

LION

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



Édition française

n°766

Février-mars 2024

Exclusivement

numérique

lionsclubs.org/fr/footer

[/lion-magazine](https://lionsclubs.org/fr/footer)

RELEVER LES DÉFIS...



Lions International

**Avec le Lions international, nous offrons
UNE SEMAINE DE VACANCES SUR LA CÔTE D'OPALE
pour les enfants de 8 à 12 ans**

**Inscrivez-les dès maintenant pour qu'ils profitent
de six jours d'amusement, les pieds dans l'eau
à Samer, entre Boulogne et le Touquet**

Transport, hébergement, repas fait maison, animations et jeux

+

Une journée au parc d'attraction de Bagatelle

+

Une visite à Nausicaa, premier aquarium au monde

+

**Bien sûr : jeux à la plage de sable fin et piscine pour sports
nautiques et ludiques**

Le thème de cette année, les Olympiades



5000enfants.103n.secr@gmail.com





We serve

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

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

OFFICIELS EXÉCUTIFS:

President Dr. Patti Hill, Canada; Immediate Past President Brian E. Sheehan, United States; First Vice President Fabricio Oliveira, Brazil; Second Vice President A.P. Singh, India; Third Vice President Mark S. Lyon, United States.
OFFICERS ADMINISTRATIFS: Sanjeev Abuja, Executive Administrator / David G. Kingsbury, Secretary / Catherine M. Rizzo, Treasurer & Chief of Finance / Susan J. Ben, Chief of Technology

DIRECTEURS INTERNATIONAUX:

2^e année (2022-24):

Ben Apeland, USA; Jitendra Kumar Singh Chauhan, India; Barbara Grewe, Germany; Jeff Changwei Huang, China; Timothy Irvine, Australia; Ronald Eugene Keller, USA; Gye Oh Lee, Republic of Korea; Robert K.Y. Lee, USA; Ramakrishnan Mathanagopal, India; Manoel Messias Mello, Brazil; Ahmed Salem Mostafa, Egypt; James "Jay" Coleman Moughon, USA; Mahesh Pasqual, Republic of Sri Lanka; Samir Abou Samra, Lebanon; Koji Tsurushima, Japan; Pirkko Vihavainen, Finland; Jürg Vogt, Switzerland; Lee Vrieze, USA.

1^{re} année (2022-24):

Balkrishna Burlakoti, Nepal; Feng-Chi Chen, China Taiwan; Marie T. Cuning, USA; Marcel Daniëls, Belgium; Luis Jesus Castillo Gamboa, Panamá; Babu Rao Ghattamaneni, India; Masashi Hamano, Japan; Edwin Guy Hollander, USA; Sung-Gil Jung, Republic of Korea; Halldór Kristjánsson, Iceland; Danyal Kubin, Türkiye; John Allen Lawrence, USA; Steven Middlemiss, USA; Hans J. Neidhardt, USA; Joanne Ogden, Canada; Anthony Paradiso, USA; Katsuki Shirosaka, Japan.

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

CONSEIL DES GOUVERNEURS: Philip FARRUGIA: Président du Conseil des Gouverneurs 2023-2024; Jean-Pierre BERNE: District Centre; Martial GRILLET: District Centre-Est; Marie Claude BOUZOU: District Centre-Ouest; Souha SLIM: District Centre-Sud; Patrick BANCQUART: District Côte d'Azur-Corse; Michel SARRASIN: District Est; Serge OREAL: District Île-de-France Est; Philippe CUAZ-PEROLIN: District Île-de-France Ouest; Françoise LEANDRE: District Île-de-France Paris; Bruno DECHERF: District Nord; Joël HOUBE: District Normandie; Hervé CADIN: District Ouest; Raphaële CHALIE: District Sud; Philip FARRUGIA: District Sud-Est; Dominique VATAN-VANACKERE: District Sud-Ouest.

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION: Philip Farrugia
RÉDACTEUR EN CHEF: Raymond Lè; e-mail: raymond.le@orange.fr

COMITÉ DE LA REVUE (MAGAZINE COMMITTEE):

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

DIRECTOIRE

Directeur de la publication: Philip Farrugia

Secrétaire de la revue: Frédérique Rousset

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

COMITÉ DE RELECTURE: Roland Mehl, Mauricette Delbos, 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

SECRETARIAT DE RÉDACTION: Bénédicte Salthun-Lassalle

Maison des Lions de France:

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

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

IMPRIMERIE: BLG - 54200 TOUL

DÉPÔT LÉGAL: ISSN 1769-4213 - 2006

ABONNEMENTS ANNUELS: 9 numéros dont 4 numéros papier

contacts@lions-france.org

Abonnements France: 14 euros

Abonnements étranger ordinaire: 29 euros

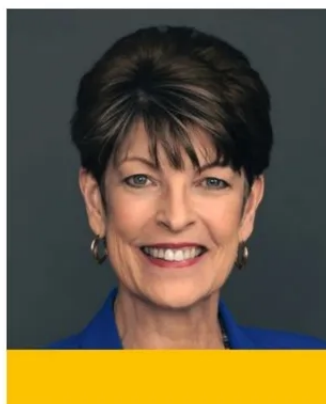
Abonnements étranger par avion: 39 euros

PRIX AU NUMÉRO: 1,50 euro

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

Visuel de couverture: ©Shutterstock.com/graphixmania

ÉDITO



RELEVER LES DÉFIS...

Chers Lions,

Alors que nous nous préparons à vivre une année 2024 exceptionnelle, les Lions restent attachés à la Mission 1.5 – notre volonté d'atteindre 1,5 million de membres et d'accroître notre capacité à servir les personnes dans le besoin. Cette croissance est urgente, et je suis sincèrement inspirée par la façon dont vous vous montrez à la hauteur de ce défi.

L'augmentation du nombre de membres nous permettra de rendre davantage de services dans les prochaines années, et l'élan que nous créerons aura un puissant effet boule de neige pour l'avenir. À mesure que nous grandirons, nos histoires de service se multiplieront, notre voix collective se fera plus forte et nous inspirerons encore plus de personnes à servir avec nous. La mission est audacieuse, mais les Lions le sont tout autant. Le moment est venu d'être courageux. N'hésitez pas à inviter des personnes à rejoindre votre club. Certains diront « oui », d'autres « pas maintenant ». Toutefois, ne vous découragez pas. « Non » ne signifie pas nécessairement « jamais ». Je ne suis pas devenue Lion la première fois qu'on me l'a demandé parce que le moment n'était pas propice. Et lorsque je l'ai fait, cela a changé ma vie. Vous avez aussi le pouvoir de changer la vie de quelqu'un. Il suffit de demander.

Augmenter le nombre de nos membres et accroître nos services dans la poursuite de notre objectif Mission 1.5 – c'est ainsi que nous changeons le monde, ensemble.

Cordialement,

Dr. Patti Hill
Présidente internationale, Lions Club International

Dr. Patti Hill

— 766 LION ÉDITION FRANÇAISE 3

SOMMAIRE

International



- 6 **LCIF USA**
Nourrir les cœurs et les esprits : le parcours Lions Quest à l'école primaire Lincoln
- 8 **LCIF CANADA**
Riversyde 83 : lutter contre l'insécurité alimentaire grâce au soutien de la LCIF

Actions des clubs



- 10 **DISTRICT 103 ÎLE-DE-FRANCE PARIS**
Des tablettes pour les élèves
- 12 **DISTRICT 103 CENTRE**
L'environnement, une histoire d'engagement
- 14 **DISTRICT 103 ÎLE-DE-FRANCE PARIS**
Action caritative en faveur des apprentis du GRETA-CFA Aquitaine
- 16 **DISTRICT 103 CENTRE-SUD**
Rêves de Gosse : les Lions se mobilisent pour favoriser l'inclusion sociale
- 18 **DISTRICT 103 ÎLE-DE-FRANCE PARIS**
Humanisme et culture...

