

LION

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



Édition française
n°781 – Novembre 2025
Exclusivement numérique

SERVIR, c'est aussi continuer là où d'autres se sont arrêtés



Lions International



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, portugais, néerlandais, danois, chinois, norvégien, turc, grec, hindi et thaïlandais.

SIÈGE CENTRAL: 300, W. 22nd Street, Oak Brook (Illinois), 60523 – 8842
Téléphone: 630 571 5466 – Fax: 630 571 8890.

OFFICIELS EXÉCUTIFS:

President A. P. Singh, India; Immediate past president Fabricio 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 Breu, Austria; Debbie Cantrell, USA; Chris Carbone, USA; Luis Augusto David Caro Chong, Peru; Datu Yew 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^{re} 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, Norway; 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 CHAUVE: 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; 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 Lé; e-mail: raymond.le@orange.fr

COMITÉ DE LA REVUE (MAGAZINE COMMITTEE):

Past-directeurs internationaux: Jean Oustrin, 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 Colombe.

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 Bilbault

SECRÉTARIAT 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 84 166 - 28 février 2026

IMPRIMERIE: BLG - 54 200 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: © Lions Club International

ÉDITO

TOUT LE MONDE EST LE BIENVENU

Chers Lions,

En tant qu'organisation qui sert – et représente – le monde, nous avons une place pour tous ceux qui ont le sens du service. Chaque membre apporte des forces, des expériences et des perspectives uniques qui nous aident à approfondir notre service et à élargir la portée de nos actions. Lorsque nous accueillons et incluons tout le monde dans nos clubs, nous devenons des agents d'espoir et de changement encore plus puissants.

Grâce à la Mission 1.5, les Lions du monde entier invitent d'autres personnes à rejoindre leurs clubs. Chaque invitation permet non seulement de partager la joie d'être Lion, mais aussi de renforcer nos clubs, grâce à une plus grande capacité de service et à une plus grande diversité. Ouvrir nos portes ouvre de nouvelles possibilités. Et avec davantage de personnes prêtes à servir, nous pouvons relever des défis encore plus grands.

Dans le cadre de notre initiative des Semaines de service, nous avons deux autres occasions incroyables de nous rassembler en tant que famille mondiale – en nous concentrant sur la faim, du 3 au 11 janvier 2026, et sur l'environnement, du 18 au 26 avril 2026. Ces semaines sont l'occasion d'essayer quelque chose de nouveau: un projet qui touche de nouvelles personnes, un partenariat avec un autre groupe communautaire ou une solution créative à un défi permanent. Lorsque nous innovons dans nos services, nous ne nous contentons pas d'élargir notre impact, nous renforçons les liens qui nous unissent en tant que Lions.

Continuons à grandir, à accueillir et à servir – ensemble. Car lorsque nous le faisons, il n'y a pas de limite à ce que nous pouvons accomplir.

Ensemble, nous servons.

A. P. Singh

Président international, Lions Club International

International



6 LCIF

Dépistage en masse du diabète au Népal : les Léos du district 325C en action

National



8 ÉDITO

Servir malgré tout : nourrir la vie et l'espoir

9 CIF

Une belle action humaniste à pérenniser !

12 HOMMAGE

Unis pour la vie : hommage et espoir autour du projet de maternité au Bénin

Actions des clubs



14 DISTRICT EST

Le salon des antiquaires, une tradition en forme

18 DISTRICT CENTRE-SUD

Inondations du 17 octobre 2024 en Ardèche

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

UEST

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



20 PASSION-GASTRONOMIE

24 SAVOIR-HISTOIRE

32 PASSION-AUTOMOBILES

38 SAVOIR-DÉCOUVERTE

43 PASSION-JAZZ

Déjeuner dominical chez « Albufera » : le goût du vrai, tout simplement

De la haute couture à la haute gastronomie, la reconversion de l'autruche !

Vive les voitures populaires, vive la simplicité

Le vin : nectar divin, boisson des banquets terrestres

Improvisation, improvisations

CENTRE-EST
NC

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

CENTRE-SUD
Marc RAYNAL
marcraynal@orange.fr
06 48 94 92 55

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

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

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

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

DÉPISTAGE EN MASSE DU DIABÈTE AU NÉPAL

Les Léos du district 325C en action

Face à la montée du diabète non diagnostiqué à Biratnagar, les Léos du district 325C ont lancé une vaste campagne de dépistage et de sensibilisation, touchant des dizaines de milliers de personnes grâce au soutien de la LCIF.

Par **Shelby Washington**.

A Biratnagar, au Népal, la prévalence du diabète non diagnostiqué est en constante augmentation. De nombreuses personnes ignorent qu'elles sont diabétiques, ce qui retarde le diagnostic et le traitement, et accroît les risques de santé à long terme tels que les maladies cardiovasculaires, l'insuffisance rénale et d'autres complications.

Une mobilisation exemplaire pour la santé

Les Léos du district 325C ont voulu passer à l'action. Conscients que de nombreuses personnes n'étaient pas en mesure d'obtenir un traitement précoce, les Léos ont lancé le projet de service de dépistage en masse du diabète, une vaste campagne de santé destinée à promouvoir la sensibilisation, le dépistage précoce et la prévention.

Soutenue par les Lions locaux et une subvention de 5 000 dollars pour le service Léo de la Fonda-



tion du Lions Clubs International (LCIF), cette initiative est devenue l'un des projets de santé du district ayant le plus d'impact à ce jour.

Pendant six jours, le projet s'est étendu à 19 sites du district, offrant directement à la communauté des dépistages gratuits du diabète et une éducation sanitaire. Les fonds de la LCIF ont été utilisés pour acheter 30 glucomètres et 20 000 kits de dépistage du glucose. Après la campagne, les glucomètres ont été donnés à l'hôpital partenaire, ce qui permet à la communauté de continuer à en bénéficier.

Plus de 100 Léos de différents clubs se sont portés volontaires, 20 à 30 Léos et 10 à 15 Lions participent chaque jour à la planification, à l'organisation et à la gestion des événements. Ensemble, ils se sont associés à des professionnels de santé pour dépister les participants et fournir des résultats sur place. Près de 30 000 personnes ont rempli un questionnaire d'évaluation des risques de diabète et des tests de glycémie ont été effectués sur les quelque 20 000 personnes jugées à risque.

Des résultats concrets et durables

À la fin de la campagne, plus de 17 000 personnes avaient fait l'objet d'un dépistage du diabète et les efforts de sensibilisation du projet ont indirectement bénéficié à plus de 50 000 personnes, y compris les familles et les soignants, qui ont appris à prévenir le diabète et à mener une vie saine.

Sur chaque site, les Léos ont fourni du matériel éducatif sur la nutrition, l'exercice physique et l'importance de contrôles de santé réguliers. Les personnes identifiées comme diabétiques ou à risque ont été orientées vers des établissements médicaux locaux pour un suivi. « Je ne savais pas que j'avais une glycémie élevée avant de participer au dépistage. Grâce aux Léos et aux Lions, je peux désormais tout faire pour mieux gérer ma santé », explique Suraj Prasad Shah, de Biratnagar.

Pour beaucoup, le projet a été plus qu'un simple dépistage, il a été un signal d'alarme. « Ce programme nous a permis d'en apprendre davantage sur



« GRÂCE AUX LÉOS ET AUX LIONS, JE PEUX DÉSORMAIS TOUT FAIRE POUR MIEUX GÉRER MA SANTÉ. »

Suraj Prasad Shah, de Biratnagar

le diabète et sur l'importance du dépistage précoce. C'est une bénédiction pour notre communauté », a déclaré Santiram Sigdel d'Urlabari.

Grâce à la collaboration, à la compassion et à l'engagement, les Léos du district 325C ont prouvé qu'avec la LCIF, les Léos peuvent avoir un impact impressionnant sur leurs communautés. Pour en savoir plus sur les subventions de service Léo, consultez le site : lionsclubs.org/Leo-Grant.

SERVIR MALGRÉ TOUT

Nourrir la vie et l'espoir

Face au drame et à la précarité, notre engagement ne faiblit pas. La Semaine de la faim et de la malnutrition, du 3 au 11 janvier 2026, nous rappelle que servir, c'est aussi cultiver la dignité et la santé, ici comme ailleurs.



Par **Dominique Fichet**,
gouverneur du district 103
Centre Dreux Doyen.

Laurence a demandé un édito par gouverneur de district et je devais surtout m'occuper de la Semaine de la faim et de la malnutrition du 3 au 11 Janvier 2026. L'annonce des fêtes de fin d'année pouvait donner une bonne occasion de sourire face à la morosité ambiante.

Et le drame du Togo nous ramène à notre situation d'hommes et de femmes et donc à notre relation avec la vie et la mort. Et c'est encore plus dur, car nos amis étaient partis au Bénin pour inaugurer une maternité qui va fournir à la population locale un moyen de sécuriser les naissances et la périnatalité dans un pays où cela devrait faire l'objet de la coopération internationale. La communauté Lions de France et d'autres pays amis ont fait preuve de toute la compassion et de tout le soutien dus à nos amis disparus. Mais au-delà du deuil, il nous faut continuer à servir la jeunesse et l'enfance.

La Semaine de la faim et de la malnutrition

Regardons 2026 et envisageons la prochaine Semaine de la faim et de la malnutrition du 3 au 11 Janvier. Les situations de famine sont connues, surtout favorisées par les conflits et le climat. L'une des actions à privilégier, ce sont les solutions locales

de type jardins potagers. Cela apporte plus que d'importer une nourriture souvent inadaptée au climat et aux conditions locales.

Mais il faut regarder devant sa porte avec toutes les associations reliées à la précarité et à nos actions pour les étudiants et les personnes précaires. Le budget nourriture et logement est souvent un obstacle à la poursuite des études. En plus, à côté de la dénutrition, il y a des dérives aboutissant à l'obésité, au diabète et aux maladies cardiovasculaires. C'est un problème d'information.

On peut se nourrir correctement avec un minimum d'informations diététiques côté légumes et fruits frais en évitant les féculents, les graisses et l'alcool. Et pourquoi pas cuisiner... avec les moyens du bord et un livre de recettes simples et peu coûteuses, en projet entre la Normandie et le 103 Centre. La santé physique et mentale de nos étudiants est un objectif incontournable de notre avenir. C'est le seul moyen de pouvoir les instruire en évitant le restaurant universitaire et les fast foods.

Toutes ces semaines et ces journées apparaissent parfois comme un peu directives. C'est oublier que l'imagination est une des clés de nos manifestations et de nos actions, sans oublier notre indépendance qui fait partie de nos statuts et de notre culture. On retient pour l'avenir une citation de Beaumarchais: « Sans la liberté de blâmer, il n'y a pas d'éloge flatteu... » Nous sommes liés par notre charte, mais rien ne nous interdit de penser, de réfléchir et pour quoi pas d'innover. —



LES CENTRES INTERNATIONAUX FRANCOPHONES DES LIONS DE FRANCE (CIF)

Une belle action humaniste à pérenniser!

Reconnus au niveau institutionnel et présents dans 135 pays, les CIF renforcent le lionisme en créant des clubs, en élargissant les effectifs et en développant un réseau international qui soutient le rayonnement de la France et de la francophonie.

Par **Hervé Tovo**, président des CIF.

Les CIF bénéficient d'une reconnaissance institutionnelle via le haut patronage du ministère de l'Europe et des Affaires étrangères. De plus, ils sont mentionnés dans le rapport n° 3693 de l'Assemblée nationale pour la contribution à la diffusion de la langue française. Enfin, les CIF sont connus dans 135 pays, y compris ceux où le droit d'association est restreint (Russie, Iran, Afghanistan...), contribuant ainsi à leur reconnaissance internationale.

Et...qu'apportent les CIF au lionisme en termes de rayonnement? Les CIF contribuent à :

- La création de clubs : d'anciens stagiaires ont fondé des clubs en Roumanie, Côte d'Ivoire, Ukraine...
- L'augmentation des effectifs en France : de nombreux stagiaires ont rejoint des clubs Leo ou deviennent Lions dans notre pays.
- L'accroissement du réseau Amicif: plus de 11000 anciens stagiaires actifs renforcent les liens d'amitié et la francophonie toute l'année (*voir l'encadré page suivante*).
- Faire connaître le mouvement Lion dans le monde grâce aux alliances françaises, ambassades et associations de professeurs de français qui parrainent des stagiaires tous les ans.

De nombreux bénéfices pour la France et francophonie

Ainsi, la France et la francophonie tirent de nombreux bénéfices grâce aux CI :

- Attractivité universitaire : des anciens stagiaires peuvent poursuivre leurs études en France.

▼ Le CIFA 2025 au Puy du Fou.



▼ CIFC La Baule 2025 Fête de clôture.





▲ Le CIF Sud-Est.



▲ Le CIF Grand-Est 2025 au parlement européen à Strasbourg.



▲ CIF 2025 des couleurs...



▲ Le CIF Centre-Loire en 2025.

Du 4 au 28 juillet 2026, cinq centres CIF accueilleront 120 à 130 jeunes francophones qui travailleront sur divers thèmes

CIF 2026	Lieu	Thème
CIFAQ	Agen, Bordeaux, Bayonne, Biarritz	Aquitaine d'hier et d'aujourd'hui
CIF Sud	Toulouse et Albi	Culture, Patrimoine, Industrie
CIFARA	Annonay et Ardèche	Patrimoine, Industrie, Nature et Culture
CIFCE	Bourgogne et Franche-Comté	Relier notre monde
CIFUN	Lille et région Nord	Écologie, Environnement, Tourisme

► • Coopération professionnelle : d'anciens participants occupent des postes clés au sein d'institutions reconnues dans le monde (par exemple, directeur de la Bred, DRH de l'ONU, ambassadeurs, interprètes officiels

• Influence diplomatique : participation à des événements internationaux (par exemple, la COP 21). En conclusion, les CIF sont donc un levier unique pour le lionisme grâce au :

- Recrutement de nouveaux membres et la création de clubs à l'étranger.
- Rayonnement de la France et de la francophonie.
- Réseau international d'influence et de solidarité.

Il est donc nécessaire de maintenir et de renforcer le financement des CIF pour préserver cet acquis exceptionnel, qui œuvre pour l'intérêt des Lions de France et au-delà.

L'AMICIF, UNE CHAÎNE D'AMITIÉ FRANCOPHONE UNIQUE, DEPUIS PLUS DE 65 ANS !

Par l'équipe Amicif, **Enzo Lopez, Mathilde Heitz et Hanna Astrouskaya**.

Le 31 juillet, les 148 stagiaires des six centres CIF 2025 sont devenus membres de l'association Amicif, l'Amicale des anciens stagiaires des Centres internationaux francophones des Lions Clubs de France.

