées et trésors de marques, comme Norev qui célèbre ses 80 ans, elle mêle nostalgie et émerveillement. Petits et grands plongeront dans un univers joyeux où le jouet devient objet de mémoire. Un rendez-vous familial et sensible, à la croisée du patrimoine, de l'enfance et de la passion.

La route grimpe ensuite doucement, quittant les doux rivages du Léman pour retrouver l'ambiance boisée du Jura. Sur le parcours, le village de Saint-Cergue offre une escale nature, prisée pour ses sentiers balisés et ses panoramas sur la chaîne des Alpes. En été, c'est le royaume des cueilleurs de myrtilles. Avant la frontière, arrêtez-vous au col de la Faucille. La vue plongeante sur le Pays de Gex, le Léman et Genève est à couper le souffle.

De retour, Divonne-les-Bains accueille ses voyageurs avec douceur. Réputée pour ses eaux thermales, elle propose une gamme de soins. Voyage sensoriel, savourez chaque instant d'une région à la fois discrète et généreuse. Plus, cette autre version de la Numéro 8, la FWD 230 chevaux finition Pallas, 550 kilomètres WLTP. Au premier regard, quelques équipements en moins mais aucune différence esthétique avec sa sœur FWD 245 chevaux Long Range 750 kilomètres.

Plus sobre, cette FWD 230 chevaux séduit toujours par son allure. Sa calandre sculptée, ici non lumineuse, ses optiques effilées distinctives imposent toujours ce modèle dans le paysage des berlines premium, face à des concurrentes Audi,

BMW ou encore Peugeot. Derrière ce volant toujours en forme de croix, on découvre un habitacle habillé d'un élégant tissu. Le souci du détail fait mouche, finitions et ergonomie pensées. Le confort acoustique est toujours remarquable, offrant une ambiance feutrée sur les trajets électriques.

Les 230 chevaux font preuve d'une souplesse appréciable, sans se montrer brutaux. La transmission aux roues avant, FWD, garantit une prise en main intuitive, avec une direction précise et un comportement routier sain, même si les plus sportifs regretteront le manque de caractère dynamique par rapport à certaines rivales à transmission intégrale. La boîte participe à la douceur générale, mais peut manquer de réactivité lors d'accélération franches. Le confort de suspension, digne de la tradition maison, absorbe les imperfections. Cependant, ce choix de confort tend parfois à nuire à la rigueur du châssis quand le rythme s'intensifie, là où une BMW fait preuve d'un dynamisme exemplaire, la DS privilégie la sérénité. Ce parti pris la destine plus au raffinement qu'aux sensations.

Côté équipements, cette 230 Pallas n'a rien à envier à la concurrence, aides à la conduite, système d'info-divertissement intuitif, accès sans clé et connectivité sont au rendez-vous. Parmi les petits défauts, on notera toujours un volume de coffre légèrement inférieur à celui des ténors germaniques, ainsi qu'une habitabilité arrière un peu juste pour les grandes tailles. Si l'image historique de la marque DS est bien présente, elle ne bénéficie pas encore du prestige des constructeurs allemands, ceci peut influencer la valeur résiduelle à la revente. Cette Numéro 8 FWD 230 Pallas s'impose comme alternative séduisante aux berlines premium, misant sur confort, style et innovation, en affichant quelques limites en matière de sportivité pure. Mais son identité forte séduit ceux qui recherchent le plaisir du voyage élégant.

Conclusion, saluons l'autonomie record de 750 kilomètres de la version FWD 245 chevaux Long Range. Dans toutes ses versions plus ou moins dotées, Numéro 8 conjugue élégance française et innovation. Toutes s'adressent à une clientèle exigeante, en quête de distinction et confort, sans sacrifier le plaisir de conduire, à partir de 59 200 euros, en finitions Pallas, Étoile et Collection Jules Verne avec deux capacités de batterie associées à une transmission 2 ou 4 roues motrices jusqu'à 350 chevaux. La version Jules Verne AWD Long Range 350 débute à 80 300 euros. Toutes s'imposent comme alternative séduisante, l'art du voyage silencieux.

RENCONTRE AVEC UN MAÎTRE DE L'ÉLEVAGE DES CHEVAUX

La notoriété en 40 ans...

L'élevage lorrain de la Violle, par ses choix génétiques et sa conception du métier d'éleveur, a acquis une réputation qui va bien au-delà des limites hexagonales. Le succès de Sandra Perini et de Hugues Bonvalot repose sur plusieurs combinaisons de qualités et de stratégies. La passion pour les chevaux leur permet d'affronter les défis quotidiens de l'élevage avec patience, détermination, travail, rigueur et beaucoup de chance...

Propos recueillis par **Rosine Lagier**.

▼ **Hugues Bonvalot**.



Rosine Lagier : Merci Hugues Bonvalot de m'accorder cet interview depuis l'aéroport, en attente de votre correspondance. Il n'y a pas longtemps, j'ai vu sur les réseaux sociaux que vous étiez au Canada, au Portugal, au Brésil, à Maubeuge et, comme chaque année, au Grand Parquet de Fontainebleau. Ce lieu est-il vraiment incontournable pour vous ?

Hugues Bonvalot : Effectivement car, presque chaque année, au moins un de nos chevaux est au nombre des finalistes dans chaque tranche d'âge.

R. L. : J'ai le lointain souvenir de l'inauguration du centre équestre, implanté à Uxegney près d'Épinal, que vous veniez de reprendre...

Dans un grand éclat de rire, Hugues Bonvalot me rappelle que nous débutions tous les deux. Lui dans l'équitation de loisir et moi, montée en amazone sur Houdis, un trotteur récemment réformé des courses, j'y débute la promotion de cette équitation dans les Vosges ! Je l'interromps car notre temps de discussion est court.

Comment êtes-vous devenu éleveur de chevaux ?

H. B. : C'était en 1986 : je parlais de rien ou presque ! J'avais 20 ans, j'avais acheté une voiture 800 F. et



▲ Hugues Bonvalot avec Cheyenne, une pépète de l'élevage.

Sauge du Banney, 50 000 francs, une pouliche née chez Michel Gabillot à Luxeuil-les-Bains. Je la montais en concours complet à un petit niveau, en amateur. Un jour, elle s'est coincée dans un obstacle. Le temps m'a semblé long pour la sauver... J'aimais ma jument, elle avait tout pour plaire! J'ai décidé que la compétition était finie pour elle et pour moi. Avec son premier poulain, elle fut la base de l'élevage que j'ai monté avec Sandrine Périni, devenue, il y a trois ans, inséminatrice diplômée. Nous étions deux passionnés d'origines et nous voulions bâtir un élevage de qualité.