Correspondants de la revue « LION » 2023-2024

CENTRE

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

CENTRE-EST

Gilbert PUYRAVAUD
gilbert.puyravaud@orange.fr
07 85 17 52 43

CENTRE-OUEST

Bernard MOURICOUT
bernard.mouricout@orange.fr
07 88 04 17 36

CENTRE-SUD

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

CÔTE D'AZUR-CORSE

Martine CHAUVÉ
martine.chauve@gmail.com
06 12 51 90 04

EST

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

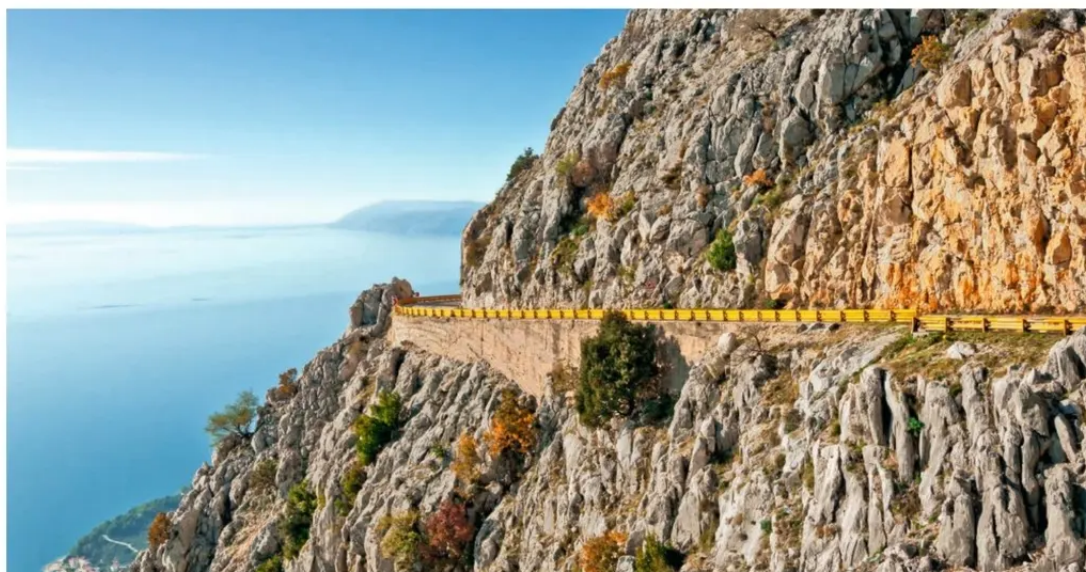
ÎLE-DE-FRANCE EST

Mauricette DELBOS
delmauri2004@yahoo.fr
06 88 51 25 40

ÎLE-DE-FRANCE OUEST

Philippe TRAVERSIAN
traversianpht@gmail.com
06 70 21 81 06

Magazine



22 SAVOIR-HISTOIRE

La raclette, repas phare de l'hiver en famille ou entre amis

26 HISTOIRE-MÉDECINE

Les grandes épidémies

30 SAVOIR-DÉCOUVERTE

La Route Napoléon, dans les pas de l'Aigle, à la poursuite de l'Empereur

35 PASSION-AUTOMOBILES

Demain, c'est aujourd'hui, au bonheur des passagers

40 PASSION-PHILATÉLIE

La francophonie, un bien commun

42 VIE CULTURELLE-MUSIQUE

La sélection CD

45 ACTUALITÉS-SANTÉ

Quel dormeur êtes-vous ?

48 PASSION-JAZZ

Jérôme Etcheberry, un jazzman français et son quartet**ÎLE-DE-FRANCE PARIS**

Françoise HIRZEL
fransuzal@gmail.com
06 33 54 62 31

NORD

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

NORMANDIE

Corinne MESENGE
corinne.mesenge@gmail.com
06 03 31 11 86

OUEST

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

SUD-EST

Christian FRUGOLI
christian.frugoli@laposte.net
06 34 21 78 09

SUD-OUEST

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

SUD

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

INTERNATIONAL

NOURRIR LES CŒURS ET LES ESPRITS

Le parcours Lions Quest à l'école primaire Lincoln

Le programme d'apprentissage social et émotionnel (SEL) Lions Quest a été mis en place dans une école primaire de l'Illinois.

Par Shelby Washington.

« Lorsque nous proposons des programmes comme Lions Quest, c'est une expérience que nos enfants garderont en mémoire pour le reste de leur vie », explique Tamara Young, directrice des services aux élèves à l'école primaire Lincoln de Calumet City, dans l'Illinois. « Un jour, ils seront les leaders de notre communauté. Nous voulons donc investir dans nos élèves et comprendre le type de programme qui peut les aider à forger leur caractère. »

En mars 2020, l'école a mis en place le programme d'apprentissage social et émotionnel (SEL) Lions Quest grâce à une subvention de partenariat communautaire Lions Quest de la Fondation du Lions Clubs International (LCIF), d'un montant de 8 676 dollars US.

Former des citoyens responsables

En tant que programme SEL complet et universel, fondé sur des données probantes, Lions Quest aide les enfants et les adultes à acquérir et à appliquer efficacement les connaissances, les attitudes et les compétences nécessaires pour

► **Lions Quest** aide les élèves à accepter les différences de chacun, qu'elles soient culturelles, liées aux origines ou à leur vie personnelle.



comprendre et gérer les émotions, fixer et atteindre des objectifs, ressentir et montrer de l'empathie aux autres, établir des relations positives et prendre des décisions responsables.

« Nous avons pu utiliser cet argent pour mettre en place notre programme et jeter les bases de notre Lions Quest, qui nous aide à former des citoyens responsables et à développer notre communauté », explique-t-elle.

LIONS QUEST AIDE LES ENFANTS ET LES ADULTES À COMPRENDRE ET À GÉRER LES ÉMOTIONS, À FIXER ET À ATTEINDRE DES OBJECTIFS, À MONTRER DE L'EMPATHIE AUX AUTRES, À ÉTABLIR DES RELATIONS POSITIVES ET À PRENDRE DES DÉCISIONS RESPONSABLES.



Tamara Young adore son travail. Très tôt, elle a trouvé sa passion en travaillant avec des élèves ayant des besoins particuliers. Tout au long de sa carrière, elle a évolué d'un poste de gestionnaire de cas à sa fonction actuelle, et sa formation en travail social a façonné son approche du SEL. Elle croit qu'il est important de comprendre ses élèves et de leur apprendre à se comprendre les uns les autres, ce qui est l'une des raisons pour lesquelles elle soutient si fortement Lions Quest. Selon elle, lorsqu'on travaille avec des enfants, « on ne s'occupe pas d'une partie de l'enfant, mais de l'enfant tout entier ». En outre, elle utilise Lions Quest pour aider les élèves à accepter les différences de chacun, qu'elles soient culturelles, liées aux origines ou à leur vie personnelle.