Cette amicale, créée en 1960, rassemble aujourd'hui un réseau de plus de 11000 membres à travers le monde. Son objectif est d'animer le réseau des anciens et d'entretenir la flamme d'amitié francophone ravivée chaque été en juillet à travers la France.

En septembre 2024, l'amicale est devenue une association française loi 1901, portée par un conseil d'administration réunissant une quinzaine d'anciens stagiaires ainsi qu'un représentant du conseil d'administration des CIF Lions de France.

Cette amicale est la nôtre, anciens stagiaires des quatre coins du monde ! Les membres fondateurs de l'association ont à cœur de poursuivre les actions portées depuis toujours par l'Amicif et la dynamique de notre belle communauté, toujours dans un esprit d'amitié francophone, en coopération

permanente avec les CIF. Ainsi, une trentaine d'anciens stagiaires ont accepté la mission d'ambassadeur de l'Amicif; ils organisent des rencontres et font la promotion des centres CIF auprès des ambassades, alliances françaises, lycées et universités, dans leur pays.

L'Amicif représente également un précieux soutien des CIF lors de l'organisation des inscriptions dans les centres et à l'occasion de l'accueil des stagiaires à Paris.

Pour contribuer à la bonne organisation de ces missions, les stagiaires des CIF sont sollicités pour adhérer à l'association en versant une cotisation annuelle d'un montant de 10 euros et/ou faire un don du montant de leur choix.

Chers amis Lions, si vous souhaitez soutenir notre action tournée vers la francophonie, vous pouvez aussi faire un don à l'association, sur HelloAsso ou Paypal. Retrouvez toutes les informations sur le site internet de l'amicale: <https://amisite-cif-1958.firebaseioapp.com/> et sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram ou LinkedIn). Merci pour votre soutien indéfectible ! Vive l'amitié, les CIF et l'Amicif !



▲ Le Conseil d'administration de l'Amicif à la maison des Lions, le 21 septembre 2024.

RENDEZ-VOUS LE DIMANCHE 5 JUILLET 2026 AU CREPS (CHATENAY MALABRY) POUR LA SOIRÉE D'OUVERTURE DES CIF 2026 !

UNIS POUR LA VIE

Hommage et espoir autour du projet de maternité au Bénin

Au cœur du Bénin rural, le Lions Club La Ciotat Lumières porte un projet de solidarité profond: la construction d'une maternité à Kotopounga, symbole d'espoir pour des milliers de femmes. Ce projet est aujourd'hui empreint d'une émotion particulière, suite à la disparition tragique de membres Lions engagés. Leur mémoire vivra dans chaque vie sauvée.

Par **Laurence Mercadal**, présidente du Conseil des gouverneurs 2025-2026 et gouverneure du district 103 Sud-Est.

Le Lions Club La Ciotat Lumières du district 103 Sud-Est, fidèle à sa devise « nous servons », s'est engagé depuis plusieurs années dans un projet humanitaire d'envergure: la construction d'une maternité à Kotopounga, au nord du Bénin, dans la commune de Natitingou.

Un rêve né d'une amitié et d'une solidarité sans frontière, aujourd'hui teinté d'émotion et de recueillement après la tragédie qui a frappé nos amis Lions lors de leur mission au Togo.

Un projet né de l'amitié et du service

Tout a commencé il y a plus d'une décennie, grâce à la rencontre avec le père Victorin Sagui, prêtre béninois engagé pour l'éducation et la santé dans les villages de l'Atacora. Avec son aide, le Lions Club La Ciotat Lumières a soutenu la scolarisation de plus de 300 enfants avant d'être alerté sur la détresse des femmes rurales, contraintes de parcourir plus de 30 kilomètres de pistes pour accoucher, souvent au péril de leur vie et de celle de leur enfant.

De cette réalité est née la volonté d'agir: construire une maternité moderne et accessible, au cœur des 14 villages de Kotopounga.

Un projet financé par le Lions club La Ciotat Lumières, le Lions Club Pays de la Sainte Baume



REMERCIEMENTS

À la suite du tragique accident de car survenu au Togo, qui a frappé nos chers amis, je souhaite exprimer notre immense gratitude à la grande famille Lions à travers le monde. Depuis l'annonce de ce drame, nous avons reçu une extraordinaire vague de solidarité: des messages de condoléances, de sympathie et de soutien venus de nos officiels exécutifs, de nos instances internationales, ainsi que de tous les districts de France, d'Europe, d'Afrique et du Monde.

Ils sont si nombreux qu'il m'est malheureusement impossible de tous les citer, mais chacun d'eux nous a profondément touchés et réconfortés. Je tiens à adresser une pensée toute particulière à nos amis Lions du Togo qui ont entouré avec une bienveillance exemplaire nos amis. Leur accueil, leur accompagnement et leur dignité dans l'épreuve sont une magnifique démonstration de l'esprit Lion.

Dans ces moments douloureux, vos gestes et vos paroles nous rappellent combien notre devise prend tout son sens: « Nous servons » – avec le cœur, dans la solidarité et la fraternité.

Au nom de tous les Lions de France, je vous dis merci du fond du cœur pour cette chaîne d'amitié et de soutien qui unit, plus que jamais, les Lions du monde entier. Avec toute ma reconnaissance.

Avec une subvention de contrepartie de la LCIF de 50 % du budget total, soit plus de 30 000 dollars, et un financement complémentaire assuré par le club, la maternité devient un symbole fort de coopération internationale et de fraternité entre les peuples.

Hommage à nos amis Lions disparus

Mais aujourd'hui, notre élan de joie et d'espérance est traversé par la douleur. Le tragique accident de car survenu au Togo a frappé de plein fouet notre grande famille Lions, emportant plusieurs de nos amis dévoués, Hélène Bernardi, Claude Allegrini, Philippe Courty (Lions Club La Ciotat Lumières), Sandra Corda (Lions Club Pays de la Sainte Baume), Michel Hétroit (Lions Club Valenciennes Athènes du Nord) et en blessant d'autres, alors qu'ils incarnaient, par leur mission, les valeurs les plus nobles de notre mouvement: le service, l'amitié et la solidarité.

Nous voulons ici leur rendre un hommage solennel. Ces Lions, tombés sur le chemin du service, ont donné le meilleur d'eux-mêmes pour



Claude Allegrini



Sandra Corda



Hélène Bernardi



Philippe Courty



Michel Hétroit

et la Fondation internationale des Lions Clubs (LCIF), avec le soutien du Lions Club de Natingou Tata et du père Victorin, futur directeur de la structure.

Grâce à ce formidable élan collectif, la pose de la première pierre a été effectuée le 22 février 2025, suivie d'un grand moment de partage et d'émotion avec la population locale.

Une œuvre de solidarité internationale

Ce projet humanitaire illustre la force du réseau Lions: les 38 membres bénévoles du club La Ciotat Lumières, soutenus par le Lions Club du Pays de la Sainte-Baume et de nombreux donateurs se sont mobilisés pour offrir aux mères béninoises un lieu sûr, digne et humain pour donner la vie.

« SERVIR, C'EST AUSSI CONTINUER LÀ OÙ D'AUTRES SE SONT ARRÊTÉS. »

un monde plus juste et plus humain. Leur engagement continuera de vivre à travers chaque pierre de cette maternité, à travers chaque sourire d'une mère sauvée, à travers chaque enfant qui naîtra dans la dignité.

Un message d'espoir

Malgré la peine, notre détermination demeure intacte. Le projet se poursuivra, en mémoire de nos amis disparus, avec encore plus de cœur, encore plus de foi dans l'humain. Car servir, c'est aussi continuer là où d'autres se sont arrêtés.

À Kotopounga, bientôt, des chants de vie s'élèveront dans la maternité des Lions. Et ces chants porteront, au-delà des frontières, la mémoire et l'espérance de celles et ceux qui ont cru en ce projet jusqu'à leur dernier souffle

LE SALON DES ANTIQUAIRES

Une tradition en forme

À Nogent-sur-Seine, le Lions Club Romilly Nogent Vallée de Haute Seine perpétue depuis plus de trente ans le Salon des antiquaires et de l'artisanat d'art, un événement unique où passion, entraide et savoir-faire se conjuguent au service des œuvres sociales.

Par **Pierre François Falcou**, président 2025-2026 du Lions Club Romilly Nogent Vallée de Haute Seine.

Tout le monde connaît les moyens les plus classiques et les plus efficaces pour financer les œuvres sociales : ventes diverses, balades gourmandes, rendez-vous sportifs, lots... Certains sont même devenus des institutions, comme le Tour du bouchon organisé annuellement à Troyes, l'une des principales courses à pied de la région à la renommée internationale.

Le département de l'Aube se distingue également par un autre événement bien particulier, le Salon des antiquaires et de l'artisanat d'art, organisé par le club de Romilly Nogent Vallée de Haute Seine. Nous souhaitons vous présenter ici l'histoire et l'organisation de ce salon si particulier en France.

L'histoire du Salon des antiquaires et de l'artisanat d'art

Lorsque le président Jean-Paul Godier (décédé en 2021) réfléchit à une innovation à la fin des années 1980 pour financer les œuvres sociales, il s'appuie sur un réseau d'amis, notamment quelques antiquaires, et formule l'idée d'un salon dédié. Ce n'était pas en soi un événement exceptionnel, puisqu'en 1990, la France comptait des centaines de tels salons dans des formats des plus modestes aux plus prestigieux.

Le principe consistait à proposer la venue d'exposants de grande qualité, aux positionnements complémentaires, tout en incitant les acteurs commerciaux locaux

à insérer une publicité dans le catalogue distribué aux visiteurs.

Le salon prend place le troisième week-end de novembre. Dès le démarrage, la municipalité de Nogent-sur-Seine s'est faite partenaire de l'opération en mettant gracieusement à la disposition du salon un espace à aménager librement. Le salon s'est développé régulièrement par le recrutement (le plus souvent par bouche-à-oreille) de nouveaux exposants et, 37 ans plus tard, le 35^e salon (il n'a pas pu avoir lieu pendant deux années pour raisons exceptionnelles) réunit un

record d'exposants et affiche même une petite liste d'attente.

Ce succès peut apparaître paradoxal. En effet, en 2024, seule une cinquantaine de salons de ce type subsiste en France, mettant celui de Nogent-sur-Seine à contre-courant de la tendance. Plusieurs éléments expliquent la disparition de nombreux salons, notamment un certain vieillissement de la profession d'antiquaire et une évolution profonde du goût des jeunes générations en ce qui concerne la décoration, qui les oriente plutôt vers un certain modernisme et des habitudes d'achat très



électroniques. Alors qu'est ce qui explique ce succès renouvelé chaque année ?

La semaine du bricoleur

Un premier facteur est la qualité de l'organisation, c'est-à-dire un soin personnalisé à l'accueil des exposants qui viennent parfois de loin. Il faut comprendre que ce sont les membres du club et leur conjoint qui réalisent toute l'organisation logistique de l'exposition. Pour que les portes s'ouvrent au public le vendredi midi, le plan des deux grandes salles d'exposition est aménagé par des cloisons assemblées par des baguettes, des équerres, des vis, des tringles, des piédroits... Pour monter un espace d'exposition de près de 900 mètres carrés accueillant 47 exposants, il faut trois jours de travail complet pour une équipe de 20 personnes qui se relaient.

L'aménagement ne s'arrête pas aux stands nus, il faut également tirer le tissu de décoration dans la couleur souhaitée par chaque exposant. Bref, un marathon de bâtisseurs qui doivent livrer l'espace aux exposants pour le jeudi après-midi. Pour un profane qui découvre ce gros œuvre, l'atterrissement peut parfois laisser quelques ampoules...

Faire savoir, un savoir-faire

Mais le salon ne serait pas fréquenté s'il n'y avait l'intense préparation de



communication. Outre un article spécial dans la presse locale, il faut baliser le terrain dans un large rayon.

En effet, on se rend compte à l'interrogatoire que beaucoup de visiteurs se sont décidés en voyant les panneaux au bord des routes. Il faut donc quadriller un périmètre d'environ 40 kilomètres de rayon pour bien afficher la tenue du salon. Là encore, ce sont les membres du club qui jalonnent les routes et ronds-points, frisent les ponts et garnissent les poteaux d'affiche plastifiées quinze jours ou trois semaines avant l'événement. Un énorme travail pour battre la campagne ! En parallèle, des milliers d'emails sont envoyés aux visiteurs des années précédentes pour rappeler la nouvelle édition.

Jamais sans ma brochure

Un gros travail est également réalisé en préparation avec la brochure dédiée. Outre les remerciements aux officiels et leur éditorial, les exposants sont présentés avec leurs coordonnées pour garder le contact. Mais surtout, la brochure élégante rassemble les annonceurs qui veulent bien nous soutenir dans ce projet. Avec le succès grandissant du salon, la brochure a su attirer une très grande partie des acteurs commerciaux de la zone. Leur présence est proposée en différents formats avec logo et coordonnées.

En 2025, ce sont près d'une centaine de partenaires qui s'associent au projet et

permettent de gagner en visibilité tout en soutenant nos œuvres sociales. Il va sans dire que la relance annuelle des partenaires, l'actualisation de leurs coordonnées, les départs, heureusement les arrivées, les mises à jour, tout cela représente un travail conséquent pour l'ensemble des membres du club. Mais quel plaisir lorsque la nouvelle brochure sort flambante et que nous pouvons la porter à nos partenaires avec les invitations en rapport.

Bienvenue au vernissage

Car un salon doit être inauguré. Même si les portes s'ouvrent au grand public le vendredi midi (pour trois jours de salon jusqu'au dimanche soir), le cocktail d'inauguration se tient le soir avec les officiels et les invités triés sur le volet. C'est un moment important qui – outre le moment convivial – permet de présenter le Lions Club International et ses œuvres, remercier tant les exposants que les annonceurs, remercier les forces vives qui nous aident, notamment la municipalité de Nogent-sur-Seine.

C'est aussi la cérémonie des discours, le Lions, le maire, la communauté de communes, le conseil départemental, le maire de Troyes s'il est présent, le député et la préfecture. Ce qui peut paraître long à certains permet aux membres de s'activer à préparer le service du cocktail. Mais attention, on ne fait pas venir un traiteur ! Ce sont une fois encore les membres du ►





► club qui préparent boissons et petits fours, pour une centaine d'invités. Autant dire que ceux qui ne montent pas les stands sont à la manœuvre dans leurs cuisines pour la chaîne alimentaire.

La restauration, organisation militaire

Ce qui nous permet de faire la transition avec la restauration. Avec 47 exposants le plus souvent à deux par stand, cela fait presque 100 bouches à nourrir samedi et dimanche midi. Là, on ne peut plus demander aux membres de se mettre à contribution. Nous faisons donc appel à un traiteur pour des plateaux repas sur lesquels nous faisons une (trop) petite marge... La logistique est calculée au cordeau pour que tout le monde puisse être servi sur la coupure habituelle, une organisation militaire qui nécessite une équipe rodée.