Au fil de notre conversation, mon interlocuteur a souvent le mot qualité sur les lèvres. Qualité de vie, qualité des soins, qualité des origines, qualité des reproducteurs, avec toujours le souci du bien-être des chevaux, le développement durable...

« L'EXPÉRIENCE, PARFOIS DOULOUREUSE, NOUS OBLIGE À RÉFLÉCHIR, À INNOVER, À MODIFIER, À NOUS REMETTRE EN QUESTION. »

Hugues Bonvalot

R. L. : Comment gérez-vous la qualité et le bien-être animal avec la rentabilité et le développement d'un élevage ?

Le moment de silence qui suit ma question me laisse supposer que mon interlocuteur se plonge dans un souvenir... L'éleveur reprend avec une voix qui se fait plus sourde, plus lointaine.

H. B. : Il y a plusieurs années, pendant quelques jours de grosse canicule, l'un de nos poulains a été victime d'une insolation et d'une déshydratation. Nous nous en sommes aperçus très vite et pourtant... trop tard! Malgré tous nos soins, nous n'avons pas pu le sauver...

Il y eut encore un moment de silence... un silence court mais j'y perçois toute la tristesse du moment, l'angoisse, la culpabilité... Hugues Bonvalot reprend d'une voix plus assurée.

H. B. : Ce fut comme un électrochoc. L'expérience, parfois douloureuse, nous oblige à réfléchir, à innover, à modifier, à nous remettre en question. J'avoue que je ne suis pas venu au développement durable par simple philosophie, par simple choix. On a compris que le réchauffement climatique n'était pas un vain mot. On a compris que l'on ne pouvait plus travailler comme il y a vingt ans. *Enthousiaste, Hugues Bonvalot parle alors avec détermination de modernité, de recherche de performance, d'écoute, de disponibilité, de partenariat, de développement durable, d'engagement pour un positionnement « modèle » dans la filière équine. Je l'interromps encore.*

R. L. : Vos installations sont remarquables et vos récents projets ont même séduit les décideurs du Conseil régional qui vous ont attribué une subvention, intervention publique plutôt rare dans une affaire agricole privée... Pouvez-vous nous décrire vos installations ?

H. B. : Sur une quarantaine d'hectares, dont la moitié sont autour des infrastructures principales, se ▶

► trouvent deux écuries modernes. Dans la première écurie de 16 boxes, dont 4 dédiées au poulainage et construite selon la même architecture que la maison d'habitation faite exclusivement de bois et de verre, un laboratoire d'insémination et une barre d'échographie, une douche et une sellerie sont dédiés aux chevaux d'élevage. Récemment, nous avons construit une seconde écurie de 11 boxes, accolée à un manège de 40 mètres par 22 mètres, avec toiture photovoltaïque, une carrière extérieure, un bâtiment de stockage et une fumière qui complètent la structure composée d'une aire de couchage de 800 mètres carrés couverte de panneaux photovoltaïques et située au centre d'un parcours stabilisé de 2 600 mètres carrés.

R. L. : Quel est le rôle de Sandra ?

H. B. : Sandra gère l'élevage d'une dizaine de poulinières. Elle effectue les inséminations, le suivi échographique en étroite collaboration avec un vétérinaire spécialisé, elle gère également le sevrage des poulains avec douceur, ainsi que la séparation

L'INCROYABLE PARCOURS DE CHEYENNE DE LA VIOLLE

- En 2018 et 2019: champion de France des chevaux de 6 puis 7 ans à Fontainebleau (un doublé jamais réalisé auparavant) sous la selle d'Éric Lelièvre, n° 1 des cavaliers Jeunes chevaux.
- En 2019, élu meilleur selle français de l'année.
- En 2021, vendu par moitié au cavalier René Lopez, cavalier olympique colombien, il démarre les compétitions internationales (150-155) dans lesquelles il se classe régulièrement.
- En 2022 et 2023: le cheval évolue avec succès sous la selle de Yuri Mansur, cavalier olympique brésilien – vêtu de sa célèbre veste jaune –, dans les plus grosses épreuves du monde dont le Saut Hermès, Longines Paris Eiffel, Saint Gall, Madrid, Vérone, Stuttgart, Berlin, Mexico, Miami, Calgary, Rome, Helsinki, Oslo, Hamburg, etc.
- Vendu récemment à un milliardaire, armateur et amateur de chevaux, il continue avec lui la compétition sur de plus petits niveaux, se préparant à une future belle retraite!



◀ **Cheyenne** montée par Yuri Mansur.

progressive mère-poulain, leur intégration dans des groupes pour limiter leur stress. Elle me propose le choix des étalons et nous décidons ensemble. *Hugues Bonvalot reste très lucide. Leur réussite, ils la doivent au travail, travail et encore travail. Plutôt axé sur la commercialisation – tandis que Sandra Perini se consacre à l'élevage –, Hugues s'informe et informe en permanence, trouve d'autres manières de commercialiser, entretient une sorte de traçabilité de ses chevaux avec les acheteurs et les cavaliers des plus hauts niveaux mondiaux. Hugues fait alors leur éloge et celui de quelques-unes de ses pépites. Il reprend, avec une humilité teintée de fierté bien méritée.*

H. B. : Nous avons vendu des chevaux en Chine, en Espagne, en Italie, aux États-Unis, en Finlande, en Suisse et bien évidemment en France.

R. L. : Beaucoup de vos poulains sont devenus de belles pépites dont les noms se retrouvent parmi l'élite des concours. Pouvez-vous nous en citer quelques-uns ?

H. B. : Je pense en priorité à Cheyenne de la Violle, au palmarès élogieux ; à Far West de la Violle, né en 2015, un bel étalon pic avec beaucoup d'en-



▲ **Graffiti de la Violle**, une sœur de Cheyenne.

► **Paloma de la Violle** (Cornet Obolensky avec Quarmen de Toscane, sœur du champion olympique de Rio monté par Philippe Rozier) sera proposée aux enchères en septembre lors de la vente Elite FENCES.

vergure ; à l'harmonieux Apache de la Violle, né en 2021, unique étalon au monde pie hétérozygote par le célèbre Conthargos, avec de belles aptitudes naturelles à l'obstacle, un très bon coup de jarret ; Pin Up de la Violle, vice-championne de France à six ans ; Graffiti de la Violle, jeune jument prometteuse, très remarquée sur les concours jeunes chevaux... Nous avons la chance de travailler avec des cavaliers qui savent valoriser nos chevaux tout en respectant leur bien-être.