« Les enfants identifient ce qu'ils ressentent »

Samantha Surges, enseignante à l'école, affirme que les élèves ont mis en pratique les leçons apprises dans le cadre de ce programme. « J'ai vraiment vu les enfants capables d'identifier ce qu'ils ressentent et d'agir en conséquence », dit-elle. Le développement de l'intelligence émotionnelle d'un enfant est très important et l'aide à s'épanouir dans tous les aspects de sa vie, y compris à l'école. Lions Quest et l'école primaire Lincoln prennent des mesures pour s'assurer que les émotions des élèves sont correctement entretenues.

Le programme a été particulièrement utile pendant la pandémie mondiale, lorsque les élèves et les administrateurs ont dû passer à l'apprentissage en ligne. Ils ont veillé à ce que les élèves continuent à suivre les cours de Lions Quest tout au long de leur apprentissage à distance. Lorsque les écoles ont rouvert leurs portes après plusieurs mois d'absence, elles ont mis en place le programme Lions Quest afin d'aider les élèves qui revenaient et ceux qui n'avaient jamais été dans une salle de classe à s'adapter à ce nouvel environnement. Aujourd'hui encore, l'école continue de donner la priorité à Lions Quest dans le programme scolaire.

« Lions Quest est un cadeau d'espoir, déclare Tamara Young. C'est un programme qui donne aux étudiants les compétences dont ils auront besoin pour réussir dans n'importe quel environnement. » Visitez le site lions-quest.org pour en savoir plus sur Lions Quest, le programme phare de la LCIF pour les jeunes, qui propose aux élèves un programme d'apprentissage socioaffectif visant à développer les compétences nécessaires pour s'orienter dans la vie et prévenir les brimades et l'abus de substances psychoactives.

INTERNATIONAL

RIVERSYDE 83

Lutter contre l'insécurité alimentaire grâce au soutien de la LCIF

Neuf Lions Clubs canadiens se sont associés pour aider le nouveau centre communautaire axé sur l'alimentation du comté de Norfolk, au Canada.

Par **Shelby Washington**.

I peut être difficile de comprendre à quel point la faim affecte des vies si l'on n'y a pas été confronté soi-même. Près d'un milliard de personnes dans le monde souffrent d'insécurité alimentaire et, dans les

comtés de Haldimand et Norfolk, au Canada, un ménage sur neuf est concerné en raison de la pauvreté.

S'attaquer au problème de la faim n'est toutefois pas qu'une question de chiffres. Pour vraiment faire la différence, l'aide à la lutte contre la faim doit être abordée avec empathie et par des actions novatrices. Pour les Lions du monde entier, cela signifie établir des partenariats efficaces avec des organisations, comme le Riversyde 83 Community Food Hub.

Un bistrot solidaire

Riversyde 83, à West Haldimand, en Ontario, est le nouveau centre communautaire axé sur l'alimentation du comté de Norfolk, et il change des vies. Ce centre comprend un espace permettant aux jeunes en danger d'apprendre à cuisiner et de recevoir des certifications, afin d'améliorer leurs chances de trouver un emploi.

En outre, un bistrot solidaire propose aux sans-abri et aux personnes en difficulté financière des repas gratuits ou abordables, préparés à partir d'aliments cultivés dans cinq jardins communautaires et offerts par des entreprises et des agriculteurs locaux. Alors

que la communauté se mobilise autour de cette approche innovante de lutte contre la faim, les Lions du district A-2 souhaitent apporter leur contribution.

Neuf Lions clubs locaux, dont Simcoe Lynn Valley, Simcoe, Waterford, Port Dover, Jarvis, South Brant, Vittoria, Hagersville et Townsend, ont contribué au financement de ce projet. Par ailleurs, grâce à la collaboration de Bob Townsend, coordinateur de la LCIF, de Pam Ballah, trésorière, et de Geoff Crane, gouverneur de district, les Lions ont obtenu une subvention contre la faim de 16 275 dollars de la Fondation du Lions Clubs International (LCIF).

IL PEUT ÊTRE DIFFICILE DE COMPRENDRE À QUEL POINT LA FAIM AFFECTE DES VIES SI L'ON N'Y A PAS ÉTÉ CONFRONTÉ SOI-MÊME... MAIS PRÈS D'UN MILLIARD DE PERSONNES DANS LE MONDE SOUFFRENT D'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE.

Acheter des tables et des chaises de qualité restaurant

Leurs efforts, associés à la subvention de la LCIF, ont permis de donner vie au projet. Cette subvention a permis d'acheter du mobilier pour Riversyde 83,



notamment des tables et des chaises de qualité restaurant. Ils ont pu contribuer à l'aménagement de la *Teaching Kitchen*, du *Budget Bistro*, du *Trendy Café* et à la création d'espaces de détente pour les bénévoles qui préparent les paniers de nourriture et des repas surgelés.

Cedon est plus qu'un simple meuble ; c'est un pas vers la réduction de l'insécurité alimentaire dans le comté de Norfolk. Aujourd'hui, Riversyde 83 sert 300 repas frais, 100 repas surgelés et 140 paniers de nourriture aux personnes dans le besoin. Grâce à la subvention de la LCIF, les Lions pensent que Riversyde 83 touchera plus de 10 000 personnes par an.

Le programme LCIF contre la faim

Le programme de subventions de la LCIF contre la faim permet aux Lions de soutenir des programmes d'alimentation scolaire, des banques alimentaires, des centres d'alimentation et des installations comparables, afin de s'assurer que les denrées

alimentaires parviennent à ceux qui en ont cruellement besoin. Les districts Lions peuvent bénéficier de subventions allant de 10 000 à 100 000 dollars. Les subventions contre la faim permettent de financer l'acquisition d'infrastructures et d'équipements pour les projets des Lions axés sur la lutte contre la faim.

Au cœur d'un défi mondial où près d'un milliard de personnes sont confrontées à la faim et à des difficultés alimentaires, le projet Riversyde 83 Community Food Hub fait preuve de résilience et de créativité. Il va au-delà des statistiques et incarne l'empathie et la transformation proactive. La subvention de la LCIF pour la lutte contre la faim leur a permis d'élargir leur champ d'action.

Grâce aux subventions de la LCIF contre la faim, les Lions donnent à leurs communautés les moyens d'innover dans la lutte contre la faim et de contribuer à des solutions durables. Visitez le site lcif.org/hunger pour en savoir plus sur les subventions de la LCIF contre la faim.

LE CENTRE
COMMUNAUTAIRE
RIVERSYDE 83 PERMET
AUX JEUNES EN DANGER
D'APPRENDRE À CUISINER
ET DE RECEVOIR DES
CERTIFICATIONS, AFIN
D'AMÉLIORER LEURS
CHANCES DE TROUVER
UN EMPLOI.

ACTIONS DES CLUBS

DES TABLETTES

pour les élèves

Le Lions International France Gastronomie a organisé une soirée de gala pour offrir des tablettes professionnelles aux élèves du lycée hôtelier de Paray-le-Monial.

Par le Lions Club Paris France Gastronomie.

C'est au cœur de la Bourgogne, à Paray-le-Monial, que le Lions International France Gastronomie a organisé un dîner de gala dans le but de récolter des fonds pour équiper le lycée du Sacré-Cœur, plus particulièrement son restaurant d'application, avec des tablettes de prise de commandes.

L'idée, derrière cette dotation, est de permettre aux élèves de développer des compétences avec ces outils numériques de prises de commandes, qui sont maintenant classiques dans les restaurants.