En parallèle, la buvette fonctionne pendant les trois jours, nécessitant tous les membres en rotation pour assurer la permanence, le service, la caisse et l'accueil. On ne se rend pas forcément compte, mais en cumulant l'approvisionnement en boissons chaudes et froides, les snacks, les plateaux repas et le cocktail d'inauguration, la restauration est un des postes majeurs de la bonne organisation du salon.

Le cœur du réacteur, nos exposants

Ainsi, nos exposants trouvent dès le jeudi après midi leur stand installé, tendu de

beaux tissus pour déployer leurs collections, une restauration au petits soins pour les déjeuners, la possibilité d'organiser des pots au stand pour leurs fidèles clients, toute une équipe prête à se mettre en quatre pour que leurs conditions d'exposition soient les plus efficace possibles: tout cela explique que le salon continue de recruter de nouveaux exposants et sache fidéliser ceux qui prennent plaisir à revenir depuis plusieurs années.

On doit néanmoins constater que le public attend des innovations par rapport à la notion historique d'antiquités. Comme indiqué plus haut, le goût des nouvelles générations change et devient très éclectique. C'est pourquoi nous avons pris un nouveau tournant depuis quelques années, qui est d'introduire des stands d'artisanat d'art. Ces nouveaux exposants proposent des objets originaux, actuels, faits main et très individualisés. Ils touchent donc un public plus large qui est heureux de trouver plus de variété dans la notion de décoration d'intérieur, tout en restant dans le registre de la création et de la qualité. C'est une évolution positive qui réaffir la pérennité de notre salon.

Toujours sur le pont

Au bout d'une semaine de montage, d'accueil, de restauration, de présence, de contrôle des entrées et des caisses... arrive le dimanche soir. Les exposants mettent assez peu de temps pour remballer et repartir, non sans nous avoir





LA MOBILISATION EXTRÊME DE L'ENSEMBLE DES MEMBRES ET DE LEUR CONJOINT PERMET D'OFFRIR AUX EXPOSANTS UN ACCUEIL PERSONNALISÉ, AU PUBLIC UNE DIVERSITÉ DE CHOIX ET À NOS ŒUVRES SOCIALES UN BUDGET SIGNIFICATIF.

souvent chaleureusement remerciés, ce qui nous donne le cœur à l'ouvrage pour... le démontage!

En effet, il nous faut tout défaire le soir même pour rendre à la municipalité place nette le lundi matin. C'est donc une équipe plus ou moins exténuée, mais encore vaillante qui s'attelle au dévissage, démontage, dégarnissage, rangement dans les caisses de 900 mètres carrés de salon (défaire en une soirée ce qui est monté en trois jours). Autant dire que la courte nuit du dimanche au lundi est la plus profonde de toute l'année. Mais quelle joie de se retrouver pour le petit dîner avant le démontage où chacun mesure le travail accompli et le succès du salon.

En synthèse, on peut aujourd'hui affirmer que le Salon des antiquaires et de l'artisanat d'art du Lions Club Romilly Nogent

Vallée de Haute Seine est une manifestation d'intérêt régional qui progresse dans une conjoncture où ce type d'exposition est à la peine. La mobilisation extrême de l'ensemble des membres et de leur conjoint des mois à l'avance et surtout de façon continue du lundi matin au dimanche soir permet d'offrir aux exposants un accueil personnalisé, au public une diversité de choix et à nos œuvres sociales un budget significatif constituant les trois quarts des ressources annuelles.

Nous espérons que cette expérience originale pourra donner de nouvelles idées de salons sur d'autres thèmes à d'autres clubs, en sachant que le succès est entièrement lié à la mobilisation des membres du club tout au long de la chaîne d'organisation. Vive le futur 36^e salon de 2026 et vive le lionisme!

INONDATIONS

du 17 octobre 2024 en Ardèche

En octobre 2024, la commune ardéchoise de Limony a été frappée par un épisode cévenol exceptionnel qui a dévasté une partie du village. Grâce à la solidarité des Lions Clubs et à une vente aux enchères caritative, plus de 60 000 euros ont été mobilisés pour soutenir la reconstruction et l'accompagnement des sinistrés.

Par **Cyril Villat**, Président 2024_2025 du Lions Club Annonay Ardèche

Lors de l'épisode cévenol du 17 octobre 2024, qui a vu tomber sur l'Ardèche plus de 600 millimètres de pluie en 48 heures, la commune de Limony (817 habitants) a été submergée par les eaux descendant des contreforts de la vallée du Rhône.

Le petit ruisseau de Limony, dont le lit a été obstrué au niveau d'un pont, est ainsi passé, en quelques heures, de moins d'un mètre à plus de cinq mètres de hauteur, noyant une partie du village sous deux mètres d'eaux et obligeant à l'évacuation de plusieurs dizaines de personnes, ce qui a rendu une quarantaine de maisons inhabitables. S'il n'y a eu aucune victime, le village recense plusieurs millions d'euros de dégâts, ainsi que des maisons inhabitables nécessitant le relogement des habitants.

Une première aide d'urgence de la LCIF

La LCIF, grâce à notre past-gouverneur Jean-Michel Lair et à notre présidente de zone Tina Tsibiribi, a débloqué, fin 2024, une première aide de 15 000 dollars que l'abondement des Lions Clubs Annonay Ardèche et Annonay Roche des Vents a permis de porter à 20 000 euros. Cette aide aura participé au financement de travaux de désenclavement d'un hameau dont le chemin a été emporté par les eaux.

Puis une vente aux enchères caritative

À la suite de cette première action, le Lions Club Annonay Ardèche, à l'initiative de





CETTE AIDE INATTENDUE VA PERMETTRE DE SOUTENIR DES FAMILLES GRAVEMENT SINISTRÉES SOIT EN RÉALISANT DES TRAVAUX D'AMÉNAGEMENT DE VOIRIE, SOIT PAR DES AIDES LEUR PERMETTANT DE PASSER DE BELLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE DANS LEUR FOYER RETROUVÉ.

Louis Chèze, membre du club et vigneron limonien, a organisé une vente aux enchères de vins caritative à destination de la commune de Limony et de ses habitants.

Ainsi, des membres du club ont démarché particuliers, entrepreneurs, bienfaiteurs et autres donateurs pour collecter les vins de la vallée du Rhône et au-delà, et organiser une belle journée de ventes. Plus de 700 bouteilles ont été collectées et regroupées en plus de 150 lots.

Le 6 juin, sous la houlette de Gregory Helbourg, commissaire-priseur, environ 70 acheteurs dont 20 par internet, se sont retrouvés au domaine Louis Chèze pour cette vente aux enchères placée sous le signe de la générosité et de la solidarité.

Les 41000 euros ainsi récoltés ont été intégralement versés au CCAS de Limony le 16 octobre dernier, un an jour pour jour après cet épisode météorologique exceptionnel.

Pour Richard Molina, maire, Marie-Noëlle D'Aniello, maire-adjointe et Pascale Dachis, conseillère municipale et membre du CCAS, « cette aide inattendue va permettre de soutenir des familles gravement sinistrées soit en réalisant des travaux d'aménagement de voirie, soit par des aides leur permettant de passer de belles fêtes de fin d'année dans leur foyer retrouvé ; en effet les dernières familles devraient rentrer chez elles fin novembre soit plus d'un an après cet épisode climatique ». —

LE GOÛT DU VRAI, TOUT SIMPLEMENT

Déjeuner dominical chez «Albufera»

Albufera, nom féminin, sauce émulsifiée à base de foie gras, de cognac et de madère, inventée par Antonin Carême pour le duc d'Albufera, elle fut vantée par le roi des cuisiniers Auguste Escoffier.

Par **Philippe Colombet**.

► **Originaire du nord du Portugal**, José Dantas a grandi dans une culture où l'on célèbre la convivialité, grillades de sardines, huile d'olive produite à l'ancienne, soupes de chou et de pommes de terre.

Albufera, un nom de légende des Pyrénées à la Méditerranée. Albufera, c'est aussi la table de José Dantas, c'est une maison ouverte sur la Méditerranée, au cœur de Boulogne-Billancourt. Ici, on ne parle pas seulement de cuisine, on parle de la transmission entre le chef Émile Cotte et José Dantas, son second, libre et passionné.

Pour se lancer dans cette aventure, José Dantas a pu compter sur le soutien d'Émile Cotte, dont il fut le bras droit, du *110 Taillevent* au *Bacav'* à Boulogne. «Quand on ressent qu'un jeune cuisinier comme José a le potentiel pour aller plus loin, on a envie de le laisser s'envoler», souligne Émile Cotte. *Albufera*, c'est un nom qui fait résonner toute l'histoire du chef José Dantas, la péninsule ibérique avec son riz éponyme et la France avec la sauce Albufera, un grand classique de la gastronomie. C'est là tout le symbole de cette double identité, une table de passion, de cœur et de partage, avec l'exigence d'un certain raffinement culinaire.

© photographies de Stéphane Riss et de Aurelio Rodriguez.





Originaire du nord du Portugal, José Dantas a grandi dans une culture où l'on célèbre la convivialité, grillades de sardines, huile d'olive produite à l'ancienne, soupes de chou et de pommes de terre. Dans cette terre de vignes et de vallons, les fêtes de villages célèbrent les vins et les chevaux lusitaniens. Dès son arrivée en France en 2017, il a donc fait ses armes dans les grandes maisons parisiennes, le *Clover Gordes* de Jean-François Piège, *Apicius* puis aux côtés d'Émile Cotte, au *110 Taillevent*, le *Drouant* et enfin à *Bacav* à Boulogne, dont nous parlions. Sa cuisine est le fruit d'un double héritage, les gestes français de la haute gastronomie, la rigueur des sauces et des cuissons et la spontanéité de la cuisine portugaise.

La table de José Dantas & Émile Cotte

Pousser les portes d'*Albufera*, cette table de José Dantas à la renommée sans cesse grandissante, c'est entrer dans une atmosphère simple et chaleureuse, à la croisée du bohème et de l'art déco. Banquettes ▶

▲ **À la carte, un poulet rôti à la portugaise,**
longuement mariné et servi avec une sauce piquante à l'ail et piment vinaigré.



▲ Pour conclure sur une touche sucrée et conviviale, place à la mousse au chocolat à partager, relevée d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et de noisettes grillées. Un dessert signature que l'on finit bien souvent à la cuillère, directement dans le plat de service.



► « **Albufera** », la cuisine de José Dantas, c'est un cœur né sous le soleil de la Méditerranée comme ce croquant de sardines.

► confortables, assiettes bien entendu sélectionnées au Portugal, parquet ancien révélé lors des travaux, voilages italiens, café rare qui sera préparé dans une machine d'exception, chaque détail raconte une histoire, celle de José Dantas, chef inspiré.

Ici, la convivialité se vit autour d'une grande assiette servie au centre de la table et d'une mousse au chocolat dans laquelle chacun pioche à la cuillère. Une cuisine de générosité, de goût et d'émotion, la haute gastronomie cap au sud, la passion en partage. *Albufera*, c'est une histoire de passion et de transmission. Un restaurant où chaque plat raconte une mémoire, un voyage au cœur de la péninsule ibérique comme de la Méditerranée, mais c'est aussi une aventure familiale et humaine qu'un Chef aime beaucoup partager.

Quand les douceurs de la Méditerranée bercent Boulogne

« Le cœur de ma cuisine, c'est de voir les gens partager un plat qui reste sur la table », aime souligner José Dantas. *Albufera*, c'est l'expression d'une cuisine née dans le Sud de l'Europe. On y vit comme on y mange, au rythme des influences portugaises, espagnoles, italiennes et françaises. C'est un art de vivre et José Dantas a décidé de l'incarner, une cuisine méditerranéenne. Que serait la Méditerranée sans sa cuisine, généreuse, pleine de soleil ? Une cuisine où l'huile d'olive, les herbes fraîches et les épices révèlent les produits. Une cuisine familiale, sur la table des plats mijotés, des recettes qu'on partage, des assiettes qu'on picore. Autour de la table, des souvenirs qu'on se raconte, des enfances qu'on revit, un monde qu'on refait.

Une cuisine raffinée José Dantas, c'est aussi un instinct, affin par la haute gastronomie. C'est pourquoi chez lui, il fait cohabiter le raffinement et la générosité. Avec *Albufera*, le Chef signe son premier projet personnel. Une véritable aventure collective, qui personifie l'esprit familial du lieu. À ses côtés, il peut compter sur son mentor Émile Cotte, le maître de la cuisine limousine, mais aussi sur sa femme et associée, Marie-Anne Lagorce comme sur toute sa famille qui a contribué aux travaux, aux finitions, à l'aménagement.

Quatre entrées, quatre plats et quatre desserts

La carte d'*Albufera* est volontairement resserrée, quatre entrées, quatre plats et quatre desserts. Un choix qui permet de garantir une fraîcheur irréprochable, une saisonnalité stricte et une attention

TRANSFORMER L'INVASION DU CRABE BLEU EN GASTRONOMIE, AVEC LE CHEF MICHEL KAYSER

Dans la continuité de quarante années d'une gastronomie responsable, le chef Michel Kayser signe une nouvelle initiative audacieuse, intégrer le crabe bleu, espèce invasive en Méditerranée, au sein de sa carte.

Originaire des côtes américaines, ce crabe prolifère aujourd'hui dans nos eaux sans prédateur naturel, menaçant les poissons, leurs œufs, les coquillages et même les filets de pêche. Alerté par les pêcheurs du Grau-du-Roi, Michel Kayser a choisi d'agir à sa manière, par la cuisine. Situé à Garons, aux portes de Nîmes, le restaurant de Michel Kayser est une référence de la gastronomie française, distinguée de deux étoiles au *Guide Michelin*, 18/20 avec 4 toques au *Gault & Millau*, et membre des Grandes Tables du Monde et des Relais & Châteaux. Le Chef y exprime une cuisine sincère, raffinée et enracinée dans la richesse du terroir gardois.