R. L. : Avez-vous des projets pour l'avenir ?

H. B. : Je prépare mon fils pour la continuité de l'élevage. Ensuite, trouver de bons partenaires pour travailler en synergie, innover. Considéré

comme « élevage-pilote », j'ai été sollicité pour faire partie de la commission EUNetHorse. En mai, j'ai fait partie d'un voyage d'étude au Portugal. J'ai rencontré des éleveurs de Lusitaniens, une école de dressage...

Qu'est-ce qu'EUNetHorse ? Débuté en mars 2023, c'est le premier projet européen de recherche et de développement entièrement dédié à la filière équine. Il s'agit d'un réseau thématique européen visant l'échange de bonnes pratiques et de connaissances entre les différents acteurs du secteur cheval. La coordination des travaux est assurée par l'IFCE (Institut français du cheval et de l'équitation) avec quinze partenaires experts de la filière à travers l'Europe. La fin des travaux est prévue en 2027.

R. L. : Qu'attendez-vous de ce partenariat ?

H. B. : Les échanges, les rencontres transfrontalières d'expériences, les partenariats sont autant de boussoles, de solutions pour orienter nos futures stratégies d'innovation, d'adaptation aux changements, aux priorités de rentabilité, bien-être animal, durabilité ornementale, de préparation aux aléas climatiques et sanitaires...

L'embarquement du vol de mon interlocuteur pour la Corogne est annoncé, nous prenons congé à regret car nous avons encore beaucoup à nous dire, mais rendez-vous est pris pour une visite de cet élevage-pilote. Pour en savoir plus : Élevage de chevaux de La Violle, 2 Chemin d'Exploitation 16, 88 390 Uxegney.



► « Meilleur Selle Français », L'Éperon.

TROIS CHEFS

À Paris, Puteaux et Rungis

À Paris, l'étoilé *Akira Back* au Prince de Galles; à Puteaux, *L'andouille*, membre du club gastronomique Prosper Montagné; à Rungis, l'audacieux incubateur *food* de *One Place*.

Par **Philippe Colombet**.

► **Akira Back, chef étoilé au Michelin**, a choisi le « triangle d'or » parisien pour ouvrir son premier restaurant en Europe.

À près le départ de Stéphanie Le Quellec en 2019, l'hôtel Prince de Galles cherchait une table pour étonner. Défi relevé avec le chef autant coréen qu'américain Akira Back, hyperactif étoilé au Michelin qui gère 23 restaurants aux quatre coins du monde, notamment aux Seychelles, à Dubaï, Las Vegas, Séoul, Singapour, Marrakech et San Diego.

Né en Corée du Sud, Back Seung-Wook grandit à Aspen dans les Rocheuses du Colorado, où il devient snowboarder professionnel. Ce n'est que tardivement qu'« Akira Back », un surnom, découvre l'univers de la cuisine, initié par un maître sushi de la station. À 34 ans, il ouvre le premier restaurant en son nom au Bellagio, mythique hôtel de Las Vegas. À Séoul, Akira Back a été récompensé d'une étoile Michelin pour son restaurant *Dosa by Baek Seung-Wook*. *Success story* à l'américaine qui n'est pas sans rappeler le parcours de Nobu, précurseur en matière de restauration « tendance », également à la tête d'un empire de dizaines d'adresses dans le monde.





▼ **Chez Akira Back**, au sein du très parisien Prince de Galles, les assiettes, magnifiquement présentées, traduisent un sens aigu du détail et invitent à de surprenantes découvertes.

▲ **Dans un écrin contemporain**, *Akira Back* propose une expérience gastronomique audacieuse qui marie les saveurs. Chaque plat dévoile une créativité sans compromis.



▲ **Aux côtés d'un bœuf wagyu** fondant et de ses champignons, l'on pourrait citer nombre d'autres associations.



Pour la première fois à Paris, Akira Back a ouvert ses portes début 2022, un chef extraordinaire pour nombre de confrères critiques gastronomiques, alliant une cuisine japonaise moderne à un melting-pot de culture. Une visite s'imposait à cet événement de la scène culinaire parisienne.

Entrons dans une grande salle de restaurant repensée en mariant l'ancien et le moderne, les touches art déco se mêlent aux éléments contemporains au cœur du triangle d'or parisien, sur l'avenue George V. Lorsqu'on entre dans le restaurant, ouvert sur un patio à l'abri des regards, les murs noirs confèrent au marbre veiné couleur havane, autour des fenêtres, une luminosité tamisée qui réchauffe la pièce. Le soir, les lumières s'estompent et enveloppent les visiteurs dans un écrin feutré.

Akira Back, la gastronomie japonaise sublimée

Influencé par la cuisine japonaise, coréenne et internationale moderne depuis ses débuts, le chef invite ses convives dans un voyage à la découverte ►

- de son propre style culinaire, créatif, dans une atmosphère qui innove délibérément des codes habituels de la gastronomie. Son melting-pot de traditions culinaires fait naître de nouvelles saveurs et repousse les limites de la créativité.

Dégustons les plats exclusifs de son menu, de mini pizzas croustillantes minutieusement ornées de fines tranches de thon cru et d'une délicate pluie de truffe blanche, des tacos wagyu « Bulgogi » influencés par la meilleure cuisine coréenne de son enfance ou des tataki de saumon légèrement poêlés avec l'agréable odeur de sauce su-miso à la moutarde et de wasabi mariné. Pour conclure cette expérience, optez pour un riche gâteau gianduja accompagné d'un crumble au chocolat, d'une mousse de banane et d'une glace à la vanille. Et l'on pourrait aussi citer d'autres associations raffinées telles que le thon rouge mariné au miso, le bœuf wagyu fondant ou encore les tacos au crabe royal.

À la carte, les plats signatures s'accompagnent de sakés d'exception et l'on hésite entre déguster la fameuse « AB truffe tuna/eringi pizza » signature, tortilla de blé accompagnée soit de fines tranches de thon et truffe soit de champignon eryngii, le « Scalop

kiwi », saint-jacques et pâte de truffe, sauce soja ou les rolls finement élaborés. Puis vous avez deux autres desserts particulièrement bien exécutés, le gourmand « Apple Harumaki », pommes caramélisées et glaces vanilles et le rafraîchissant « Shiso Yuko », sorbet yuzu, crème de shiso et citron confit.