Pour prendre les commandes

Ainsi, les élèves seront aguerris lorsqu'ils rejoindront l'entreprise et seront directement opérationnels. Ce choix a été réfléchi pour pallier un manque dans le programme scolaire classique, car ces outils sont relativement onéreux et ne font pas partie de l'équipement de base des lycées hôteliers.

Le club a validé préalablement en réunion mensuelle, comme il se doit, cette dotation en matériel, qui sera achetée par le club et remise par la suite, en présence des partenaires et de la presse.

Deux chefs de la région pour diriger les élèves

Afin de préparer le dîner, les élèves de terminale du lycée ont été dirigés par deux chefs renommés de la région. Tout d'abord, Philippe Queneau, de *L'Epicurien*



des Vignes, à Saint-Desert (71), qui fût également l'organisateur de la soirée en tant que membre du Lions International France Gastronomie, ainsi que Daniel Rogie, qui a été étoilé pendant plus de 17 ans et qui est maintenant retraité.

Ces deux chefs ont généreusement œuvré suivant l'esprit du Lions Gastronomie, en accompagnant les élèves par la transmission des savoirs, plus spécialement le savoir-faire traditionnel, sans oublier le savoir être.

La soirée a été organisée en étroite collaboration avec le lycée hôtelier de Paray-le-Monial, notamment grâce à la professeuse Catherine Bernard-Astier. C'est en effet lorsqu'elle accompagnait son élève Dorian Genevois lors du concours mondial de l'œuf en meurette – que nous avons créé il y a deux ans et coorganisé au *Clos Vougeot*, en septembre 2023 – que les bases de ce projet ont été initiées.

L'organisation s'est également appuyée sur Sébastien Mignot de la Minoterie Brivot, à Saint-Yan (71), qui est également un des professionnels de la gastronomie membre du club. La branche bourguignonne du club est en pleine expansion!

Des produits de qualité

Un bon repas ne peut pas être envisagé sans des produits de qualité. Ainsi, au menu, les invités ont pu déguster, entre autres, des poulets AOC de Bresse dont la réputation n'est plus à faire. Ils étaient fournis gracieusement par la maison Bresse Volaille Bertrand qui, ainsi, honore pour une troisième fois nos tables, après celles de notre action à Nantes durant le Mondial du pain et à Cuisine mode d'emploi (de Thierry Marx), à Besançon.

Notons également les produits d'excellence, labélisés par notre partenaire Bleu Blanc Cœur, qui ont été servis, comme le comté AOP de la Fruitière des Suchaux et la saucisse de Morveau des salaisons Renaudot, pour rester dans le panorama de Bourgogne-Franche-Comté. Le chef Daniel Rogie résume ainsi la générosité de nos partenaires: « C'est une chance d'avoir d'aussi beaux produits dans la région, mais c'est surtout une chance d'avoir des producteurs généreux qui nous ont offert des produits de qualité. »



PHILIPPE QUENEAU ET DANIEL ROGIE ONT ACCOMPAGNÉ LES ÉLÈVES PAR LA TRANSMISSION DES SAVOIRS, PLUS SPÉCIALEMENT LE SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL, SANS OUBLIER LE SAVOIR ÊTRE.

60 convives et 3 700 euros de dotation

Bravo aux membres du club qui permettent ainsi d'offrir aux convives des produits locaux de grande qualité. Par la présence de 60 convives, la salle de restaurant était complète et ce sont 3 700 euros qui ont été récoltés pour la dotation finale. Les élèves du baccalauréat professionnel cuisine seront bientôt équipés de tablettes et garderont longtemps en mémoire la journée auprès

des chefs étoilés à apprendre, à désosser la volaille de Bresse ou à préparer de la truffe d'été... Ce qui est rare dans une école!

Gageons que nous reparlerons bientôt d'Axel, élève de terminale, qui a préparé le dessert – *finger* de pain d'épices et pommes confites à l'orange, chantilly de mascarpone et brisures de tuiles au gru de cacao –, comme une grande répétition en vue de sa prochaine participation au concours du meilleur apprenti pâtissier de France. —

ACTIONS DES CLUBS

L'ENVIRONNEMENT

Une histoire d'engagement

Le Lions Club de Decize monte des projets en faveur de l'environnement dans la Nièvre, avec l'aide du budget participatif.

Par le **Lions Club de Decize**.

I l y a 40 ans, en 1983, le ministère de l'Environnement décrète notre association du Lions Club qualifiée pour la défense de la nature et la qualité de la vie. Une belle reconnaissance ! En juin 1991, lors de la Convention nationale de Vincennes, le Lions Club International District multiple 103 France adopte la charte entre l'homme, l'environnement et le cadre de vie.

Un contrat avec la Terre

Un texte de dix articles, rédigé à l'occasion du Jour de la Terre en 1990, qui propose aux « hommes libres et responsables, un contrat avec la Terre, pour que demeurent intactes les richesses que des milliards d'années ont forgées ». Un véritable appel à une prise de conscience universelle que les Lions se font fort de relayer.

Le 28 mai 2009, dans notre district, se déroulait, dans le cadre de la Convention nationale de Tours, une journée du lionisme consacrée à « la place de l'homme sur la planète bleue ». Dix ans plus tard et, après des opérations de nettoyage de la nature et de la Loire et la plantation de ginkgo biloba, notre club lançait son

opération Zéro mégot, en achetant 30 cendriers muraux (créés à partir d'extincteurs usagés) aux couleurs du Lions Club et destinés aux commerçants locaux.

L'opération Zéro mégot

Un véritable succès : tous les commerçants en voulaient. Pour pouvoir financer l'achat de 50 cendriers supplémentaires, notre club déposa son projet dans le cadre du budget participatif nivernais en espérant être lauréat pour pouvoir bénéficier d'un financement à hauteur de 80 % du

montant par le département (budget global de 7 000 euros).

Ce fut le cas et nous avons pu acheter ces 50 cendriers supplémentaires, ainsi que des cendriers de poche remis gracieusement dans nos manifestations (la fameuse petite boîte bien connue sur Facebook!).

L'histoire ne s'arrête pas là. Pendant ces trois dernières années, nous avons mis sur pied, avec la déchetterie de Decize, la récupération des mégots, qui sont ensuite envoyés en dépollution puis recyclés en plastique dédié à la fabrication de matériel





LE BUDGET PARTICIPATIF, C'EST QUOI ?

Le budget participatif découle de la volonté du département de renforcer la démocratie locale et de favoriser l'engagement des Nivernais et des Nivernaises dans le choix des projets locaux.

Le principe ? Le département finance, la population choisit ! Les personnes ou associations justifiant d'un lien avec la Nièvre peuvent non seulement proposer des actions, mais aussi choisir, par l'intermédiaire de leurs votes, des projets d'intérêt général ou local pour le département, ses cantons, ses territoires.

La règle est que chacun des 17 cantons doit avoir, au moins, un projet élu. Le département finance 80 % du montant total TTC du projet déposé. Il revient au porteur du projet d'assurer le financement des 20 % restants.

Renseignez-vous : ce système existe peut-être dans votre département et vous aidera à financer un projet.

urbain. Il faut reconnaître que la tâche est difficile pour que les mentalités évoluent et que les individus pensent à recycler leurs mégots comme ils le font avec leurs bouteilles plastiques !