Quand la haute gastronomie devient solution

À travers ce geste, le Chef propose une réponse concrète et locale à un déséquilibre écologique, tout en affirmant que la gastronomie peut être un levier d'action environnemental. Son objectif, changer les habitudes de consommation afin de réguler naturellement la population de ce crustacé. Aujourd'hui vendu à environ 15 euros le kilo, le crabe bleu pose aussi un enjeu économique, encourager une réflexion collective pour rendre ce produit accessible aux restaurateurs et encourager sa valorisation par la filière

Le goût du local et de la responsabilité

Fidèle à son engagement pour une cuisine éthique, Michel Kayser inscrit cette initiative dans une démarche globale de durabilité, où l'acte culinaire devient un acte de transmission et de sensibilisation. Un engagement qui prolonge quarante ans de création et de sens. En intégrant le crabe bleu à sa carte, Michel Kayser poursuit une aventure

▼ Le chef Michel Kayser signe une nouvelle initiative audacieuse, intégrer le crabe bleu, espèce invasive en Méditerranée, au sein de sa carte.





gastronomique tournée vers l'avenir, dans la lignée de son travail sur la valorisation du terroir gardois et de la préservation des espèces locales, comme la châtaigne des Cévennes classée à l'Arche du Goût de slow food en 2021. À travers chaque assiette, il raconte son territoire et rappelle qu'excellence rime avec conscience. « Plus il sera consommé, plus il disparaîtra de nos côtes », souligne le chef Michel Kayser.

▲ **Originaire des côtes américaines**, ce crabe prolifère aujourd'hui dans nos eaux sans prédateur naturel, menaçant les poissons, leurs œufs, les coquillages et même les filets de pêche.

▼ **Situé à Garons**, aux portes de Nîmes, le restaurant de Michel Kayser est une référence de la gastronomie française, distinguée de deux étoiles au *Guide Michelin*, 18/20 avec 4 toques au *Gault & Millau*, et membre des Grandes Tables du Monde et des Relais & Châteaux.



particulière portée à chaque assiette. Un plat est déjà iconique, le riz Albufera au canard rôti, un riz aux grains nacrés, mijoté avec précision, relevé de parfums méditerranéens et servi généreusement au centre de la table. Parmi quelques autres propositions, retenez le Caldo Verde, la soupe traditionnelle portugaise au chou et au chorizo, sera « le » plat réconfort de l'hiver. Le rôti de boeuf, accompagné de légumes de saison, est servi le dimanche. Il est pensé comme un plat du déjeuner dominical, convivialité oblige. Les desserts aussi se partagent. La mousse au chocolat est servie dans un grand bol, le tiramisu est délicat mais copieux. Le sucré y est donc aussi à la fête.

La nouvelle table boulonnaise donne chaque semaine rendez-vous à ses convives autour d'un véritable déjeuner dominical. À l'heure où les brunchs se multiplient, le restaurant remet au goût du jour la tradition du repas du dimanche, celui qui rassemble autour d'un plat sincère et réconfortant. Ici, pas d'extravagance, mais le goût vrai des plats refuges, ceux de l'enfance, des dimanches en famille. À la carte, un poulet rôti à la portugaise, longuement mariné et servi avec une sauce piquante à l'ail et piment vinaigré ou encore un cochon de lait grillé, fondant à cœur et à la peau dorée à la perfection, clin d'œil au Portugal natal de José Dantas. Accompagnées de frites faites maison et croustillantes, ces propositions dominicales invitent à partager, savourer et se reconnecter à l'essentiel, dans une atmosphère simple et généreuse, fidèle à l'esprit d'*Albufera*. Pour conclure sur une touche sucrée et conviviale, place à la mousse au chocolat à partager, relevée d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et de noisettes grillées, un dessert signature qu'on finit bien souvent à la cuillère, directement dans le plat de service.

Côté prix, José Dantas se veut accessible, ne cachant pas ses ambitions pour décrocher un Bib Gourmand du *Guide Michelin*. Au déjeuner, c'est entrée avec plat ou plat avec dessert pour 29 euros, aux déjeuner et dîner, ce sont entrée avec plat et dessert pour 39 euros. Le menu Dégustation en cinq services est à 59 euros. Du côté des propositions dominicales et du poulet rôti, c'est le quart de poulet à 24 euros par personne et le cochon de lait à 55 euros par personne, le cochon entier pour dix personnes avec la possibilité de commander un quart pour une table plus petite. Les réservations sont recommandées. C'est 38 rue de Meudon, à Boulogne-Billancourt, dans l'ouest parisien. C'est du mercredi au dimanche au déjeuner et du mercredi au samedi au dîner. Bon appétit, bien sûr !

CHAPEAUX
POUR
DAMES



N° 37895. CHAPEAU velours, doublé satin,
garni fantaisie plume. 39.



N° 37896. CHAPEAU ottoman,
rayé noir et blanc, noir et roi ou noir
et vert, garni plume
autruche pleureuse . . . 59.



N° 37898. CHAPEAU velours
drapé, garni fantaisie aile.

29.



N° 37897. CHAPEAU velours
ou dessus ottoman rayé noir et blanc,
noir et roi ou noir et vert,
doublé velours noir,
2 amazones et fond
plume autruche
pleureuse.

115.



N° 37899.
CHAPEAU velours,
fond plume
et couteau autruche,
touffe
roses, boucle jais.
85. .



37900 37901

N° 37900. CHAPEAU fond ottoman,
drapé, couteau plume fantaisie,
bord velours . . . 19.75

N° 37901. CHAPEAU feutre drapé
velours et taffetas, aile fantaisie.

14.75

N° 37904.
EXCEPTIONNEL
CHAPEAU feutre,
forme ninielle, garni taffetas.

9.75

N° 37902.
CHAPEAU velours, nœud ruban et pouf
plume fantaisie.

27.

N° 37903.
BONNET souple, fond velours, couteau
velours et passe dentelle or plissé . . . 29.

► Une page
du catalogue
Le Bon Marché
en 1911.

De la haute couture
à la haute gastronomie

LA RECONVERSION DE L'AUTRUCHE !

En 1900, parmi les parures féminines les plus estimées, il en est une qui fut l'emblème de la coquetterie, c'est la plume des oiseaux et plus particulièrement celle de l'autruche. À Paris, plus de 500 fabriques travaillent la plume pour orner chapeaux et vêtements. C'est l'Afrique du Sud qui mettra en place les premiers élevages d'autruches bien structurés pour satisfaire la forte demande.

Par **Rosine Lagier**.

Entre 1850 et 1914, les plumes d'autruche deviennent la deuxième exportation d'Afrique du Sud après les diamants ! Des « fermes à plumes » se développent à Oudtshoorn (au Cap), surnommée « la capitale mondiale de l'autruche ». En 1891, des fermes à autruches comptent 154 000 animaux et certaines atteignent, en 1904, les 358 000 volatiles. En 1879, le Français Louis Say, officier de marine qui chasse l'autruche avec les Touaregs, tente l'installation des premiers élevages à Kouba, en Algérie. Vers 1890, Edwin Cawston rapporte d'Afrique australe une soixantaine d'autruches afin de créer les premiers élevages en Californie.

Quand la reine des plumes devient la star de nos assiettes !

En 1900, un journaliste de *Lectures pour Tous* révélait que dans la seule colonie du cap de Bonne-Espérance, l'exportation de 197 tonnes de plumes d'autruche avait atteint la somme de 15 millions

(soit l'équivalent de 47 millions d'euros), ce qui représentait le sacrifice de 50 000 volatiles.

Cette même année, s'ajoutaient le commerce de plumes de 500 à 600 000 cygnes, eiders, pétrels, macareux, pingouins, mouettes provenant d'Islande, du Canada, des îles Sandwich et Féroé, celles des lophophores, perruches, satyres, martin-pêcheur, paradisiers, grues, marabouts. Quant à la Chine et à l'Égypte, elles fournissaient les plumes de 80 000 paons et le Venezuela exportait 2 839 tonnes de plumes d'aigrettes, ce qui représentait le sacrifice de 3 millions d'oiseaux.

Dans le magazine *Femina* de 1921, un éminent académicien comparait les chapeaux des dames « à un lieu de carnage, une morgue d'oiseaux, un campo-santa ». À Londres, au Feather Market de Mincing Lane, les plumes se vendaient au poids de l'or.

Après la Première Guerre mondiale, la chute du marché obligea les éleveurs à trouver de nouveaux débouchés. Ils se tournèrent alors vers le travail du cuir, la valorisation des œufs et de la viande, ▶



- dont la consommation était, jusqu'en 1950, très exceptionnelle.

De la savane à la table !

De nos jours, aux cinq premiers importateurs principaux de viande d'autruche – l'Allemagne, les États-Unis, les Pays-Bas, la France et la Belgique – se sont joints d'autres marchés émergeant comme l'Autriche, la Chine, le Japon et le Canada.

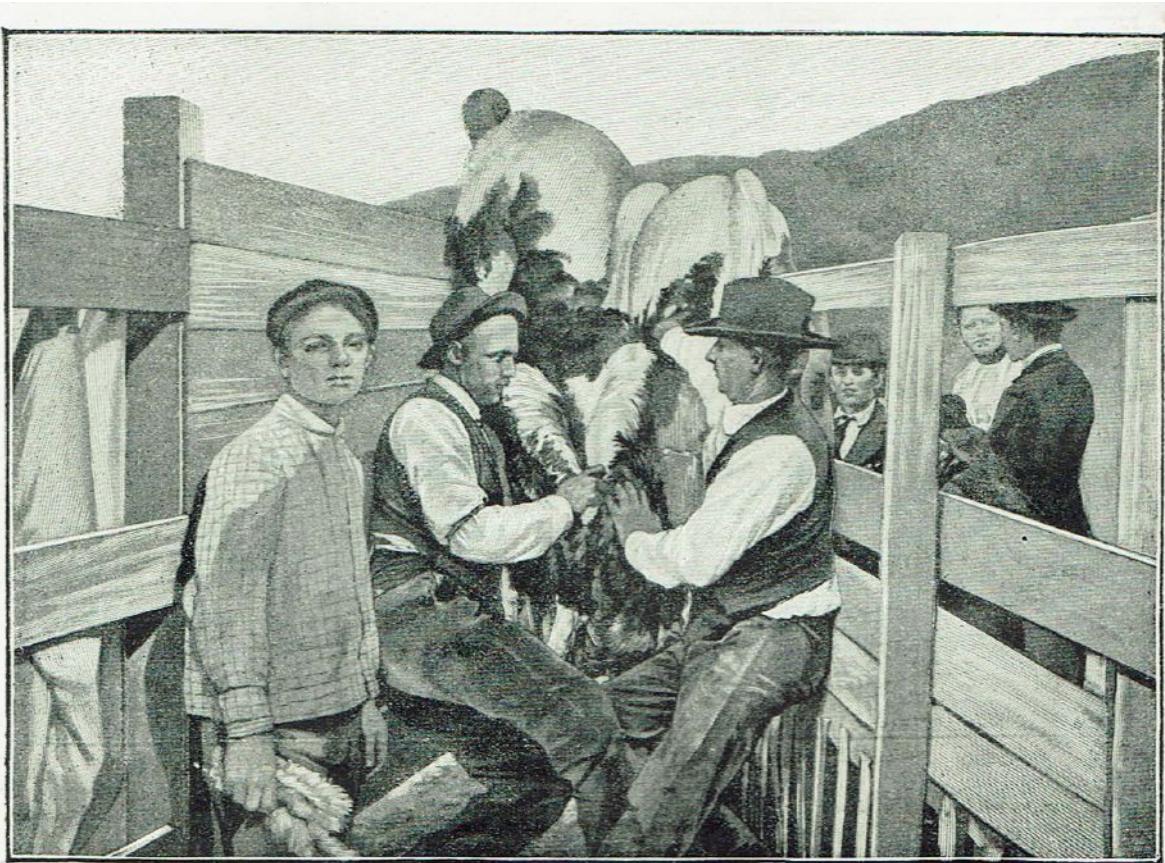
Toutefois, le leader incontesté reste l'Afrique du Sud : on estime qu'il détient environ 65-75 % du marché mondial des produits issus de l'autruche. En 2022-2023, 137 071 autruches y ont été abattues sur un total mondial estimé à 244 000 volatiles, ce qui représenterait entre 15 et 20 000 tonnes de viande. En France, au début des années 1990, dès la création des élevages, on en comptait 200, chiffre qui tombe à 150 en 2000 ; aujourd'hui, on recense une quarantaine d'exploitations actives dont le cheptel varie de 50 à 1 000 individus.

La viande rouge de l'autruche, faible en cholestérol et riche en fer, répond parfaitement aux préoccupations nutritionnelles actuelles. Mais en France, elle reste une viande festive, cuisinée par des gastronomes, des fermes-auberges. Elle reste plutôt rare dans la cuisine des grands chefs étoilés qui ne semblent pas avoir fait de l'autruche un plat-signature.

En 2019, un journaliste de *L'Express* écrivait : « Sur près de 5 000 tonnes de viande d'autruche consommées en Europe chaque année, seules 40 tonnes sont produites en France. » Sont à déplorer plusieurs freins et contraintes : la réglementation qui exige un certificat de capacité obtenu en trois ans, une autorisation préfectorale, des coûts d'installation et d'élevage importants (bâtiments, grands espaces, clôtures hautes, abattoir agréé – il n'en existe que 16 en France –, atelier de transformation), des contrôles sanitaires et une traçabilité. À noter qu'au Luxembourg, un Festival de l'autruche existe, il a eu lieu les 17 et 18 mai 2025.

► **1^{er} prix d'un concours**
de chapeaux en 1907.

▲ **La mode** 1909-1910.



LA PLUMÉE DE L'AUTRUCHE.

Pour dépoiller l'autruche de sa riche parure, on l'attire hors du corral en lui offrant du blé dont elle est très friande. On l'engage ainsi dans une étroite impasse en forme de V faite de solides palissades et où elle est prisonnière, fort gênée dans ses mouvements. Les plumes sont coupées ou rasées. On ne prend que celles des ailes et de la queue, les seules qui aient de la valeur.

▲ **Plumée de l'autruche**
en Afrique du Sud, *Lecture pour Tous*, 1900.

L'autruche, un oiseau géant herbivore qui ne vole pas !

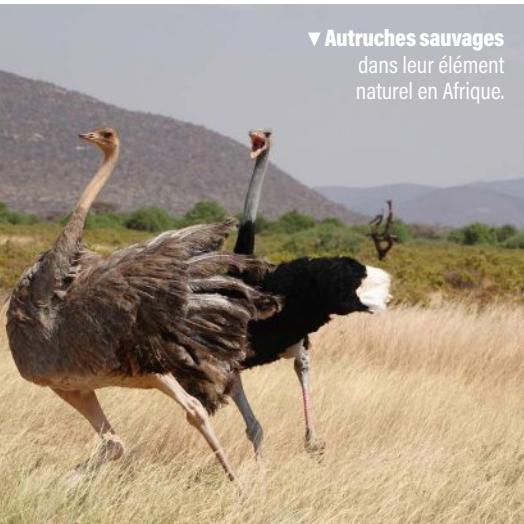
D'un poids de 65 à 90 kilogrammes pour les femelles et 150 kilogrammes pour les plus grands mâles, l'autruche atteint une taille de deux mètres en moyenne pour les femelles à 2,80 mètres pour les mâles. Avec leurs pattes interminables (qui peuvent tuer un homme) et leur allure préhistorique, ces géants à plumes, véritables vestiges vivants de l'ère des dinosaures, fascinent. Endurante, elle se déplace en marchant sur deux doigts par patte et compense son incapacité à voler par une vitesse fulgurante : elle peut courir à 40 km/h pendant une demi-heure, elle peut faire un sprint à 70 km/h en quelques foulées et atteindre des pointes à 90 km/h sur de courtes distances.