Le service est attentif et chaleureux, créant une atmosphère élégante mais décontractée, idéale pour un dîner en tête-à-tête ou une célébration gourmande. L'adresse s'ouvre aux déjeuners avec la promesse d'un menu en quarante-cinq minutes, pour une clientèle de bureau pressée et fine-bouche. La carte des vins et sakés complète les créations culinaires, mettant l'accent sur l'accord mets et boissons. *Akira Back* est une adresse autant intimiste qu'incontournable pour les amateurs de cuisine moderne et inventive, où l'esthétique rejoint la générosité dans chaque plat. Un virage à 180 degrés réussi pour le luxueux hôtel du quartier des Champs-Élysées. C'est 33 avenue George V, Paris 8e.

L'andouille souffle ses cinq bougies

Maintenant, autre style, autre ambiance, à deux pas de la Défense, une table comme nous les

▼ **À Puteaux, les coques** de *L'andouille* sont une des entrées incontournables du chef Jean-Pierre Vasseur.

► **L'andouille de Guémené-sur-Scorff** et sa purée ménagère, un plat totem, hommage au nom du lieu.



aimons, aussi. Niché au cœur de Puteaux, le restaurant *L'andouille* fête ses cinq ans. Cinq années de cuisine de saison, d'accueil généreux et de plats mijotés qui font du bien. Puteaux a désormais son bistrot signature.

Loïn des clichés sur la banlieue et les idées reçues, ce bistrot de famille raconte autre chose. Qu'avec du cœur, du travail et une bonne andouille, on peut aller loin. Avec 55 places en intérieur et 50 n terrasse sur une calme rue piétonne, l'adresse respire comme un vrai bistrot. Banquettes, mobilier en bois, éclats de voix joyeux, on y vient seul, en couple, en famille, en groupe. La privatisation pour des événements privés est également possible.

Pourquoi un tel nom ? C'est un pin de nez affectueux à une époque où les « mauvais élèves » finissaient souvent en CAP cuisine. Ici, on renverse le stigmate. Le bonnet d'âne devient emblème et la cuisine, un outil de rédemption et d'élévation. Une idée portée avec humour et sincérité par Jean-Pierre Vasseur, chef et ancien du « coin », revenu au bercail après un beau parcours.

L'andouille, c'est un clin d'œil tendre aux cancre d'hier, héros d'aujourd'hui, le tout avec un chef ancré et aventurier. Après avoir grandi à

◀ **Rustique, précis et fondant**, c'est le pâté en croûte, cochon aux noisettes, de *L'andouille*.

▶ **Avec 55 places en intérieur**, 50 en terrasse sur une calme rue piétonne, *L'andouille* respire comme un bistrot.

Puteaux, Jean-Pierre Vasseur choisit d'y revenir en 2020 pour ouvrir son propre restaurant, fort d'un parcours riche entre Paris et les États-Unis. Formé dans des maisons de caractère comme *Chez Michel* aux côtés du chef Thierry Breton, *Chez Casimir* ou encore à *La Pointe du Grouin*, il décroche deux « Bib Gourmand Michelin » en 2012 puis en 2015.

Avec *L'andouille*, il réalise un rêve, créer une table à son image, ancrée dans le territoire, conviviale et sincère. À ses côtés, sa femme en salle assure un accueil chaleureux et sa belle-sœur signe les desserts avec générosité. Un trio complice, pour une cuisine de famille, pleine d'âme et de partage. Du marché à l'assiette, c'est vivant, généreux et de saison. La carte varie au gré des saisons et des envies. Quelques plats racontent l'âme de la maison, le pâté en croûte cochon aux noisettes, rustique, précis et fondant, bien entendu l'andouille de Guémené-sur-Scorff et sa purée ménagère, bien sûr un plat totem, hommage au nom du lieu, le Paris-Brest-Paris de Thierry Breton, un dessert réconfortant en guise de clin d'œil au parcours du chef.

Midi et soir, *L'andouille* propose une carte ardoise généreuse, composée de 8 à 10 entrées. Le ▶



► tout s'accompagne d'une carte des vins pleine de belles découvertes, sélectionnées avec exigence et curiosité. Tout cela avec des produits qui ont une histoire, des producteurs qui ont un visage. Ici, on sait d'où vient ce que l'on mange. Les viandes viennent de La Table de Solange, Aveyron, et de La Ferme Meignan, Mayenne, les poissons des viviers du Pradic, Étrel, et du mareyeur Thierry Lemetayer, Lannion, les légumes de Thierry Riant, Carrières-sur-Seine, le pain de la Maison Manzagol, Lamorlaye, la crème de la crème de la Maison Borniambuc, le café torréfié à Colombes par La Maison Plaine d'Arôme et, bien sûr, l'andouille de la Maison Rivalan-Quidu à Guémené-sur-Scorff. Des liens directs, des artisans respectés, une traçabilité limpide.

Tout est cuisiné sur place. Table qui dure, adresse qui compte, à découvrir! *Landouille* confirme sa place parmi les belles tables de proche banlieue parisienne, cinq années de cuisine gourmande, familiale et maîtrisée, portée par une équipe fidèle à ses valeurs, le goût juste, le bon produit, et l'accueil soigné. Reconnue pour la qualité de sa table, l'adresse est membre des Bistrots Beaujolais et du club gastronomique Prosper Montagné, distinctions qui soulignent sérieux et singularité. *Landouille*, c'est 6 rue Collin 92 800 Puteaux et c'est accessible par le tram T2, le transilien ligne L arrêt Puteaux, le RER A La Défense Grande Arche. Le parking Godefroy est à 200 mètres.

L'audace du chef Grégory Cohen

Souvenez-vous, dans un précédent numéro de votre magazine *LION*, nous vous présentions *Yalah!* *Ma cuisine méditerranéenne*, de Grégory Cohen, qui nous embarque pour un voyage au cœur du

▲ **À Rungis, à la tête de *One Place***, il incarne une cuisine libre. Le chef Grégory Cohen est un visage connu des gastronomes

► ***One Place*** réunit cinq concepts de restauration avec une immersion dans des univers bien marqués.



À RUNGIS, PLUS QU'UN *FOOD MARKET*, *ONE PLACE* EST CONÇU COMME UN LABORATOIRE D'IDÉES DÉDIÉ À L'EXPÉRIMENTATION ET AU DÉVELOPPEMENT DE CONCEPTS CULINAIRES.