Notre nouveau projet : Protégeons notre Loire

Il y a quelque mois, nous avons sollicité les Lions de la Nièvre et des départements limitrophes (Loiret, Cher, Côte d'Or, Yonne, Saône-et-Loire, Allier) pour nous aider à être à nouveau lauréat du budget participatif nivernais, avec notre nouveau projet : Protégeons notre Loire (budget global de 13 000 euros).

Un projet d'envergure qui consiste en l'installation de paniers récupérateurs sous les grilles d'égouts du centre-ville de Decize, ce qui empêchera les papiers, mégots et autres déchets de se déverser dans notre Loire. Des plaques de sensibilisation seront installées devant certains avaloirs

avec la mention : « Ne jetez rien... Ici, commence la Loire ! »

L'objectif : essayer de minimiser les déchets et plus particulièrement les mégots qui se déversent dans notre Loire quotidiennement. Les mégots sont un pollueur majeur de nos rivières et de nos mers. Plusieurs substances contenues dans les mégots sont toxiques pour les poissons mais aussi cancérigènes pour l'homme. Ces substances toxiques sont facilement transportées par l'eau, polluant ainsi le sol et l'eau.

Le 18 décembre, grâce à vos votes et à la campagne électorale tenace menée par les membres de notre club, nous avons appris que non seulement nous étions lauréats pour notre canton, mais qu'en plus, c'est notre association qui a remporté le plus de suffrages sur le département entier parmi les 80 candidats.

Une belle occasion de parler du Lions Club et de son combat pour l'environnement.

ACTIONS DES CLUBS

ACTION CARITATIVE EN FAVEUR DES APPRENTIS DU GRETA-CFA AQUITAINE

Par la transmission des savoirs

Une soirée caritative a été organisée avec une dotation de vaisselle du partenaire du club Lions Paris France Gastronomie au centre de formation GRETA-CFA de Dax.

Par le **Lions Club Paris France Gastronomie**.

Le club Paris France Gastronomie organise régulièrement des opérations caritatives en faveur de l'apprentissage des arts culinaires.

Ce 16 janvier 2024, c'était donc dans le GRETA-CFA Aquitaine, dans les Landes à Dax, que, venant des quatre coins de la France, se sont retrouvés les Lions de ce club spécialisé d'une cinquantaine de membres. De la Bretagne à l'Alsace, de la Vendée à l'Occitanie en passant par l'Île-de-France, la distance a été effacée pour se retrouver au cœur des Landes.

Valoriser le travail des apprentis

La journée a commencé à midi avec présentation des locaux et des équipes. Le repas organisé en soirée était ouvert à tous et des représentants des clubs Lions locaux de Dax et Saint-Paul-lès-Dax, ainsi que du bureau du district Sud-Ouest; tous étaient présents pour valoriser le travail des apprentis entourés par leur équipe pédagogique.

L'objectif de l'action était double:

- Permettre de récolter des fonds sur la vente des repas afin de financer une dotation de matériel qui viendra étoffer les outils d'apprentissage des élèves. La dotation 2024 sera choisie parmi le





matériel proposé par la maison Chomette, un des fidèles partenaires du club, et qui abondera aussi de son côté.

• Offrir la chance aux apprentis de côtoyer de grands professionnels qui, le temps d'une journée, viennent travailler « à quatre mains » avec (et pour) les élèves. En ce mardi, nous avons eu le plaisir de recevoir la cheffe Clémentine Coussau, du *Relais de la Poste*, à Magescq (2 étoiles, dont l'oncle Jean Coussau est l'un des membres fondateurs du club) et le chef Johan Laval de la *Maison de Mézos*. Ainsi, les apprentis ont eu la chance d'enrichir leurs connaissances auprès de professionnels chevronnés et de renom. Le Lions Club favorise de ce fait la transmission des savoirs dans les arts culinaires qui est un axe fort de notre club. Les apprentis serveurs ont également été en salle toute la soirée pour apporter les plats et favoriser les accords mets vins.

Afin de dégager des bénéfices, les organisateurs du Lions Paris France Gastronomie ont reçu en dotation tous

LES APPRENTIS SERVEURS ONT ÉTÉ EN SALLE TOUTE LA SOIRÉE POUR APPORTER LES PLATS ET FAVORISER LES ACCORDS METS VINS.

les produits cuisinés de la part des producteurs, qui eux aussi ont participé à l'œuvre collective. Nous citerons la maison Lafitte pour le foie gras, les truites de la société Aqualande, les confitures de la Corbeille aux confitures, les vins du domaine de Pribat dans les Landes.

Chefs et producteurs locaux étaient présents

Ces producteurs étaient présents lors de la soirée et ont pris la parole afin de nous présenter leur philosophie de travail et la recherche constante de la qualité qui les animent en favorisant les circuits courts.

Cette journée fut aussi l'occasion, en matinée, pour tous les membres du

club, de se retrouver. Le club Paris France Gastronomie réunit des membres sur tout le territoire national car les réunions mensuelles sont en visioconférence. Cette journée fut l'occasion de procéder à l'intronisation de neuf nouveaux membres sous la présidence de Philip Farrugia, qui nous a honorés de sa présence en tant que président du Conseil des gouverneurs 2023-2024.

Pour les neuf nouveaux « épinglés », cela a été un grand moment d'émotion et un plaisir partagé d'accueillir nos nouvelles forces vives. Cette action était la deuxième édition de cette soirée caritative à Dax. Rendez-vous a été pris pour envisager une troisième édition.

ACTIONS DES CLUBS

RÊVES DE GOSSE

Les Lions se mobilisent pour favoriser l'inclusion sociale

Les Lions, les enseignants, les éducateurs et les bénévoles organisent des événements forts pour que les jeunes vivent des moments hors du commun favorisant l'inclusion sociale et scolaire.

Par **Gilles Lemaitre**, Lions Club Chambéry-Aix-Le Revard.

Ce sont dix-huit enfants (de classes primaires et Ulis), du groupe scolaire Pré Hibou, 73-La Ravoire, qui ont participé à deux sorties en montagne, organisées par notre Lions Club Chambéry-Aix-Le Revard, en janvier 2024.

La première journée s'est déroulée à La Féclaz, où les jeunes ont fait du chien de traîneau, la seconde a permis aux petits Savoyards de participer à une journée du trophée Ebra au sein de la course de chiens de traîneau de la Grande Odyssée VVF 2024, au Col de Porte en Isère.

Découvrir les chiens de traîneau

Les enfants sont partis à l'assaut du Village de La Grande Odyssée VVF où ils ont été accueillis sur le stand VIP de Suzuki, l'un des plus importants partenaires de l'Odyssée. Une vétérinaire est venue expliquer aux petits comme aux grands pourquoi les chiens sont prioritaires sur la course. Au sein de l'organisation, il y a une équipe de dix vétérinaires au service de la santé





— DISTRICT CENTRE-SUD

◀ Des ateliers éducatifs

permettent à des enfants « ordinaires » et « extraordinaires » – en situation de handicap ou cabossés par la vie – de se rencontrer et de partager des moments forts ensemble.

animale. Les enfants ont également pu caresser les chiens très excités juste avant le départ de l'étape.

Pour les Lions, l'objectif est de promouvoir l'acceptation des différences et de favoriser ainsi l'inclusion sociale. Ce sont avant tout des ateliers éducatifs qui permettent à des enfants « ordinaires » et « extraordinaires » – en situation de handicap ou cabossés par la vie – de se rencontrer et de partager des moments forts ensemble.