Son espérance de vie est d'environ 70 ans (mais l'Union internationale pour la conservation de la nature la classe dans les espèces menacées de disparition) et 40 ans en captivité. L'autruche

peut sauter 1,50 mètre en hauteur et 4 mètres en longueur. Chaque femelle pond entre 50 et 60 œufs par an.

Elle serait si peureuse et stupide qu'elle enfouirait sa tête pour se rendre invisible. Cette légende – colportée depuis le XVII^e siècle par des explorateurs revenus après observation de loin de la faune africaine – a même donné naissance à une expression populaire, « faire l'autruche », ce qui traduit le fait qu'une personne refuse de faire face à la réalité.

Leur intelligence, longtemps sous-estimée, se révèle à travers des comportements sociaux élaborés et une capacité d'adaptation remarquable. Descendants directs des théropodes, un groupe de dinosaures bipèdes qui incluait le célèbre T-rex, ces oiseaux ont survécu à l'extinction massive qui a marqué le Crétacé. Leur présence aujourd'hui démontre leur capacité d'adaptation face aux changements environnementaux les plus drastiques et sont un témoignage vivant de la résilience de la vie sur Terre !



► Une histoire étonnamment riche : du symbole de justice au cabaret !

Dans l'Égypte antique, la plume d'autruche était le symbole de Maât, déesse de la Vérité et de la Justice. Des pharaons, dont Séti I^{er}, en ornaient leur coiffe pour rappeler leurs devoirs et leurs pouvoirs. Des historiens rapportent que le tyran Firmus Marcus mangeait une autruche par jour et que, « monté sur de grandes autruches et porté par elle, il semblait voler ». D'après Athénée, Philadelphie avait fait défilé devant les habitants d'Alexandrie, huit attelages de deux autruches.

Au Moyen Âge, leurs plumes deviennent un ornement emblème de la chevalerie. Le Prince Noir, Edouard de Woodstock, fils du roi d'Angleterre Edouard III, portait trois plumes d'autruche blanches sur son cimier. Ces trois plumes sont encore aujourd'hui l'emblème du prince de Galles, symbole de noblesse et de bravoure.

À la Renaissance et au XVIII^e siècle, elles envahissent les cours royales européennes. Sous Louis XIV, elles ornent les chapeaux des gentilshommes et les coiffes des dames. Sous Marie-Antoinette, les poufs géants sont surmontés de plumes d'autruche parfois d'un mètre de haut !

Aux XIX^e et XX^e siècles, elles deviennent l'icône du glamour et du spectacle : les danseuses du Moulin Rouge ou de Las Vegas portent des costumes somptueux ornés de plumes luxuriante. Les maisons de couture comme Chanel, Dior, Yves Saint Laurent ou Jean-Paul Gaultier les emploient pour ajouter du mouvement à leurs créations : chapeaux et éventails sont toujours des accessoires d'élégance pour les dames de la haute société. De nos jours, entre tradition et durabilité, les plumes sont prélevées lors des mues naturelles, sans nuire à l'animal.



ENTRETIEN AVEC PASCAL GRUSSENMEYER, RECUEILLI PAR ROSINE LAGIER

Dans un cadre calme et retiré où le temps prend une autre dimension, Pascal et Marie-Christine Grussenmeyer accueillent toute l'année, à La Ferme de l'autruche drômoise, située sur la commune de Livron, à 20 minutes de Crest et à 20 kilomètres de Valence ou de Montélimar.

Rosine Lagier : je remarque que votre nom a plus une consonance alsacienne que celle de la langue d'Oc et que devenir éleveur d'autruches relève plutôt du défi. Pouvez-vous nous raconter votre parcours qui me semble complètement atypique ?

D'un ton jovial, c'est une voix assurée et aisée qui me répond.

Pascal Grussenmeyer : vous avez raison ! Je suis Alsacien d'origine et j'y ai encore des attaches familiales. Quant à ma passion pour les autruches, elle est née du hasard des rencontres faites pendant notre tour de France effectué pendant les vacances, en camping-car, avec mon épouse et mes deux fils.

R. L. : nos quelques échanges me laissent supposer que vous n'avez aucune racine dans le milieu agricole, ni de formation agricole...

Un grand éclat de rire coupe ma phrase.

P. G. : rien ! Je travaillais dans un important groupe américain de chimie mondialement connu – j'ai d'ailleurs habité aux États-Unis où mes fils sont



établis – et Marie-Christine, mon épouse, travaillait dans le tertiaire pour une entreprise allemande. Ma première rencontre avec un éleveur d'autruches s'est faite en Haute-Savoie. Nous avions sympathisé et beaucoup discuté. En le quittant, je me suis dit que, si un jour, j'en avais assez de mon travail, peut-être que j'aimerais me lancer dans cette voie... Quelques années plus tard, en vacances dans la Drôme, nous avons rencontré un autre petit éleveur avec lequel nous avons encore beaucoup échangé. Et là, je me suis dit que c'était le bon moment. Le lendemain, j'y suis retourné. Nous avons longuement discuté mais lorsque je lui ai proposé de racheter sa propriété, il m'a répondu qu'elle n'était pas à vendre et qu'il ne songeait pas du tout à la vendre...
Rire, mais d'une voix déterminée: Mais, de mon côté, le coup de cœur était bien là et la volonté aussi... Pendant quatre mois, je lui ai parlé et, enfin, il m'a dit oui!
Je profite d'un instant de silence.

R. L.: c'est donc ici que vous vous êtes installé...

P. G.: oh non, ce ne fut pas si facile que cela! *Avec une très belle élocution, il se lance dans une énumération. Pendant les cinq ans précédant l'achat, il avait visité d'autres élevages, il avait cherché un centre de formation spécialisé pour la détention et la capacité d'élever « des animaux dangereux, sauvages et non domestiques », capacité qu'il a obtenue en un an (au lieu de trois normalement) après passage devant une commission composée de 17 vétérinaires. Il a revu et agrandi les installations pour être rentable tout en répondant à toutes les normes CEE.*

Il reconnaît que ses formations et son passage dans une industrie étrangère exigeante, que ses deux langues étrangères parlées et écrites couramment (allemand et anglais) l'ont beaucoup aidé à franchir bien des étapes.

R. L.: donc, en 2009, vous concrétisez l'achat, en 2010, vous créez votre élevage et en 2011, votre épouse lâche à son tour sa profession pour vous rejoindre. Où achetez-vous vos animaux supplémentaires ? ▶

◀ **Ferme de l'autruche**
drômoise, jeunes autruchons.

▲ **Parc de la ferme**
de l'autruche drômoise.



► **P. G.:** pour agrandir l'élevage et éviter la consanguinité, j'ai acheté des œufs fécondés en Allemagne, en Belgique et aux Pays Bas. Les volatiles ne se commercialisent pas ou très rarement, mais ce sont des œufs fécondés que nous achetons et que nous mettons en incubation. Aujourd'hui, la ferme s'étend sur 7 hectares et compte 100 à 120 têtes dont 15 producteurs, des adultes et environ 60 autruchons. On compte environ 14 mois pour obtenir un adulte. L'autruche est uniquement herbivore et consomme jusqu'à 2 kilos de luzerne déshydratée par jour que nous stockons dans des silos.

R. L. : l'élevage est-il rentable ?

Après quelques secondes de réflexion, Philippe Grussenmeyer répond.

P. G.: sincèrement, oui ! Mais il faut trouver les bons réseaux. J'ai suivi des formations de boucher-charcutier. L'autruche est complètement rentabilisée sur place. La viande crue est vendue fraîche (principalement les filets sous vide) en circuits courts et dans notre boutique. Nous avons une clientèle fidèle locale et nous accueillons presque toute l'année des voyageurs en camping-cars sur un terrain qui leur est réservé et des touristes dans nos deux roulettes aménagées en gîte. Nous affichons complet : ils visitent, ils dégustent et ils achètent...

Les morceaux les moins nobles sont transformés en saucisses et en verrines, mais toujours en 100 % viande d'autruche, nous n'ajoutons absolument pas de porc. Nous sommes également présents sur des foires ou marchés, à trois heures maximum de chez nous, car nous ne pouvons pas confier nos animaux aux soins de personnes non agréées ! Les plumes sont vendues à des cabarets, des couturiers et chapeliers de luxe ou à des costumiers.

R. L. : le cuir exotique est-il toujours recherché ? Comment faites-vous pour les peaux ?

P. G.: le cuir exotique est toujours très recherché, nous avons la demande mais ce sont les tanneurs qui disparaissent. Avant, il y en avait à Romans, maintenant il en reste un à Nantes... Dans un soupir : quand vous savez qu'il y en a 15 ou 16 en Allemagne... ! Une dame en utilise beaucoup pour son commerce de tambour africain, sinon un courtier me les achète.

Je me hasarde à parler des œufs... et j'apprends qu'un œuf d'autruche suffit à cuisiner une omelette pour huit personnes, qu'il équivaut à 24 œufs de poule ou 72 œufs de caille ! Les fécondés sont mis en incubation pour renouveler l'élevage. Quelques-uns sont vendus en frais, d'autres partent pour la décoration. Mes échanges me permettent de penser

▲ Parc de la ferme
de l'autruche drômoise.

► **Comparaison** de la taille
des œufs d'autruche,
de poule et de caille.



que Philippe Grussenmeyer est très attaché à son élevage. J'ose lui poser une ultime question.

R. L.: depuis 2010, vous vous êtes beaucoup investi et vous avez bien réussi. Songez-vous à la retraite et à un autre avenir pour votre élevage ?

P. G.: tout à fait ! J'y ai pensé. J'ai fait paraître plusieurs annonces pour trouver un repreneur avec 2027 comme date butoir et démantèlement de mon affaire au pire des cas. Heureusement, très récemment, j'ai trouvé quelqu'un que je vais préparer, aider pour assurer ma succession. Malgré mon attachement à cet élevage, j'aimerais pouvoir profiter pleinement de mes enfants et de mon petit-fils de deux ans en me rapprochant d'eux, aux États-Unis, pendant peut-être une dizaine d'années... Mais je sais que je reviendrai dans cette région attractive pour son climat, son environnement et les bons souvenirs !

C'est sur cette note d'optimisme que je prends congé de mon interlocuteur passionnant et disponible. Malgré les barrières administratives et des préjugés culturels, des passionnés, comme lui, persistent, valorisant chaque partie de l'animal, mettant en lumière les défis auxquels font face les agriculteurs innovants dans un système rigide et peu enclin au changement.

VIVE LES VOITURES POPULAIRES

Vive la simplicité

Longtemps pilier de l'industrie française, symbole de mobilité, les voitures populaires sont en voie d'extinction. Coûts de production, normes environnementales et électrification oncourent à faire disparaître les petites. Pourtant, elles restent essentielles pour des millions de Français qui ont besoin d'un moyen de transport abordable. Rassurez-vous, certaines résistent, d'autres reviennent...

Par **Philippe Colombet**.

« **E**t si on réinventait la voiture populaire, simple et fonctionnelle ? » Cette question posée chez nos confrères *Autoactu.com* par Éric Saint-Frison, ancien président de Ford France que la Société Générale consulte pour ses activités digitales liées à l'automobile, note l'urgence d'un retour à l'essentiel : « En 2025, il va manquer 600 000 à 700 000 voitures dans les volumes de ventes en France. Et nous le savons tous, c'est la quasi-disparition des modèles d'accessibilité qui en est la principale raison. Pas d'offres, pas de ventes. »

« Proposer des petits modèles à des prix accessibles »

Heureusement, selon une information de nos confrères de *Reuters*, « l'Europe pourrait officiellement annoncer dès le mois de décembre la création d'une nouvelle catégorie automobile, moins soumise aux règlements, pour être plus abordable ». Le 5 novembre dernier, notre confrère Stéphane Lémeret souligne que « l'Europe semble vouloir accélérer le tempo. Alors que cette réforme n'était pas attendue avant 2026, Bruxelles s'apprêterait à présenter dès le 10 décembre un cadre réglementaire ►





▲ **Finaliste du Car of the year 2026**, appréciée pour son style unique, sa durabilité et son charme italien inimitable, la Fiat Grande Panda a séduit les 60 membres du jury issus de 23 pays européens.

◀ **Sélectionnée parmi 35** prétendantes pour le prix Voiture de l'année 2026, la Fiat Grande Panda peut être équipée d'un moteur turbo 3 cylindres 1,2 litre développant 100 chevaux associé à une boîte manuelle 6 vitesses.

« MIRAFIORI N'EST PAS SEULEMENT UNE USINE, C'EST LE CŒUR FIAT. LA POPULAIRE 500 REVIENT À LA MAISON, À TURIN, AVEC UN MODÈLE QUI REND HOMMAGE AUX ORIGINES ET INCARNE LA SOCIÉTÉ ITALIENNE. L'HISTOIRE COMMENCÉE EN 1957 S'OUVRE SUR UN NOUVEAU CHAPITRE. »

Olivier François, CEO de Fiat et CMO mondial Stellantis.



▲ **Sous le design raffiné de la Fiat 500** bat un cœur 100 % italien, un moteur fire fly 1.0 trois cylindres de 65 chevaux, associé à une boîte manuelle à six rapports soutenu par une technologie mild-hybrid 12V.



► destiné à faciliter la production de petits véhicules électriques, vendus entre 15 000 et 20 000 euros».

L'objectif est d'alléger les contraintes techniques et de sécurité par rapport à celles actuellement imposées aux voitures classiques. «Les constructeurs doivent pouvoir proposer de nouveaux petits modèles à des prix accessibles», a déclaré Stéphane Séjourné, commissaire européen à l'Industrie, lors du Automotive Industry Day à Paris. Il a précisé que le projet définirait une catégorie intermédiaire entre les quadricycles comme la star Citroën Ami et les voitures classiques. Bientôt des «keicars» européennes, petites et abordables? Des voitures comme celles déjà proposées par les Japonais Suzuki et Honda au récent salon de Tokyo.

Cette soudaine «précipitation» montre l'urgence ressentie face à la montée en puissance des marques chinoises, qui grignotent mois après mois des parts de marché. Plusieurs patrons de groupes européens, dont John Elkann pour Stellantis et François Provost pour Renault, réclament depuis des mois un assouplissement des règles pour relancer les petites citadines électriques made in Europe. L'idée d'une *Affordable Small Cars Initiative*, évoquée dès

septembre par Ursula von der Leyen à Bruxelles, prend forme plus vite que prévu.