Levant. Ce livre, ode au partage, célèbre une cuisine métissée, généreuse et conviviale. Avec ce chef, la Méditerranée s'invite à votre table.

Allons maintenant plus loin. Rappelons que ce chef cuisinier, entrepreneur, animateur de télévision et chroniqueur radio sur France Inter, auteur de plusieurs ouvrages à succès, s'est fait un nom dans le monde de la gastronomie grâce à sa créativité et à son engagement. Défenseur d'une cuisine responsable et durable, il s'attache à promouvoir le « mieux manger » en particulier dans les hôpitaux et à l'école. Parrain de la Semaine du Goût et ambassadeur de plusieurs associations, il incarne dans ses actions cette approche humaniste de la cuisine.

Avec *One Place*, il anime le Grand Paris. Nous sommes en présence d'un concept audacieux, alliant *food market* gastronomique et incubateur *food*. Il a ouvert ses portes début septembre à Rungis, aux portes de Paris. Véritable temple de la gastronomie, cet espace réunit cinq concepts de restaurants thématiques et une table du chef, sur plus de 1650 mètres carrés. Chaque restaurant a été développé avec l'objectif de devenir une marque indépendante, au-delà des murs du *food market*, le « fait maison » comme leitmotiv de cette expérience culinaire cosmopolite.

Véritable laboratoire culinaire, *One Place* propose un voyage gastronomique à travers le monde et les tendances, avec des spécialités inspirées des *delicatessens* new-yorkais, de la cuisine méditerranéenne, en passant par des saveurs italiennes, asiatiques et une offre *healthy* végétarienne. Ce projet incarne l'esprit avant-gardiste de Grégory Cohen, tout en réaffirmant son engagement pour une alimentation saine, responsable et accessible. Un mot d'ordre, l'ensemble des plats sont préparés par le chef et ses

équipes, les pains, les sauces, en passant par la fumaison des viandes et des poissons. Ce souci du détail garantit la qualité, en apportant une touche gastronomique à chaque plat, veillant à offrir le meilleur rapport qualité/prix, rendant cette cuisine artisanale accessible.

Sur deux niveaux, un lieu, plusieurs univers, ce *food market* propose près de 300 places assises ouvert au public, entièrement privatisable. Il abrite à l'étage un lounge privé, ainsi qu'une table gastronomique de 22 couverts orchestrée par Grégory Cohen lui-même. Le rez-de-chaussée réunit les cinq concepts de restauration avec une immersion dans des univers marqués. Dans l'ambiance des *delicatessens* new-yorkais, c'est une offre de burgers, bagels et pastrami. Un voyage en Asie entre nems, wontons et où chacun peut composer sa soupe avec un choix de bouillons, nouilles et toppings. C'est aussi une cuisine ensoleillée aux saveurs méditerranéennes, avec ses falafels, houmous et pitas.

Avec « Lily and the Moon », c'est une offre végétarienne pour les amateurs de cuisine *healthy*. L'hommage à la *dolce vita* italienne, ce sont des pizzas artisanales à composer soi-même, une recette de pâtes différente chaque jour et des antipasti. Le tout avec une localisation stratégique à Rungis, au cœur du Val-de-Marne et du parc Icade qui abrite 200 entreprises et près de 14 000 salariés, à proximité de l'aéroport d'Orly et du Marché d'intérêt international, accessible via la ligne 14, le RER C et le tram, avec un parking privé de 45 places. La ville accueille de nombreux projets, dont la future Cité de la Gastronomie. Cette position privilégiée fait de *One Place* un hub culinaire. Il s'impose comme acteur clé du dynamisme, renforçant l'attractivité de Rungis.

L'un des aspects les plus audacieux de *One Place* est son rôle d'incubateur *food*, une première. Ce concept inédit permet de tester, ajuster et affiner chaque projet culinaire dans un environnement réel. Plus qu'un *food market*, cet espace est conçu comme un laboratoire d'idées dédié à l'expérimentation et au développement. L'ambition est claire, permettre à chaque restaurant de devenir une marque indépendante, prête à s'étendre au-delà des murs de *One Place*. Ces cinq concepts sont autant de prototypes vivants, où les recettes, méthodes de service et même interactions avec les clients sont analysées et optimisées en continu. C'est 2 place de l'Équerre à 94150 Rungis. C'est ouvert du lundi au vendredi de 8 à 19 heures, privatisations 7 jours sur 7, de jour comme de nuit. Nous sommes à Rungis, le marché vit 24 heures sur 24. —

LES BELLES COULEURS DE L'AUTOMNE

En expositions

À Paris comme à Saint-Cloud et dans 58 monuments de France réservés aux enfants, voici un automne culturel qui s'annonce vraiment passionnant. Visitez...

Par **Philippe Colombet**.

Le 27^e opus de « Monument jeu d'enfant » est lancé. Pour cette nouvelle édition, 58 monuments de France réservent un programme aux enfants le temps du week-end des 18 et 19 octobre 2025.

58 monuments réservés aux enfants

Visites immersives, ateliers, jeux, préparez dès maintenant votre visite. En région parisienne, ce sont le château de Rambouillet, la Conciergerie, en passant par le Panthéon, la basilique Saint-Denis et le château de Vincennes qui ouvrent leurs portes. Les enfants ont de quoi faire. Pendant deux jours, les familles profitent de visites, animations et découvertes ludiques.

Depuis plus de 20 ans, le Centre des monuments nationaux (CMN) invite les jeunes enfants à profiter de ses monuments historiques. Pendant les vacances de la Toussaint, les enfants peuvent explorer ces lieux chargés d'art et d'histoire pour





© Colombe Clifor CMN

◀ Avec « Monument Jeu d'Enfant » et ses activités ludiques comme pédagogiques, châteaux, domaines, villas et basiliques ouvrent leurs portes à l'imaginaire des jeunes.

▲ Le château de Pierrefonds va devenir le terrain de jeu des enfants.

▼ Pratiquant la calligraphie traditionnelle à ses débuts, Lassaâd Metoui intègre les influences de la peinture occidentale pour arriver à une forme d'art hybride à la croisée entre disciplines et cultures.



apprécier, à leur façon, le patrimoine national. De 5 à 12 ans, ils sont invités à remonter le temps au travers d'ateliers divers et variés, musique, danse, maquillage, peinture, sculpture, contes et théâtre, enquêtes, spectacles, visites et jeux.