Découvrir le ciel

Notre club, très actif sur les problèmes de l'inclusion sociale, avait, l'année dernière, organisé à Chambéry-Aix l'étape Rêves de Gosse, avec l'aide d'autres clubs du bassin chambérien et l'implication de l'association Enfance 73. Grâce aux Chevaliers du Ciel, les pilotes de Rêves de Gosse, 180 enfants, avaient bénéficié d'un tour en avion. Auparavant, tous les enfants avaient participé à un parcours pédagogique et créé des œuvres sur le thème « Dis, Oiseau, Envole-moi vers les étoiles ». Ces rencontres ont permis de tisser des liens d'amitié entre les jeunes et ainsi d'oublier leurs différences.

Pour perpétuer l'esprit Rêves de Gosse en Savoie, les enseignants, les éducateurs et les bénévoles organisent régulièrement des événements forts pour que les jeunes vivent des moments hors du commun favorisant l'inclusion sociale et scolaire. Monsieur Jean-Yves Glémée, président fondateur de Rêves de Gosse, nous a rejoints sur la Grande Odyssée en soulignant la continuité de nos actions envers les enfants en situation de handicap.

Après le départ des chiens de traîneau, les Lions ont été récompensés par la joie des enfants comblés qui avaient des étoiles pleines les yeux.



ACTIONS DES CLUBS

HUMANISME

et culture...

Le Lions Club Paris Concorde a organisé son 28^e Salon de peinture et sculpture Lions.

Par **Françoise Hirzel**, correspondante Île-de-France Paris pour la revue *LION*.

« **L**a culture ne s'achète pas, elle se transmet. » Les Lions sont aux avant-postes pour faire rayonner le patrimoine littéraire et artistique de leur communauté. Pour eux, l'humanisme, c'est aussi le beau au service du bien.

Des prix de littérature, peinture et musique

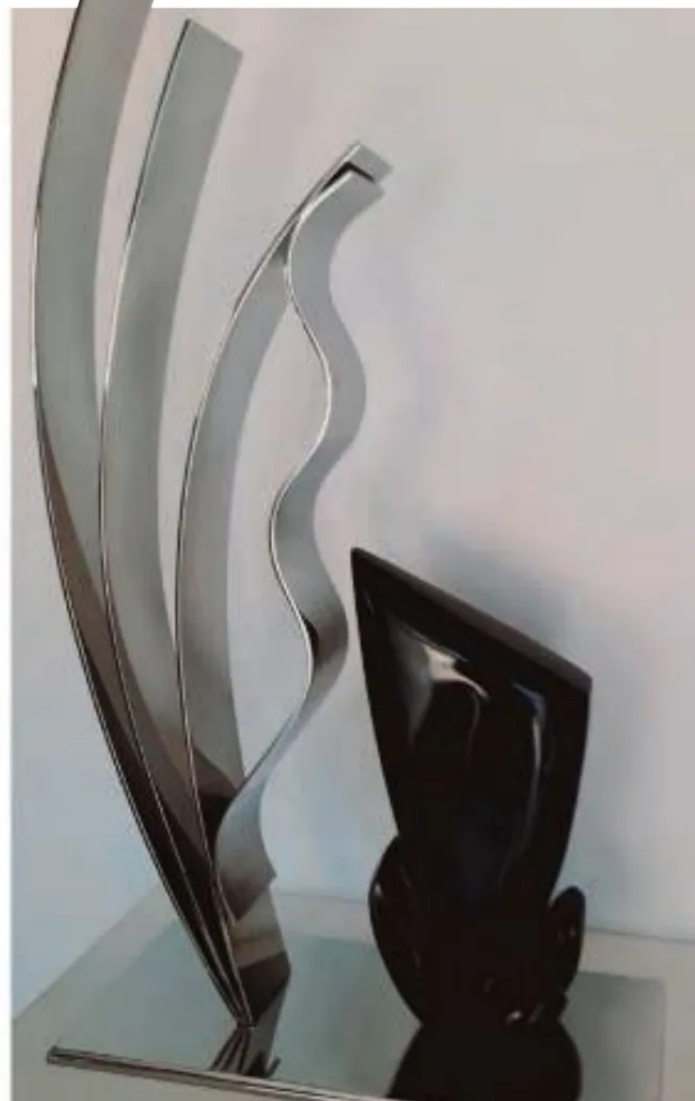
Mécènes, les Lions encouragent les jeunes artistes et écrivains grâce aux prix de littérature, peinture et musique, décernés chaque année. Les différents concours organisés par les districts rappellent que notre association est porteuse des valeurs humaines et culturelles.

Certains clubs en ont aussi fait leur fil rouge. Ainsi en est-il de Paris Concorde qui, cette année encore, a organisé son Salon de peinture et sculpture Lions. Créée par le gouverneur Hugues Everling en 1996, la 28^e édition s'est tenue début

« **Mon Bateau** »
de *Eric de Buncey*.

Sur la mer étincelante,
Une voile non moins brillante,
En force noire.
Rappelant quelques déboires!

Mais oui, mon ami!
En mémoire de vie,
Une mer en variations
Pour un voyage tout en bifurcations!





février dans la très belle salle d'exposition gracieusement mise à disposition par la mairie du 8^e arrondissement de Paris.

90 toiles et sculptures exposées

Seul club parisien à organiser ce genre de manifestation, ce ne sont pas moins de quatre-vingt-dix toiles et sculptures qui ont pu être admirées, avec, comme invité d'honneur, le sculpteur Eric de Buncey, qui, après avoir exposé au Salon d'automne, a permis de faire admirer ses sculptures dont on a pu apprécier la simplification allant à l'essentiel.

Discret, il exalte la genèse et la métamorphose des formes. Travaillant tour à tour la terre, le bois, la pierre, les marbres de Belgique, du Portugal ou de Carrare, il y associe le métal pour des sculptures épurées aux envols légers et délicats.

L'Atelier 13 de Eric de Buncey

Cet artiste contemporain français a posé ses valises à Ferrette, dans le département ►



◀ « L'Abandon »
de Véronique Dumont.

▲ Eric de Buncey
dans son atelier,
à Ferrette.

ACTIONS DES CLUBS



▲ Okendo, artiste peintre colombien, fidèle exposant du Salon.

► du Haut-Rhin, non loin de la frontière suisse, depuis 2016, tout en gardant des attaches en Normandie et en région parisienne, étapes de son parcours artistique. En poussant les portes de son nouvel atelier, L'Atelier 13, on découvre une abondance de toiles, des dessins et des sculptures, à l'image de cet artiste aux multiples facettes, dont la vie tourne autour de la création artistique depuis plus de trente ans.

Sculpteur, peintre mais aussi poète, les sculptures exposées étaient accompagnées d'un QR code présent sur chaque socle, permettant ainsi de lire le poème écrit sur son travail.

Mais le Salon de peinture et sculpture Lions, ce sont aussi des peintres et des sculpteurs professionnels ou amateurs, qui permettent à chaque visiteur d'apprécier des styles différents et peut-être de découvrir un monde pictural inconnu et plein de promesses.

Pour envoyer des enfants en vacances...

La gouverneure de Paris, Françoise Léandre, a honoré le Salon de sa visite – elle

était accompagnée de plusieurs officiels Lions. Marie-Claire Heliot, présidente de Paris Concorde, a rappelé de son côté que les excédents des droits d'accrochage étaient destinés à Vacances plein air, pour l'envoi d'enfants défavorisés en colonies de vacances, ainsi qu'à la recherche pour la lutte contre le cancer infantile.