À ce stade, cette nouvelle catégorie ne serait peuplée que de véhicules électriques. Mais face à une industrie aussi cruciale que fragilisée, on ne serait guère surpris qu'elle s'ouvre un jour aux voitures thermiques, par définition encore plus abordables. Car l'Europe semble désormais prête à toutes les concessions pour sauver sa production automobile. Et il est plus que temps. Il faut sauver une industrie, et les emplois.

Enfin, l'Europe prépare bien une nouvelle catégorie de voitures à petits prix. Si cette nouvelle catégorie automobile voit le jour, Dacia a déjà de quoi l'occuper avec le concept Hipster récemment présenté. Sa commercialisation est annoncée pour 2017 à 14 000 euros. D'ici là, Renault commercialise sa nouvelle Twingo E-Tech electric début 2026 sur la scène européenne. C'est le retour d'une icône, la révolution attendue d'un segment. À son lancement en 1992, la Twingo a transformé le segment A, en imposant une vision audacieuse de la citadine, joyeuse, colorée, modulable, qui laissait libre «d'inventer la vie qui va avec». C'était

◀ Leader sur son marché, la si séduisante Peugeot 208 est aussi disponible dans une version 100 chevaux essence avec une boîte de vitesses manuelle BVM 6 et ce, en trois niveaux de finitions, Style, Allure et GT.



▲ **Leader sur son marché, avec une grande réputation de confort en plus**, le toute nouvelle Citroën C3 est la digne héritière des petites voitures populaires de la marque aux chevrons. Sa version à boîte manuelle s'affiche compétitive.

► **Vrai succès commercial**, la Dacia Sandero est proposée avec des prix étudiés, vraiment très étudiés.

l'époque d'une offre pléthorique qui s'enrichissait chaque année de plusieurs nouveaux modèles.

Aujourd'hui, ce segment représente moins de 5% du marché européen. Comme promis, elle sera à 20 000 euros, avant aide à l'achat. Renault a serré les coûts pour pouvoir la produire en Europe en la rendant attrayante par son style et espace intérieur. Lors de la Journée de la filière automobile, organisée par la PFA, le directeur général de Renault Group, François Provost, a défendu sa vision du rôle de la petite voiture compacte dans la relance du marché européen : « Il faut que ce soit de vraies voitures, pas des sous voitures. » Il appelle la Commission européenne à instaurer un moratoire de 10 à 15 ans sur les nouvelles réglementations afin de permettre à l'industrie de concevoir une nouvelle génération de petites voitures électriques européennes, abordables et produites localement. Une condition, selon lui, indispensable pour relancer un marché européen qui a perdu près de 3 millions de voitures entre 2019 et 2024.

Petites, les résistantes

Mais n'oublions pas les pionnières, thermiques, qui résistent. Premier exemple, Toyota montre

avec Aygo X sa volonté de ne pas abandonner le segment A, alors que les propositions y sont de plus en plus clairsemées. Nombre de constructeurs se détournent en effet de ces modèles d'accès aux tarifs abordables, qui permettent au plus grand nombre de pouvoir s'offrir une voiture moderne, à la page.

La première génération de l'Aygo, sur le marché jusqu'en 2018, était appréciée pour sa fiabilité. « Le nombre de pannes est dérisoire », écrivent nos confrères de *L'Argus de l'Automobile*. Fidèle à la réputation de robustesse de la marque, ce petit modèle d'accès ne démerite pas. Ses plus gros marchés sont la France, la Grande-Bretagne, l'Allemagne et l'Italie, en utilisation principale pour les trajets urbains domicile-travail au quotidien. Elle est utilisée à 57 % en ville, achetée par des revenus moyens, souvent dans des foyers sans enfants ou avec un enfant, une clientèle loyale avec un taux de fidélité de 69 %. Au fil des générations, elle a séduit 225 000 automobilistes en France, une *success-story*.

Depuis, elle est passée d'une pure citadine à un format de mini crossover urbain polyvalent, ►

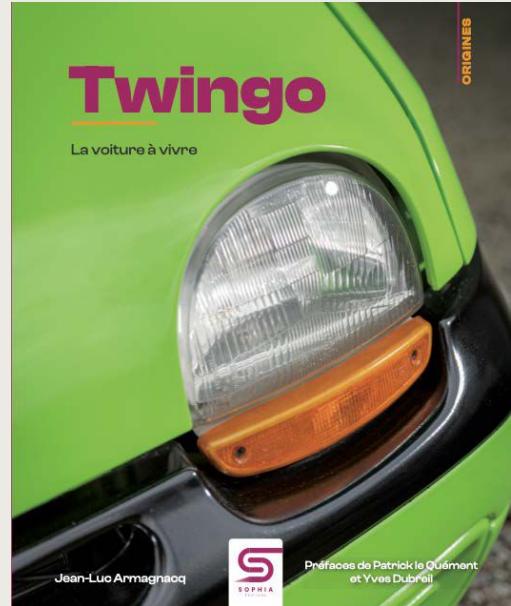
REVIVRE LA TWINGO ET 70 ANS DE FORMULE 1, DES OUVRAGES INCONTOURNABLES

« Tout l'histoire », illustrée avec des images d'archives d'une célèbre voiture produite à 2,6 millions d'exemplaires pour la première version, préfacé par Patrick Le Quément, ancien directeur du design de Renault, et Yves Dubreil, ancien directeur du projet Twingo, et avec 75 ans de F1 par Stéphane Barbé, ce sont deux histoires, celle d'une voiture populaire et celle de la Formule 1 par ses Grands prix.

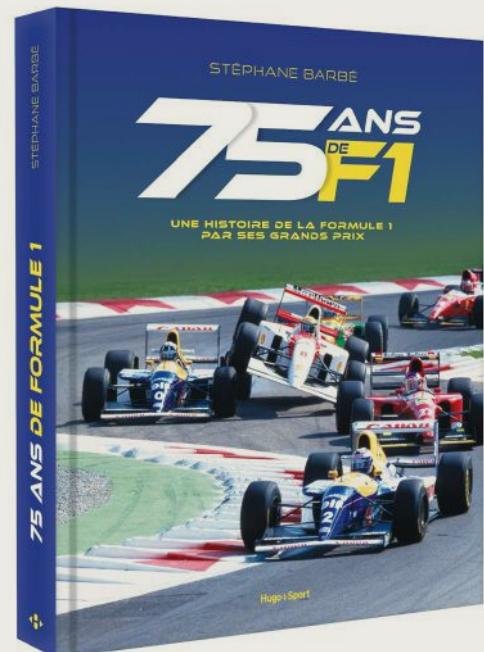
Alors que nous venons de découvrir l'héritière, rappelons-nous que la Twingo a été en 1992 une révolution en entrée de gamme, alliant une conception astucieuse dans un petit monocorps d'allure malicieuse, proposant à chacun d'en inventer les multiples usages au gré de ses envies. La commercialisation déploya sept collections et des séries limitées avec évolution d'équipements, motorisations et performances. Pour connaître les études, prototypes, essais, versions, articles de presse, publicités et caractéristiques techniques, cet ouvrage propose un récapitulatif de quinze années jusqu'en 2007. L'auteur, Jean-Luc Armagnacq, est ingénieur, curieux de l'histoire des technologies, passionné d'architecture et d'automobile. Il a suivi le développement de Renault qui a concilié des disciplines avec audace pour ses modèles novateurs et le déploiement de la gamme, vers le haut puis au centre avec les familiales. Conservant un intérêt marqué pour l'entrée de gamme des années 1980 et 1990, il a une connaissance approfondie des expérimentations qui se concrétisèrent avec la Twingo. Revivez la « Twingo mania ».

LA F1 PAR LES PILOTES QUI EN ONT ÉCRIT LA LÉGENDE

Journaliste expert, Stéphane Barbé a suivi le sport automobile international pendant 40 ans pour le quotidien sportif *L'Équipe*, où il a dirigé le département des sports mécaniques. Ses reportages l'ont conduit à connaître et apprécier toute la richesse du sport automobile à travers les compétitions sur circuits ou sur routes, les pilotes, directeurs d'écurie et dirigeants. Cette lecture de la F1 par les courses et pilotes qui en ont écrit la légende reste une âme, une ambiance, d'ineffaçables souvenirs qui ont bâti et entretenu la légende. C'est au travers de ces théâtres, anciens ou plus récemment nés de la mondialisation, qu'il retrace l'histoire de la Formule 1. Depuis le 13 mai 1950, le championnat du monde s'est écrit par les hommes et les machines, mais aussi par les lieux, emblématiques. De Silverstone à Miami, en passant par Hockenheim, Kyalami et Magny-Cours, les circuits demeurent témoins de ce sport à travers le temps, les premiers exploits, joutes, joies et aussi ses drames. Juan Manuel Fangio, Giuseppe Farina, Stirling Moss, José Froilán González ne reconnaîtraient pas Silverstone, Monza, Monaco ou encore le Nürburgring. Au-delà des noms qui sont restés malgré les tracés qui ont changé.



▲ En un format 18 × 23 cm, 96 pages et 230 illustrations pour rentrer dans les passionnantes coulisses de la naissance et du succès de la première Renault Twingo, tout cela pour 19 euros.



▲ Avec ses grands pilotes et circuits, le championnat du monde de Formule 1 s'est écrit depuis le 13 mai 1950, ici sous la plume experte du journaliste Stéphane Barbé, tout cela pour 45 euros (280 pages 28 × 36 cm).

► l'Aygo X hybride, une première dans son segment. Le cahier des charges à la conception de la première était simple, produire en Europe des petites voitures pour les Européens. Une alliance avait été mise en place entre Toyota et PSA Peugeot Citroën, dans une usine dédiée en république Tchèque, développement technique confié à Toyota, design de chacune différencié pour s'intégrer dans chaque gamme, Toyota Aygo, Citroën C1 et Peugeot 107. Sa capacité de production de départ était de 300 000 véhicules par an, 100 000 pour chacune des marques. Le 13 décembre 2008, le cap du million est atteint, le 28 mars 2012, les deux millions dépassés. En 2021, l'usine est devenue propriété de Toyota, diversifiant sa production avec des hybrides comme la Yaris. Dès lors, 4,5 millions de véhicules sont sortis des chaînes, une usine européenne pour une voiture pensée pour l'Europe. Maintenant, espérons le retour des Citroën C1 et Peugeot 107.

Finaliste de la Voiture de l'année 2026

Côté petites, essence et manuelles, Fiat annonce la Grande Panda sélectionnée parmi les sept finalistes pour le prix Voiture de l'année 2026. Parmi 35 candidats, les 60 membres du jury issus de 23 pays européens ont choisi les modèles qu'ils considèrent comme dignes du titre continental. La Grande Panda s'y distingue fièrement. Elle constitue la base d'une nouvelle famille mondiale.

Des premiers croquis à son lancement, elle propose une solution pragmatique et inclusivement abordable pour un public international. Avec ses dimensions compactes et sa personnalité inimitable, elle incarne les valeurs fondamentales de Fiat, fonctionnalité et design émotionnel. Inspirée par l'esprit de mobilité simple de la Panda des années 1980, elle se distingue par des proportions audacieuses, des lignes affirmées et des éléments stylistiques emblématiques. Incarnant la mission de Fiat d'offrir la liberté de choix, elle est proposée avec une gamme de motorisations essence, hybride et électrique répondant aux besoins variés des clients du segment B. Voiture mondiale, elle permet de tirer parti des synergies de production entre différents pays.

Après son lancement en Serbie, sa production débute en Algérie en décembre, puis en Amérique du Sud en 2026. Alors que la compétition entre

dans sa phase finale de vote, Fiat célèbre cette reconnaissance comme témoignage de sa passion pour les voitures améliorant la vie. Trois motorisations, une icône, fin 2025, l'essence rejoint les versions hybride et électrique, équipée d'une boîte manuelle 6 vitesses et d'un start & stop pour optimiser, un peu, l'efficacité énergétique.

À partir de 15 900 euros, elle concrétise une mission, proposer une mobilité accessible et polyvalente grâce à une motorisation essence équipée d'un moteur turbo 3 cylindres de 1,2 litre développant 100 chevaux. Ce qui unit les versions, c'est une philosophie de design claire. Ses feux

arrière en forme de cube et le marquage distinctif « Panda » en relief sur les portes seront cultes. L'intérieur poursuit cette approche centrée sur l'humain avec des solutions de rangement astucieuses.

La 500 hybride arrive, enfin, en France

Fin 2025, Fiat présente aussi la 500 hybride produite dans la mythique usine de Mirafiori. Elle célèbre le retour de la 500 dans sa ville natale, berceau de sa tradition manufacturière, édition de lancement proposée à 20 900 euros. Les premières livraisons sont prévues pour février 2026. Son intérieur offre des sièges ornés du logo « Fabbrica Italiana Automobili Torino » pour « FIAT », un tissu motif pied-de-poule et une planche de bord assortie à la carrosserie. Elle répond aux besoins de la mobilité urbaine grâce à une dotation en systèmes d'assistance à la conduite et connectivité.

Nouveau chapitre de l'histoire italienne, elle célèbre le lien de la marque avec Turin et le retour de la production dans l'usine historique, symbole social et industriel marquant la revitalisation du site grâce au retour d'un modèle emblématique qui a façonné le patrimoine culturel italien. Synthèse des style, culture et créativité turinoise, sous son design raffiné bat un cœur 100 % italien, un moteur « fi » 1.0 litre trois cylindres de 65 chevaux, associé à une boîte manuelle à six rapports et soutenu par une technologie mild-hybrid 12V. Avec cet hommage à l'entrepreneuriat et à l'innovation italienne, Fiat renouvelle un style iconique qui a traversé les décennies devenant une expression d'élégance, fonctionnalité et détermination turinoise. De l'usine aux rues de Turin, la nouvelle 500 hybride Torino s'affirme comme synthèse entre tradition, innovation et esprit italien.

« LA PETITE VOITURE DE LA RÉGLEMENTATION E-CAR DOIT RESTER UNE VRAIE VOITURE. »

François CEO de Renault.

LE VIN

Nectar divin, boisson des banquets terrestres

De la mythologie à la médecine moderne, le vin traverse les siècles, tantôt célébré pour ses vertus sacrées et thérapeutiques, tantôt mis en garde pour ses excès. Symbole culturel, force économique et art de vivre, il reste aujourd’hui encore un sujet de passion et de débat, où se croisent plaisir, tradition et prudence.

Par Michel Bomont.