À Paris, pour l'occasion, la Conciergerie propose des visites insolites et thématiques. Le magnifique Hôtel de la marine participe, cette année encore, au programme des ateliers ludiques. Le Panthéon propose aux familles une visite contée qui devrait changer notre regard sur ce lieu de commémoration des grands hommes. L'Arc de Triomphe ouvre ses portes aux familles. La Maison des Jardies, à Sèvres, propose un parcours sensoriel, pour découvrir le monument autrement.

Dans leurs écrins de nature ou en ville, sites archéologiques et préhistoriques, abbayes, châteaux et châteaux forts, villas modernes, tours ou trésors de cathédrales, illustrent la diversité. Une programmation riche d'environ 400 manifestations associée à des actions d'éducation artistique et culturelle attirent chaque année plus de 10 millions de visiteurs. Des équipes passionnées ont à cœur de faire découvrir l'histoire et la vie de ces sites ainsi que leurs jardins. Grâce au numérique, le CMN propose de nouvelles expériences de visite des monuments, réalité virtuelle, casque géolocalisé, parcours immersif, tablette interactive, spectacles nocturnes ou immersifs. Pour prolonger, les visiteurs peuvent retrouver au sein des 70 librairies les guides des Éditions du Patrimoine.

L'art calligraphié à Saint-Cloud

À Saint-Cloud, au sein de la galerie Icare, 7 avenue de Longchamp, du 26 septembre au 25 octobre 2025, l'artiste calligraphe Lassaâd Metoui s'installe durant un mois à la galerie Icare et présente 14 toiles et 15 lithographies. Il fait le portrait des mots. Il a développé un « Alphabet plastique » qui mêle les figures géométriques, inspirées de Klee ou Kandinsky, les motifs végétaux issus des arts décoratifs orientaux et l'alphabet primitif que l'on trouve dans le désert ou sur les tatouages des femmes berbères. C'est un voyage parmi ces mots, comme « une conversation entre le terrestre et le céleste », selon les mots de David Foenkinos, écrivain ami de l'artiste.

Lassaâd Metoui partage la figure calligraphiée de quelques mots ou expressions qu'il pare de beaux atours. Il manie le calame et le pinceau dans des créations inspirées de l'art calligraphique. Dans sa jeunesse, il étudie la calligraphie arabe classique auprès de grands maîtres et s'intéresse aux civilisations ayant développées cet art du geste, autant ▶

► poétique que plastique. Son œuvre est exposée à travers le monde dans des musées comme l'Institut du monde arabe, le British museum ou le Prado. Il a illustré une quarantaine d'ouvrages de Khalil Gibran, Amélie Nothomb, Alain Rey, Omar Khayyâm et Jacques Salomé.

La galerie Icare, c'est une vision de l'art. Créée par Sophie et Bruno Fradin en 2024, après leurs carrières dans la décoration et la publicité, une reconversion de passions. À l'ombre de la statue d'Alberto Santos Dumont, dans le quartier des Coteaux, là où les pionniers de l'aviation osèrent s'affranchir des règles de la pesanteur, une galerie rend hommage à ceux qui nous élèvent.

▼ **Calligraphe plasticien tunisien**, aujourd'hui artiste majeur dans sa discipline, Lassaâd Metoui est installé en France depuis le début des années quatre-vingt.



Les personnes âgées de Sacha Goldberger

Quels sont les liens entre huit personnes âgées isolées, âgées de 77 à 90 ans, Simone Veil, Jésus, Bruce Lee, Napoléon et Meryl Streep? C'est ce que le photographe Sacha Goldberger invite à découvrir en proposant une expérience qui mêle réel, intelligence artificielle et réalité augmentée pour sensibiliser à l'importance du lien social.

Tout commence par des mots, ceux des personnes accompagnées par les Petits frères des pauvres interviewées. Ils parlent de solitude, mais aussi de leurs amis imaginaires, mots que Sacha va recréer grâce à l'IA. Les spectateurs pourront, par le biais de la réalité augmentée en passant leur smartphone devant les photos de ces huit hommes et femmes, écouter leurs mots et voir apparaître leurs amis imaginaires. Le photographe démontre que le virtuel ne pourra jamais remplacer le réel, ni la présence humaine.

Cette exposition en grands formats sera à découvrir grâce aux QR codes des photos. Elle sera présentée 15 jours avant la sortie du baromètre qui dévoilera les évolutions de la solitude et l'isolement des personnes âgées depuis 2021. « Cette expérience met en lumière la nécessité vitale du lien humain à l'ère du numérique et souligne que, face à la technologie, l'humain n'a jamais eu un rôle aussi crucial dans notre rapport à l'autre », explique l'artiste.

« Merci à Sacha d'utiliser son art et l'intelligence artificielle pour proposer une véritable prise de conscience de la solitude et l'isolement qui touchent nos aînés, tous les amis imaginaires ne remplaceront jamais des contacts en vrai, avec ses proches, ses amis, des bénévoles », souligne Yann Lasnier, délégué général des Petits frères des pauvres.

Après avoir été révélé en France avec sa série sur sa grand-mère « Mamika », Sacha réalise des cycles dignes de productions cinématographiques. Il a publié plusieurs ouvrages et a été exposé de Paris à Londres, en passant par Rio de Janeiro, New Delhi et Los Angeles. En 2021, Sacha a remporté le prix du Ministère de la culture avec son projet « Les compagnons Renaissance ». C'est du 12 septembre au 12 octobre 2025 à Paris, à l'occasion de la biennale « Photo climat » place de la Concorde.

« L'Être de peinture »

Du 12 au 25 septembre 2025, au sein de la galerie MR8, 8 rue des Franc-Bourgeois à Paris, ce sont 40 œuvres grands formats de Thierry Bruet, maître de la peinture figurative. Ces tableaux d'inspiration classique, *La Tour*, *Caravage*, *Bacon* et *Lucian Freud*,



◀ « **Élodie** », une œuvre de Sacha Goldberger à découvrir lors de la biennale « Photo climat » à Paris.

▼ **À Paris, au sein de la galerie MR 8**, les œuvres de Thierry Bruet surprennent. Ici *La Trottineuse* (huile).



réalisés à l'huile selon les techniques des maîtres anciens, mettent en résonance le travail des plus grands en les confrontant à des références de l'art moderne ou contemporain.

Ses œuvres, perçues comme des anachronismes, jonglent avec le grotesque, la déliquescence de l'être et la vanité de l'existence, provoquant un télescopage, une provocation. Sa maîtrise technique et sa culture picturale lui permettent avec espièglerie de nous faire rire : « Il est important de ne pas être sérieux. » « L'Être de peinture » qu'est Bruet bouscule. Sa volonté d'utiliser son art, notamment avec la mise en situation de ses personnages dans des proportions exagérées, des poses figées, le tout dans une irruption d'objets contemporains, crée un choc, une ambiguïté.