... et lutter contre le cancer

Lors du vernissage, Jean-Pascal Hesse, maire adjoint en charge de la culture n'a pas manqué de souligner l'engagement de la mairie et sa satisfaction de participer à une activité artistique, ainsi qu'à l'aide en faveur des plus démunis.

Paris Concorde donne rendez-vous l'an prochain à tous les artistes pour continuer à promouvoir la culture en aidant les plus défavorisés, dans la droite ligne des valeurs d'humanisme qui font la richesse du Lions Club International. Et l'artiste invité, Eric de Buncey, de retour dans son atelier, nous a fait parvenir ce très joli message (*voir le mot d'Eric de Buncey page ci-contre*), que je vous invite à partager, pour un moment d'évasion et de poésie...

▼ Une vue du salon.



— DISTRICT ÎLE-DE-FRANCE PARIS



◀ « **Tea Time** », de Pascale de Saint-Perron.



LE MOT D'ERIC DE BUNCEY

Toiles et sculptures à l'honneur,
 Dans un moment de cœur.
 Les stars posent sur le sol,
 Les stars aux murs comme tournesols!

Il est l'heure
 Un remplissage de bonne humeur!
 Les vides se réchauffent d'acteurs
 Dans la salle des connaisseurs!

Les retrouvailles en subtil mélange
 Chuchotent des louanges.
 Les discours s'étalent en bon aloi,
 Signes d'un départ sans contremploi.

Des déficiences cancéreuses infantiles
 Les mobilisations gracieuses à l'utile
 Se donnent en bonnes causes, ici,
 Lors d'un vernissage en mairie.

Eric de Buncey, à Ferrette,
 le 12 février 2024



SAVOIR

LA RACLETTE

Repas phare de l'hiver en famille ou entre amis

Souvenir des vacances à la montagne, la raclette – synonyme de convivialité, simplicité et gourmandise à la fois – a été consommée par 53 % des Français en 2020. Plus d'un tiers la mettent même en tête de leurs plats préférés.

Par **Rosine Lagier**.

C'est en 1964, lors de l'Exposition nationale de Lausanne, que le Valais fait connaître à toute la Suisse ce plat qu'est la raclette. Si le fromage du même nom, fabriqué dans le Valais, bénéficie d'une AOP depuis 2003, il est produit à présent dans de nombreuses régions de Suisse mais aussi en France – dans les régions d'Auvergne, de Savoie, de Franche-Comté, de Normandie et de Bretagne –, au Québec et en Australie.

Grand classique des repas d'hiver et des stations de ski, la raclette a bondi des pistes dans nos assiettes même les plus citadines ! Selon des données officielles, il se consommerait 34 000 tonnes de ce fromage par an, soit 2,3 kilogrammes par foyer.

Offrir une belle raclette-party, c'est tout un art !

Il y a déjà le choix d'excellents fromages parmi une gamme très variée qui ne finit pas de nous étonner. Pour contenter tous nos convives, laissons-nous porter par les fromages à raclette fumés, à la truffe, à l'ail des ours, chèvre ou brebis, au morbier, au munster ou au maroilles... Comptons entre 250 et 300 grammes par personne, soit six ou sept tranches un peu épaisses. Pensons à les sortir du froid au minimum 30 minutes avant de les faire fondre et à ne pas les laisser trop chauffer dans l'appareil afin de conserver toutes les saveurs.

Le choix d'une bonne pomme de terre est important (3 à 4 par personne), toutes les variétés ne se ressemblant pas. Elle doit être chaude, ferme et goûteuse. Optons pour une pomme de terre à chair ferme, qui tient bien à la cuisson comme la



LE FROMAGE À RACLETTE,
FABRIQUÉ DANS LE VALAIS,
BÉNÉFICIE D'UNE AOP DEPUIS 2003.
IL EST PRODUIT EN SUISSE
MAIS AUSSI EN FRANCE
– DANS LES RÉGIONS D'Auvergne,
DE Savoie, DE Franche-Comté,
DE Normandie ET DE Bretagne –,
AU QUÉBEC ET EN AUSTRALIE.



cheyenne à chair rouge, la roseval, la juliette ou la grenaille. La charlotte, les pommes de terre de Noirmoutier ou la délicatesse conviennent bien.

Les charcuteries sont en nombre mais leur qualité est à privilégier. Nous pouvons garnir des plats avec au minimum trois d'entre elles : du jambon blanc ou cru, de la coppa, de la rosette, de la saucisse de Morteau, des magrets de canard séchés ou fumés, de la viande de bœuf séchée comme la viande des Grisons et son IGP qui impose qu'elle soit salée, pressée et séchée à plus de 800 mètres d'altitude, dans le canton des Grisons, pendant trois à cinq mois. La viande perd la moitié de son poids et ne conserve que 7 % de gras.

Et même la raclette de la mer...

Pour une raclette de la mer, la charcuterie peut être remplacée par un assortiment de poissons fumés (truite et saumon fumés, haddock), des crevettes, noix de pétoncles éventuellement marinées... Les fromages frais de brebis comme la Brousse, le Brocciu, le Lou Pérac sont l'alliance incontournable.

Un accompagnement de légumes cuits (asperges, endives, bouquets de chou-fleur) ou crus (crudités en salade, fines rondelles d'oignon) et de pickles variés est le bienvenu : petites tomates cerises, salade verte, cornichons, oignons blancs au vinaigre, chutney... Pour terminer, un dessert léger s'impose : une salade de fruits de saison ou une poire pochée ou un sorbet. N'hésitez pas à vous appuyer sur les conseils de professionnels pour vous aider dans vos choix !

Blanc, rouge... ou l'autre ?

Avec la raclette, il n'y a pas de règles strictes. Les Français ont tendance à souvent choisir du vin rouge avec les fromages, pourtant le vin blanc est généralement bien approprié même ici où les charcuteries ont leur mot à dire.

Pour se marier avec le fromage et la charcuterie, choisissez un vin blanc comme un vin de chignin (Savoie), un arbois ou un mâcon villages, un saint-véran, un pouilly-fuissé, un riesling d'Alsace. Pour du rouge, veillez à ne pas servir des vins avec beaucoup de tanins. Privilégiez une mondeuse de Savoie, un pinot noir d'Alsace, un beaujolais, un sancerre ou un julienas. Pour les inconditionnels de bière, une bière blanche peut très bien s'accommoder avec une raclette...

Les bulles pétillantes et la vivacité d'un champagne, d'un prosecco ou d'un crémant peuvent ajouter une touche d'élégance et de légèreté à votre soirée. D'autres, en Bretagne, tenteront la raclette à l'andouille de Guémené et boiront un cidre brut... ►

SAVOIR

► **Bon à savoir...**

Il faut cent litres de lait pour produire une meule de dix kilogrammes. L'affinage légal d'un fromage à raclette est de huit semaines au minimum en cave, entre 8 et 13°C, sur des planches en bois d'épicéa. La raclette fumée au bois d'épicéa ou de hêtre vous transporte à la montagne; haut de gamme, la raclette à l'appenzeller a un caractère plus corsé; celle au chèvre offre une texture fondante, celle au bleu de Gex, Roquefort ou Gorgonzola a des arômes puissants.