« Personne ne sait exactement où et comment est né le vin. Peut-être en Perse, si on en croit la légende. Un roi de Perse aurait stocké des raisins dans une jarre, sur laquelle était inscrit "poison" et les y aurait oubliés. Une femme de son harem, délaissée et souhaitant mettre fin à ses jours, but le breuvage. Celui-ci lui redonna force et gaieté. Elle le fit goûter au roi qui l’apprécia. La belle retrouva les faveurs du souverain qui décrêta alors qu’il faudrait dorénavant laisser les raisins fermenter. Ainsi serait né le premier vin, mais il ne s’agit que d’une légende. »

Paul Brunet, meilleur sommelier de France.

De Daninos pour qui « le miracle est, avec la vigne, l'une des principales cultures de France » à Louis Pasteur qui voyait dans le vin « la plus saine et la plus hygiénique des boissons », les citations sur la vigne et le vin abondent. Pour ce dernier, chimiste et physicien, « il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres ». Si pour le poète « le jus de la vigne clarifie l'esprit et l'entendement », la faculté en recommande une consommation à petites doses.

Pourtant, au XIX^e siècle, on peut lire dans le *Dictionnaire universel des sciences, des lettres et des arts*, que le vin exerce une influence puissante sur la santé, d'où sa prescription par les médecins dans les cas d'inflammation, de faiblesse, de convalescence et conseillé aux vieillards et aux personnes lymphatiques.

Bien qu'habillé en habit de velours, pour réjouir le cœur des hommes, il s'agit bien d'un alcool, lequel en cas d'abus n'est pas sans incidence sur le développement de plusieurs pathologies. Il est donc recommandé d'adopter la sagesse épicurienne qui veut que « la vertu de prudence soit indispensable pour atteindre le bonheur, car elle indique à l'homme quels sont les bons et les mauvais plaisirs ».

Une des plantes les plus anciennes, devenue substance sacramentelle

Pour de nombreux spécialistes, la vigne, à l'état sauvage sous forme de lianes, aurait précédé l'homme sur la Terre. Nous en avons découvert des traces dans des fossiles du tertiaire et du quaternaire au Groenland, en Islande, au Japon, mais aussi en France dans les régions champenoises et occitanes. La plante, « domestiquée » par les mains de l'homme en Asie Mineure, s'est répandue bien au-delà.



▲ Des reliefs représentant l'offre de vin dans le temple de Karnak, en Égypte.

Deux mille ans avant notre ère, les Égyptiens en maîtrisaient la culture. Si l'on en croit la mythologie hellénique, c'est à Dionysos que l'on attribue la culture de la vigne et l'élaboration du vin en Grèce. En réalité, ce sont bien les Égyptiens qui ont appris aux Grecs le savoir qu'ils ont, à leur tour transmis aux Romains. On ne saurait évoquer le vin en oubliant la religion et la Bible, dans laquelle le vin est cité 500 fois. On y apprend que Noé, après le déluge universel, abusa du vin et pris une mémorable « cuite », que Jean Baptiste ne buvait que de l'eau, alors que Jésus, son cousin, en connaissait la bonté. Son premier miracle n'a-t-il pas été de transformer l'eau en vin? N'aurait-il pas fourni aux noces de Cana un vin meilleur en abondance? « Dans son enseignement, il se déclare lui-même comme étant la vraie vigne dont les croyants seraient les pampres chargés de donner du fruit. Dans l'Évangile, Jésus compare également

Dieu le Père au propriétaire d'un vignoble. Enfin, Notre-Seigneur a donné son sang et le vin, produit de la vigne et du travail des hommes, est devenu une substance sacramentelle!»

Aussi ne nous étonnerons-nous pas que la viti-culture épiscopale et monastique se soit révélée être le principal vecteur de la propagation de la vigne et du vin dans notre pays. « Partout où il y a du vin et du fromage, les gens d'Église sont présents, surtout les moines. » Ce don de Dieu, indispensable au sacrement de l'Eucharistie et à la table des monastères, ne peut être que l'allié de l'homme!

Une force économique à la conquête du monde

La vigne est arrivée et s'est développée à travers la Gaule avec les Romains et c'est à Marseille que les Phocéens auraient créé le premier vignoble vers 600 ans avant notre ère. Après s'être étendu dans ►



► la région Sud en gagnant la vallée de l'Hérault puis celle du Rhône, au II^e siècle, elle atteint le Bordelais et la Bourgogne avant de conquérir la vallée de la Loire et la Champagne. La Moselle et le Rhin ne tardent pas à découvrir à leur tour la viticulture.

La boisson des Dieux va s'inscrire durablement dans les sociétés occidentales. Au Moyen Âge, tout le monde boit du vin, y compris les femmes et les enfants. Dans les banquets, les vins coulent à flots. Synonymes d'élégance à la française, ils tiennent une place de choix pour le bien-être des puissants. Charlemagne possède des vignes en Bourgogne dont le célèbre cru « Corton-Charlemagne » et les papes en Avignon créent le vignoble de « Châteauneuf-du-Pape ». François I^{er}, monarque éclairé, en consomme deux litres par jour. Le nectar divin devient l'élixir royal et prend rapidement une part croissante dans l'économie, ce qui l'amène à conquérir le Nouveau Monde, l'Afrique du Sud, l'Australie et la Nouvelle-Zélande.

▲ **Cérémonie de la Dernière Réplique**
à la cathédrale de l'Assomption, Dubrovnik, Croatie - 9 avril 2011.

Aujourd'hui, l'Italie, l'Espagne et la France, qui fournit environ 17% de la production mondiale, se disputent la place de leader sur ce marché, dont le chiffre d'affaires est estimé à plus de 300 milliards d'euros. Mais le marché mondial subit d'importants changements, comme la diminution de la consommation en Occident, le changement climatique et l'émergence de nouveaux producteurs, notamment en Chine.

Aussi la France mise-t-elle sur un vignoble haut de gamme, un savoir-faire unique et une grande diversité de terroirs. Elle fournit 3 240 vins différents dans 85 000 exploitations réparties dans 66 départements. « Le solde du commerce extérieur des vins français dépasse les dix milliards d'euros en 2023. En y ajoutant les spiritueux, le chiffre grimpe à 14,8 milliards d'euros, ce qui fait du secteur de vin et spiritueux le troisième plus gros secteur exportateur derrière l'aéronautique et l'industrie de la chimie, des parfums et des cosmétiques. »

« On est savant quand on boit bien »

Le vin, selon ses caractéristiques propres, vit, évolue, se transforme avec le temps et meurt. C'est pourquoi, comme sa culture et son élaboration, la dégustation du vin est une science, mais aussi un art à part entière. Pour Boileau, « on est savant quand on boit bien. Qui ne sait boire, ne sait rien ».

Comme tous les arts, elle nécessite une éducation et un état d'esprit. Il faut d'abord apprendre à parler du vin avec modestie et ne pas abuser d'un vocabulaire imagé tendant à épater la galerie avec des termes pour le moins imprécis, comme « a de la cuisse », expression tombée en désuétude pour désigner un vin ayant à la fois de la consistance et de la nervosité, ou « gouleyant », qui renvoie à la langue rabelaisienne qui voulait « réjouir la goule ».

Les vins parlent d'eux-mêmes et n'ont pas besoin de porte-parole. Choisir un vin, c'est respecter le « credo » du vigneron et veiller à ce qu'il se marie harmonieusement avec un plat. Sans se

vouloir sommelier d'un grand palace, il est bon de connaître les règles permettant d'apprécier un vin. Rouge, blanc, rosé, sec, doux ? Choisir un vin, c'est rechercher un équilibre ajusté au repas, en tenant compte de ses goûts et de ses moyens. La relation entre le prix et la qualité est très ambiguë et mieux vaut déguster une bouteille pour son contenu plutôt que pour le prestige de son nom et de son étiquette.

S'ensuivent les phases olfactive et gustative, lesquelles passent par une température et un verre adapté. Savoir boire « cette œuvre humaine » s'apprend. Il faut avoir présent à l'esprit qu'il existe une différence entre boire et déguster. On boit pour étancher sa soif, on déguste pour le plaisir et la convivialité. « La vérité est au fond du verre » et le choix de ce dernier ne s'improvise pas. Quelle qu'en soit la forme, il est recommandé de le choisir à pied, non coloré, mince et transparent pour permettre au vin d'exprimer toute sa personnalité au nez et en bouche.

Le vin quant à lui, maudit la brutalité, aussi faut-il agir lentement pour l'amener à température convenable. Chambrer n'est pas chauffer. Un vin rouge à plus de 20 °C peut être tout simplement imbuvable. Rafraîchir, n'est pas paralyser. Un vin blanc ne doit pas être servi glacé. Seuls ceux qui ont quelque chose à cacher peuvent rester longtemps au réfrigérateur. Comme l'affirma Talleyrand, « lorsqu'on a pris son verre avec respect, qu'on l'a regardé, humé, puis l'ayant reposé, on peut en parler ».

Épicuriens et médecins n'en ont plus une même lecture !

Les discours sur le vin et la santé ont évolué au cours de l'histoire. Si un partisan de la doctrine d'Épicure parle du vin comme d'un moyen d'atteindre le bonheur en satisfaisant les désirs naturels et en recherchant le plaisir des sens, la faculté considère aujourd'hui qu'il fait partie des boissons alcoolisées et, de ce fait, possède les mêmes effets négatifs que tous les autres alcools pour la santé.

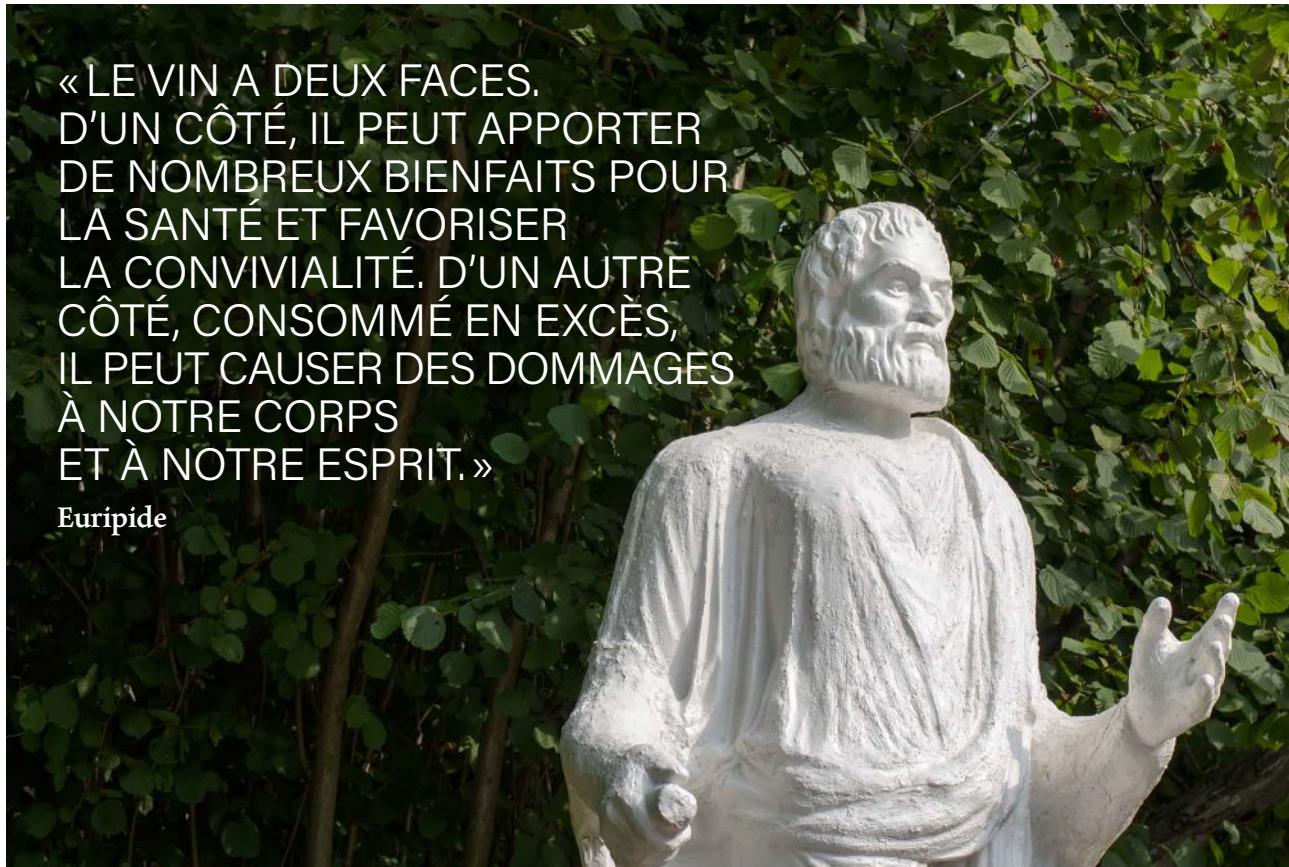
Ce qui n'a pas toujours été le cas. Pour le médecin et théologien du Moyen Âge, Arnaud de Villeneuve, « le vin est merveilleux pour les mélancoliques, les colériques et les cardiaques, pour ceux qui ont des problèmes au niveau du foie, de la vessie, de la circulation et particulièrement des artères. Le vin guérit de la dépression, il apporte la joie en ramenant l'homme à la raison et calme le rythme cardiaque. Il soulage une brutale élévation de température et même une fièvre prolongée ». ▶



▼ **Bacchus comme dieu du vin**, avec gobelet de vin et grappes de raisins.

«LE VIN A DEUX FACES.
D'UN CÔTÉ, IL PEUT APPORTER
DE NOMBREUX BIENFAITS POUR
LA SANTÉ ET FAVORISER
LA CONVIVIALITÉ. D'UN AUTRE
CÔTÉ, CONSOMMÉ EN EXCÈS,
IL PEUT CAUSER DES DOMMAGES
À NOTRE CORPS
ET À NOTRE ESPRIT.»

Euripide



► François Rabelais, docteur à la faculté de médecine de Montpellier, note quant à lui que « le jus de la vigne clarifie l'esprit et l'entendement, chasse tristesse, donne joie ». Au début du XX^e siècle, la faculté de médecine soutient l'idée que « le vin, c'est la santé », avec des affiches débordantes de raisins, de couples heureux et de slogans tels que « Réservez le vin à nos poilus – Buvez du vin et vivez joyeux ».