« Thierry est sa peinture, voire la peinture même », explique Jean-Marc Elsholz dans son essai. Quarante tableaux, du *Portail Spatio-Temporel* à *XXL* en passant par *Escarpins*, *La Trottineuse* ou *Olympio de Bruet*, seront à découvrir à travers une scénographie audacieuse.

Né à Paris en 1949, artiste peintre depuis 40 ans, Thierry Bruet réinvente de surprenants tableaux de facture classique, en utilisant les techniques de la peinture à l'huile. Ses expositions l'ont mené de Paris à Londres, en passant par Vancouver et Ibiza avec des accrochages sous l'égide du Ministère français de la culture à Metz, au musée Thiers, sous le patronage de l'Institut de France, à l'Institut du monde arabe à Paris. Il a été commissionné par des décorateurs Pinto, Rochon et Méchiche, ses œuvres ornent les hôtels George V, Bristol, Shangri-la à Paris, Mont d'Arbois et Four Seasons à Megève.

SWINGING BIRTHDAY

La célébration du jazz par Dani Gugolz

Pour ses soixante ans, Dani Gugolz s'offre un rêve : réunir ses amis musiciens autour d'un projet jazz exceptionnel. Swing, blues et R&B s'y mêlent avec élégance et passion.

Par **Laurent Verdeaux**.

Contrebassiste natif de Zürich (en 1963) mais vivant à Vienne (Autriche), Dani Gugolz a baigné depuis l'enfance dans la musique noire américaine, musique dont son père faisait ses choux gras. À douze ans, attiré par le blues, il a appris tout seul et d'oreille le piano, puis la guitare, puis encore la guitare-basse, avant que s'impose dans son esprit l'idée de passer à la véritable contrebasse.

Des débuts autodidactes à une carrière internationale

Comme le professeur dont il désirait les lumières était trop pris pour accepter un élève surnuméraire, il a fini, après avoir beaucoup insisté, par reprendre ses habitudes d'autodidacte, maîtrisant cet imposant instrument et y devenant tellement performant qu'on se l'arrache depuis quelques décennies. La liste de ses partenariats représente une sorte de gotha du blues, des deux côtés de l'Atlantique.

Sentant approcher son sixantième anniversaire, il a décidé de marquer le coup et a eu la joyeuse bonne idée de se faire un cadeau à lui-même en réalisant un vieux rêve, moyennant de casser sa

▼ Dani Gugolz.



tirelire. Il s'agissait de réunir dans un studio les grands musiciens rencontrés au cours de sa carrière et avec qui il s'était lié d'amitié, de les associer selon divers assemblages et d'en tirer une séance d'enregistrement majuscule.

Un rêve devenu réalité : le projet anniversaire

Le projet a commencé à prendre corps en 2020, en pleine crise sanitaire, laquelle a eu dans le cas d'espèce des effets bénéfiques, le ralentissement consécutif de ses activités professionnelles permettant à Dani Gugolz de peaufiner dans le détail l'organisation et le contenu de son affaire. Quant au passage à l'acte, il se déclencha ponctuellement fin avril 2023, pile pour l'anniversaire. Il fallut tout de même une petite semaine de mobilisation, les intervenants combinatoires, souvent multi-instrumentistes, étant au nombre de quatorze.

Inventaire : un cornet-trombone-arrangeur ; un trompette-clarinette-saxophones ténor et baryton ; un saxophone ténor ; un saxophone alto-pianiste ; deux pianistes-organistes ; deux guitaristes solistes ; un guitariste rythmique ; deux contrebassistes ; deux batteurs ; un percussionniste. Tout ce petit monde provenait de diverses contrées (trois suisses, trois autrichiens, deux allemands, cinq américains, un

▼ SWING AND R&B
« DREAM PROJECT »
Styx Records Styx CD 1114
peter.mueller@styxrecords.com



australien), démontrant ainsi que le jazz est un langage universellement pratiqué.

On remarquera parmi ce personnel des musiciens connus en France pour y avoir souvent joué, comme le guitariste David Blenkhorn, fréquent partenaire du batteur Guillaume Nouaux dans *La Section Rythmique*, comme le saxo alto et pianiste Chris Hopkins et le batteur Oliver Mewes, membres du quartet *Echoes of Swing*. Mais on y profite aussi de la présence quasiment tutélaire de Dan Barrett : bien inspiré, Dani Gugolz a tenu à placer tout son petit monde sous l'autorité d'un directeur musical, et son choix s'est porté sur ce célèbre tromboniste et cornettiste, californien tombé dans le jazz dès ses onze ans et dont le parcours a été jalonné d'innombrables rencontres musicales avec les stars de plusieurs époques – au point de devenir star lui-même.

Grand pédagogue, Dan Barrett a su fédérer en douceur cette équipe disparate pour en obtenir une synergie exemplaire. Il est aussi l'auteur de la quasi-totalité des arrangements, agréables et porteurs, généralement à quatre voix et évoquant parfois ceux des formations de Johnny Hodges.

« Swing and R&B », une session mémorable

L'ensemble est titré *Swing and R&B*, et les enregistrements de cette mémorable session ont été répartis sur quatre CD d'une grosse demi-heure chacun. Deux sont plutôt tournés vers le jazz (*Swing and Ballads*) et les deux autres vers le blues (*Blues and R&B*). La composition des rythmiques est orientée en fonction de chaque répertoire : le batteur « jazz » est le très efficace Oliver Mewes et son collègue « blues » le non moins efficace Peter Müller. Tous deux appartiennent à cette catégorie de batteurs dont le premier souci est de nourrir la pulsation et de libérer l'inspiration des solistes.

Les deux bassistes, dont Dani Gugolz lui-même, en tirent profit, et on retrouve souvent des deux côtés Dani Solimine, remarquable guitariste rythmique, liant la sauce façon Freddie Greene. Sur certains morceaux, les pianistes (David Ruosch et Andréas Sobczyk) se font également organistes, soutenant ensembles et solistes avec toute la présence requise. Quant au percussionniste, Alexander Strohmaier, il n'intervient à la tumba que sur un quart des interprétations, avec une exemplaire discrétion.

Dans de telles conditions, il n'est pas étonnant que les intervenants s'expriment à leur meilleur niveau, Dan Barrett en tête, surtout au trombone, avec une large et éloquente partie avec plunger. Tous sont parfaitement à leur affaire, qu'il s'agisse des saxophonistes (Chris Hopkins, Robert Kyle) ▶



◀ **Dan Barrett**, directeur musical, arrangeur.

▶ **David Blenkhorn** (guitare) et **Chris Hopkins** (piano).



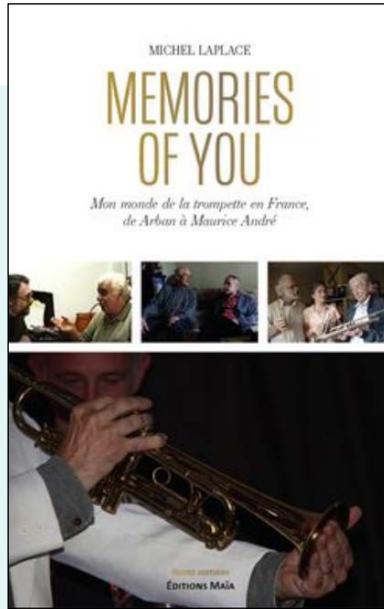
LE MONDE DE LA TROMPETTE EN FRANCE

Sorte de Pic de La Mirandole en la matière, correspondant de multiples revues, dont l'indispensable *Gazette des Cuivres*, Michel Laplace nous avait déjà gratifié de deux monumentaux CD-ROM consacrés aux cuivres en général et à la trompette en particulier, documents allant des procédés de fabrication aux techniques instrumentales en passant par les critères de choix des embouchures et les accessoires de toutes espèces, tout cela autour d'un gigantesque dictionnaire commenté et illustré regroupant des milliers d'artistes (1).

Ce faisant, l'auteur avait eu le bon esprit de considérer que cette pièce principale de son travail consistait en un « album de famille », y inscrivant côte à côte baroqueux, classiques, variétistes et jazzmen, refusant tout saucissonnage d'étiquettes et toute hiérarchie entre ces différentes formes de l'art musical. Cette façon de voir, rarissime (voire unique) dans un monde musicologique rempli de petits prés carrés aux clôtures acérées, rejoint avec bonheur le concept d'une célèbre émission de télévision des années soixante-dix (2) où avaient confraternisé Maurice André et Dizzy Gillespie – comme d'ailleurs aussi Yehudi Menuhin et Stéphane Grappelli.

Michel Laplace vient d'ajouter un troisième opus à cette somme, sous le titre *Memories of you* (3), qu'il n'a pas choisi par hasard : il considère qu'il s'agit là à la fois d'un devoir de mémoire et des souvenirs de toute une population. La publication en est faite sous la double forme d'un livre de 242 pages comportant une imposante iconographie (qui devrait faire dans un second temps l'objet d'un e-book) et d'un fichier PDF de plus de 400 pages, version amplifiée du précédent (cette « version longue » sera disponible à la fin de l'année 2025).

Memories of you représente le résultat d'une vie entière consacrée à la fréquentation d'innombrables musiciens, au dépouillement d'une montagne de documents, au recueil de détails et d'anecdotes... et même à la pratique de la trompette, l'auteur étant également instrumentiste. Sa formation classique ne l'a pas empêché, comme dans ses précédentes publications, de prendre en considération l'ensemble du petit monde des cuivres, tous genres musicaux confondus, et on découvrira dans ce livre, parfois avec étonnement, la polyvalence de beaucoup de trompettistes, célèbres ou non. L'ouvrage est sous-titré *Mon monde de la trompette en France, de Arban à Maurice André*, ce qui couvre deux siècles d'histoire... De quoi satisfaire la curiosité de beaucoup et éclairer objectivement les recherches des historiens futurs.



▲ MEMORIES OF YOU

Michel Laplace
Éditions Maia
www.editions-maia.com

ou des guitaristes (on entend beaucoup David Blenkhorn côté jazz et Alex Schulz côté blues).

Chacun pourra faire son miel parmi les 33 faces d'une musique qui n'a à voir ni avec une quelconque reconstitution historique, ni avec une quelconque opération de « recherche », ni avec un « cassage de codes » : il s'agit simplement de jazz de notre temps, de haut niveau, à la fois détendu et dynamique et où la musique ressemble en toute liberté à ceux qui la font.

Pour ma part – mais il ne s'agit que de mon ressenti, ce qui n'enlève rien au reste de cette remarquable production –, j'ai beaucoup aimé entre autres : Dan Barrett dans *Tomorrow* (CD n°1) ; la façon dont les musiciens « avalent » avec gourmandise *Dark Shadows* (CD n°1) ; le superbe blues lent *Slow Drag* (CD n°2) ; la décontraction et l'arrangement de *I'll always be in love with you* (CD n°3, avec Chris Hopkins au piano) ; et les deux versions (CD n°2 et CD n°4) de *Out in the mushrooms*, arrangement « de tête » et certainement créé sur le tas, renvoyant à la fameuse interjection « jouez comme ça toute la nuit ! »

Pendant qu'il y était, Dani Gugolz n'a pas mérogé sur la présentation de cet ensemble, contenu dans un beau coffret comportant deux doubles digipacks et un livret en format 21x15 aussi fourni que complet : on y trouve – sans avoir besoin d'une loupe – la biographie détaillée de chaque intervenant, la genèse et la réalisation de l'opération et de nombreuses photos, le tout en couleur et sur papier glacé. Cerise sur le gâteau, vous y découvrirez même en cherchant bien une clé USB pour votre autoradio.

Je ne peux que vous recommander avec toute la chaleur possible ce *Dream Project* sortant de l'ordinaire à tout point de vue (le mieux est de vous adresser directement au contact figurant ci-dessus)... et laisser le dernier mot à Dani Gugolz : « Jamais je n'aurais rêvé à un résultat aussi magnifique ! »

NOTES ET RÉFÉRENCES

1 Autoproductions : *Trompette, Cuivres... du XX^e siècle* (2008), *Le Monde de la Trompette et des Cuivres* (2014).

2 On aura reconnu l'émission de Jacques Chancel, *Le Grand Échiquier*.

3 Morceau composé par Eubie Blake en 1930 pour la revue *Lew Leslie's Blackbirds* et devenu un standard du répertoire. Toujours en 1930, Louis Armstrong l'enregistra et en confia l'introduction à son jeune batteur, profitant de la présence fortuite d'un vibraphone dans le studio. Ce furent les premières notes de Lionel Hampton sur cet instrument.