En 1916, le ministère de l'Agriculture finance une campagne affirmant que « le vin chaud de l'arrière à l'avant... Nous vaincrons en le buvant ». Au sortir de la seconde guerre mondiale, une fausse statistique trompe le public en affirmant qu'un buveur d'eau vit en moyenne 59 ans, alors qu'un buveur de vin atteint plus de 65 ans et que 87 % des centenaires sont des buveurs de vin. « Le vin, serait le lait des vieillards. »

Avec le temps, les effets deviennent quelque peu contradictoires. La faculté revoit sa copie. Les effets bénéfiques sur le système cardiovasculaire seraient dérisoires, voire nuls, et la consommation régulière de vin, quelle que soit la quantité, conduirait à l'alcoolisme, cause de dégradation de la santé. L'alcool peut provoquer des maladies

digestives, neurologiques ou cardiovasculaires, des cancers et des troubles cognitifs. Pendant la grossesse, il peut avoir des effets graves et définitifs sur le développement du fœtus. La faculté recommande aux pouvoirs publics de sensibiliser la jeunesse en particulier sur les dangers que représente la consommation non maîtrisée d'alcool. Comme se plaisait à le dire le poète grec Euripide, « le vin a deux faces. D'un côté, il peut apporter de nombreux bienfaits pour la santé et favoriser la convivialité. D'un autre côté, consommé en excès, il peut causer des dommages à notre corps et à notre esprit ». Il est donc important de consommer le vin avec modération et responsabilité.

Alors que le vin chante dans nos coeurs et demeure un lubrifiant social, difficile de conclure ! Comme le disait Baudelaire, « s'il disparaissait, il se ferait dans la santé et dans l'intelligence une absence plus affreuse que tous les excès dont on le rend coupable ». Apprenons à boire le plus vieil allié de l'homme avec raison pour qu'il demeure « une robe de printemps, un rayon de soleil pour égayer la vie, une passion, un art de vivre et une philosophie ».

▲ **Statue blanche du célèbre tragédien grec Euripide**, ayant vécu dans l'Athènes antique, située dans un parc en Ukraine centrale.

IMPROVISATION, improvisations

Si le jazz est indissociable de l'improvisation, celle-ci n'est ni hasard ni désordre. Comme au temps du baroque, elle obéit à des règles précises, des cadres harmoniques et une écoute de chaque instant. Du jeu collectif de La Nouvelle-Orléans aux solos inspirés des grands narrateurs du swing, l'improvisation jazz reste un art de liberté encadrée, né du cœur autant que de l'oreille.

Par Laurent Verdeaux.

I est impossible de penser au jazz sans l'associer à l'improvisation musicale.

C'est même – avec cette pulsation souple et dynamique appelée « swing » – ce qui vient immédiatement à l'esprit. De là à penser que toute musique improvisée est du jazz, il n'y a qu'un pas... à ne pas franchir.

Car, dans le jazz comme dans le baroque, l'improvisation est encadrée comme une piste de ski l'est par ses balises ou une route par des bas-côtés, des fossés, voire des ravins. Sortez des limites, c'est le crash... Il ne faut pas conduire au-dessus de ses moyens!

L'improvisation : une liberté sous contrôle

Du temps du baroque, ce chemin harmonique était défini par une ligne de basse continue, sur laquelle pouvait se construire une improvisation. Il existait des ouvrages répertoriant ainsi des dizaines de lignes de basse, et le recrutement des musiciens se faisait sur concours d'improvisation : on fournissait au candidat une de ces suites et c'était à lui de montrer ce qu'il savait faire en improvisant dessus.

L'analogie avec le jazz saute aux yeux, ou plutôt aux oreilles. Pour faire simple : la quasi-totalité des milliers de morceaux que l'on y joue (dont énormément de chansons ou d'airs de revues) sont des mélodies construites sur des enchaînements d'accords selon des structures jouées en boucle :

▼ Baroque : exemple de ligne de basse continue.



une fois jouée la mélodie de base, on repart du début de la séquence, et ainsi de suite – la mesure à quatre temps y étant plus que prépondérante.

La seule différence avec ce qui se faisait en Europe au XVII^e siècle est que la suite d'accords a remplacé la ligne de basse et que cette suite d'accords est structurée selon un nombre réduit de catégories : il y a des morceaux de 8 mesures, de 16 mesures, de 32 mesures. En somme, si vous êtes le guitariste rythmique d'un orchestre en train de jouer un morceau de 32 mesures, vous allez gratter ces 32 mesures (à raison de quatre accords par mesures) autant de fois à la file que ce que morceau exigera, et là, ce sont les souffleur de la *front line* qui font la loi et durer le plaisir à leur convenance, avec ou sans la complicité du pianiste, du bassiste ou du batteur.

HILENBERG JOYS

INTRO [Bb] - C#° F7

Bb	-	-	F7	-	-	-	Bb
Bb	-	Bb7	Eb	Eb	Bb	G7	Bb

INTERLUDE [Bb] - C#° F7

Bb	-	-	-	-	-	F7	-
F7	-	-	-	-	-	Bb	-
Bb	-	-	-	Bb7	-	Eb	-
Eb	E°	Bb	G7	C7	F7	Bb	-

DANS LE JAZZ COMME DANS LE BAROQUE, L'IMPROVISATION EST ENCADRÉE COMME UNE PISTE DE SKI L'EST PAR SES BALISES OU UNE ROUTE PAR DES BAS-CÔTÉS, DES FOSSÉS, VOIRE DES RAVINS.

► Improvisateur, une fois le thème du morceau exposé et même interprété (si c'est vous à qui on a confié cet exposé, vous avez bien le droit d'y appliquer votre façon de tirer de la mélodie tout ce que vous y aimez), on repart pour un tour. Et là, il faut improviser, et ça va très vite. Chacun a sa vision des choses... Pour moi, la trame harmonique d'un morceau est comme un chemin forestier plus ou moins sinuieux, un chemin en pente qu'il faut dévaler avec une bicyclette qui ne peut pas s'arrêter... Au vélocipédiste d'inventer à chaque instant sa trajectoire, qui doit idéalement être harmonieuse comme une danse tout en évitant cailloux, ornières et, naturellement, sortie de l'épure. Arrivé au bout de son segment, il passe le relais à un autre soliste.

Vous aurez compris pourquoi Willie « The Lion » Smith, qui avait le sens de la formule, professait que « les musiciens de jazz pensent cinquante pour cent plus vite que les autres » !

◀ **Jazz**: exemple d'une grille d'accords (tirée d'une composition de Jolly Roll Morton).

Des origines collectives à la naissance du soliste

Il y a plus de cent ans maintenant, à La Nouvelle-Orléans, les premiers orchestres de jazz pratiquaient ce que l'on a appelé « l'improvisation collective ». La section rythmique (guitare ou banjo, basse à cordes ou à vent, batterie) assurait la pulsation et fournissait les accords du morceau. Devant, un cornettiste, un tromboniste et un clarinettiste parcouraient ensemble la suite harmonique, sans se marcher sur les pieds : le cornettiste tenait la voix principale, le tromboniste le soutenait dans le grave par ses relances et ses ponctuations et la clarinette venait enrichir et équilibrer le paysage musical, en venant dans l'aigu tricoter des contrechants.

Tout cela selon une sorte de polyphonie spontanée. Comme ces gens avaient de l'oreille, le résultat était à la fois dynamique et harmonieux, et la littérature de l'époque reflète la très grande popularité de cette musique des origines.

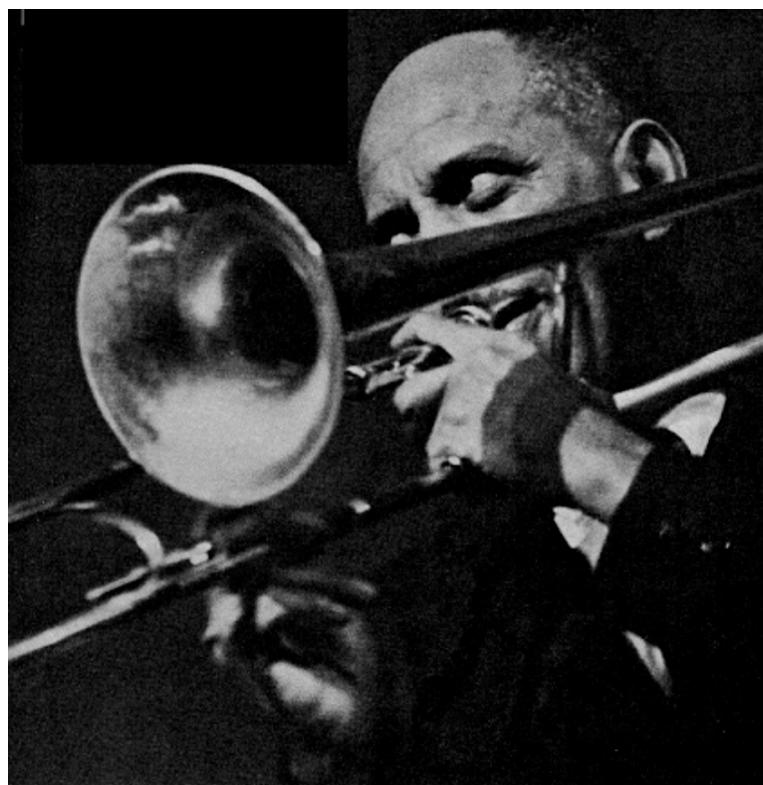
Il faut souligner que cette formule néo-orléanaise a surmonté l'épreuve du temps : depuis qu'elle est apparue vers 1905, il y a toujours eu des formations de ce type, parfois formée de musiciens amateurs et autodidactes, parfois réunissant les professionnels les plus huppés, souvent mélangeant les uns et les autres. Un point important : dans cette musique-là, le cœur compte plus que le solfège, et les analphabètes du dièse, du bémol et du demi-soupir ont leur place – et sont légion. C'est pourquoi, dans les premiers temps du jazz, les orchestres s'adjoignaient un violoniste. En ces temps sans amplification on n'entendait à peu près rien de ce qu'il jouait, mais on l'aimait bien quand même : il était le seul à savoir déchiffrer les partitions des airs à la mode, qu'il apprenait aux autres.

Cette polyphonie spontanée à trois personnages peut voir son effectif s'augmenter à quatre (beaucoup d'orchestres des années vingt ont comporté deux trompettes), ou même parfois à cinq, pour peu qu'un saxophoniste s'y mêle.

Dans le jazz, sont très vite apparus des musiciens capables d'improviser en solo, juste accompagnés par la section rythmique. Dépassant son rôle d'assurer sa partie dans une polyphonie, le musicien devient alors acteur, interlocuteur d'un public avec qui il doit partager le contenu de son solo, l'émotion qu'il porte en lui. C'est là un autre talent, auquel peut s'ajouter celui de narrateur.



◀ **Vic Dickson**: un des plus grands « narrateurs » que le jazz ait connu. ▲ **Fats Waller**: ses improvisations au grand orgue, enregistrées à Londres, sont restées légendaires.



Car le but du jeu (et pas seulement dans le jazz) va plus loin que le simple parcours sans faute d'un tremplin harmonique : il est de raconter quelque chose en musique, quelque chose qui parle aux auditeurs ou aux danseurs. La formule la plus élogieuse qui soit à propos d'un soliste à l'ouvrage est : « He tells a story »... « il raconte une histoire ». Il y a eu et il y a dans le jazz de très grands narrateurs !

L'improvisation peut aussi être illustration : à l'époque de la « blues craze », et des mamans fondatrices des années vingt, s'était développée une façon de jouer le blues en *call and response* : à chaque phrase de la chanteuse correspondait une réponse d'un accompagnateur, réponse qui venait commenter ou illustrer le contenu de la phrase en question, et d'ailleurs retrouver le rôle que tenait, il y a plus de deux millénaires et dans la tragédie grecque, le chœur antique (qui n'avait pas sa langue dans sa poche). Cette collaboration parfois fusionnelle n'est plus guère pratiquée de nos jours... Elle reféra peut-être surface ! ▶



► Apprendre à improviser : l'oreille avant le solfège

Reste à savoir comment accéder à la capacité d'improviser en langage jazz ? Au contraire de la technique instrumentale, improviser ne s'apprend pas : votre improvisation, c'est vous-même en musique, spontanément, et elle ne dépend que de vous. Pourtant, nos conservatoires comportent souvent un « atelier d'improvisation » et internet grouille de conseilleurs en la matière. On comprend immédiatement que tout ce petit monde se soucie

▲ **Thibaud Bonté**, un des meilleurs Français dans le langage du jazz.

▲ **Nicolas Montier**, bouillant improvisateur s'il en est, un des grands du jazz hexagonal.

surtout de gammes, d'arpèges et de transpositions... mais on n'y évoque guère le jazz en tant que langage musical, et pas davantage l'accent de ceux qui le parlent.

Une approche de la façon de s'exprimer dans ce langage-là (après avoir appris classiquement à se servir de l'instrument) suppose une sorte d'immersion dans la musique de jazz, et le mieux est de commencer dans un contexte clairement exprimé et bien enregistré. Par exemple, les enregistrements de Kid Ory réalisés entre 1954 et 1958. Lancez le disque, attrapez votre instrument (trompette, trombone, saxophone ou clarinette) et jouez avec, en essayant de vous intégrer à l'orchestre. Pas la peine de savoir lire la musique, il faut juste s'en remettre à ses oreilles. Au début, vous aurez l'impression que tout ça va bien trop vite et que l'on vous tire un tapis sous les pieds, mais il faut vous accrocher et vous adapter à tout ce que vous n'aviez pas prévu (à commencer par la multiplicité des tonalités pratiquées).

Peu à peu, à force d'assez et sans en faire plus d'une heure par jour, vous allez réduire les sorties de route jusqu'à qu'il n'y en ait plus du tout, attraper l'accent de cette musique créée par les Noirs américains, améliorer votre trajectoire et un beau jour, sans trop savoir comment ni pourquoi, hop, vous y êtes. Une sorte de déclic. À partir de là, vous pourrez entrer dans un orchestre, profiter des itinéraires et partager swing et émotion avec votre public ou vos danseurs. Sans perdre de vue qu'il est très important de chercher à faire « chanter » l'instrument.

Voilà pour les souffleurs du premier rang – et pour faire simple. Pour les membres de la section rythmique (pianiste, guitariste rythmique, bassiste et même batterie), l'approche est plus compliquée, car il s'agit de la fourniture des accords, ce qui demande à la plupart des gens des connaissances approfondies en matière d'harmonie.

Cette pratique doit se doubler de l'audition à haute dose et dans de bonnes conditions des grandes figures vocales ou instrumentales qui se sont illustrées dans le jazz. Quand un jeune musicien venait lui demander son conseil pour progresser, un de mes amis lui disait : « Je vais vous donner trois recommandations : premièrement, écoutez des disques. Deuxièmement, écoutez des disques. Troisièmement, écoutez des disques ! »

Sans oublier que les premiers enregistrements importants et même fondateurs remontent à 1923 ! Il y a de la matière... En un peu plus d'un siècle, vous avez devant vous une bonne dizaine de milliers de plages à visiter ! Quelle promenade... ■