Depuis 2022, de nouvelles variantes ont vu le jour : la raclette aux baies roses, au fenugrec, à l'échalote; celle à l'ail des ours a un délicat parfum herbacé; à la truffe, c'est un *must* élégant. Quant à la raclette aux épices et au vin blanc, les meules sont frottées de thym, paprika et poivre puis sont frottées chaque semaine avec une saumure au vin blanc.

Les origines de la raclette

Bien que des sources attestent l'existence du fromage valaisan au IV^e siècle avant notre ère, d'autres font remonter son origine au XII^e siècle, mais les premières traces bien relatées de ce fromage en Suisse datent des alentours de 1574 où il sert aussi de monnaie et de rémunération.

Jusqu'au début du XX^e siècle, les Valaisans font rôtir ce fromage devant le feu surtout lors de la fête du 15 août, lorsque les premiers fromages à raclette sont faits et descendent de l'alpage vers





les différentes vallées et sont bénis par le curé. On coupait la meule en deux, on en posait la moitié sur une pierre plate devant la cheminée et on l'approchait du feu ; quand il commençait à fondre en faisant des bulles, on le raclait avec une spatule en bois sur des pommes de terre chaudes.

Tour à tour appelée *râcla* (racler en patois valaisan) ou fromage rôti, il faut attendre 1874 pour qu'apparaisse le terme de raclette. En 1909, à l'occasion de l'Exposition cantonale de Sion, elle est présentée comme « mets national valaisan » mais, malgré les nombreux visiteurs, elle restera limitée à un cercle restreint de connaisseurs jusqu'en 1960.

En 1964, la raclette gagne enfin en notoriété grâce à l'Exposition nationale de Lausanne. Son succès est impressionnant : plus de 300 000 raclettes seront servies cette année-là dans la ville. En 1970, 1 000 tonnes de fromage à raclette sont produites dans le Valais et 1 000 tonnes dans le reste du pays. En 2000, le Valais en fabrique 2 000 tonnes tandis que le reste du pays en produit 10 000 tonnes ! En 2020, 65 à 75 000 tonnes (toutes catégories et pays confondus) ont été produites et l'augmentation s'annonce constante.

Des braises, au gaz, à la bougie ou à l'électricité : le four à raclette

Jusque vers 1955, la raclette est faite au feu de bois mais, dès la fin des années 1940, des inventeurs du Valais réfléchissaient à la création d'ustensiles plus pratiques et modernes. Entre 1955 et 1965, apparaissent les premiers appareils électriques

et les premiers accessoires pour les demi-meules : résistances chauffantes en quartz, porte-fromages, système de réglage en hauteur.

Dès 1965, des progrès sont réalisés pour améliorer le service et éviter de toucher le fromage. Des appareils au gaz et à l'alcool sont proposés. Vers 1970, les premiers appareils électriques à poêlons individuels arrivent sur le marché et se fabriquent en grandes séries. Les appareils sont composites avec des plaques de gril en fonte.

En 1975, c'est la fromagerie Richesmonts qui se lance non seulement dans la fabrication de meules de fromage mais aussi

dans celle du premier appareil à raclette domestique, en collaboration avec Tefal, qui fabrique pour le Benelux, la France et l'Allemagne.

JUSQU'AU DÉBUT DU
XX^e SIÈCLE, LES VALAISANS
FONT RÔTIR LE FROMAGE
DEVANT LE FEU SURTOUT
LORS DE LA FÊTE
DU 15 AOÛT, LORSQUE
LES PREMIERS
FROMAGES À RACLETTE
SONT FAITS
ET DESCENDENT
DE L'ALPAGE.

HISTOIRE

LES GRANDES ÉPIDÉMIES

Des épidémies ont ravagé la population de toute la Terre depuis la plus haute Antiquité, et on estime à trois milliards le nombre d'individus qui ont succombé à l'une de ces maladies pandémiques. Petite revue en détail.

Par Roland Mehl.

Les épidémies de variole ont longuement ravagé l'Empire chinois; les Égyptiens ont mentionné un certain nombre d'entre elles: la mort de nombreux nouveau-nés, dixième plaie, décrite dans l'Ancien Testament en est un exemple.

Un certain nombre de fléaux ont provoqué une peur importante chez les Hébreux, comme la lèpre et la peste, tandis qu'Athènes connaissait une foudroyante épidémie de peste, alors que les troupes carthagoises d'Hannibal qui ont traversé l'Italie sont à l'origine de l'émergence d'une épidémie palustre.

Le Moyen Âge

À cette époque, les grandes épidémies étaient considérées comme le signe maléfique de la colère divine. Aux I^{er} et II^{es} siècles, la lèpre s'est répandue en Gaule avant d'atteindre le reste de l'Europe au temps des Croisades, durant des dizaines d'années, avec un maximum d'intensité au XII^e siècle.

Les lépreux inspiraient une telle crainte qu'ils étaient traités d'une façon inhumaine, obligés de revêtir l'habit de ladre, et recevaient la cliquette, la crécelle, où la cloche qu'ils devaient agiter pour prévenir de leur approche...



© Wellcome Collection (en haut et en bas)



◀ Le christ guérissant

un homme de la lèpre
- gravure sur bois, 1571,
d'après Jost Amman.

▲ Le port de Marseille

pendant l'épidémie
de peste de 1720
- gravure de J. Rigaud,
d'après M. Serre.

La Renaissance

Après la conquête de Naples par Charles VIII, apparaît chez un soldat une maladie terrifiante avec des éruptions et des ulcères effroyables, qui furent responsables d'importants dégâts dans la population. Quand on les guérissait, ils apparaissaient à un autre endroit...

Ce qu'on a appelé « le mal de Naples » a fait plusieurs dizaines de milliers de victimes, car on abandonnait les malades d'autant plus que d'autres pathologies ravageaient la population à grande échelle : syphilis, varicelle, rougeole, peste et typhus.

Le XVII^e siècle

Une nouvelle épidémie de peste grave sévit en France, entre 1629 et 1631. Un « bureau de santé » mis en place à cette occasion instaure un système de surveillance rigoureux et délivre des ordonnances imposant le nettoyage des logements des pestiférés et la mise en quarantaine de leurs familles, avec interdiction de porter leurs vêtements.

Cette épidémie a été particulièrement meurtrière à Londres où elle a fait plus de 100 000 victimes, soit près du quart de ses habitants. En revanche, elle a épargné Paris et le nord de la France, grâce aux mesures préventives prises malgré les conséquences économiques. ▶

HISTOIRE

► « **Détruisez les rats** », une affiche représentant les décès liés aux rats - lithographie de Obrad Nicolitch, 1920.

- Dans le même temps, le paludisme sévit dans toute la France, notamment à Versailles, où les ouvriers qui travaillaient au château ont tous été atteints, ralentissant considérablement les travaux. Louis XVI s'installait dans un château inachevé.

Le XVIII^e siècle

Le 27 mai 1720, contrairement aux règlements de la police sanitaire, les autorités municipales de Marseille autorisent le navire *Le grand Saint-Antoine*, en provenance du Levant, à accoster. En donnant cette autorisation, les magistrats municipaux, plus intéressés par la cargaison que par les édits régionaux, prennent la responsabilité de la dispersion de la peste qui a tué, entre 1720 et 1722, jusqu'à 40 000 personnes à Marseille et 100 000 dans le reste de la France.

Face à la gravité de la situation, le régent Philippe d'Orléans établit des mesures d'isolement, qui ont permis de circonscrire l'épidémie et de la limiter à la seule Provence.

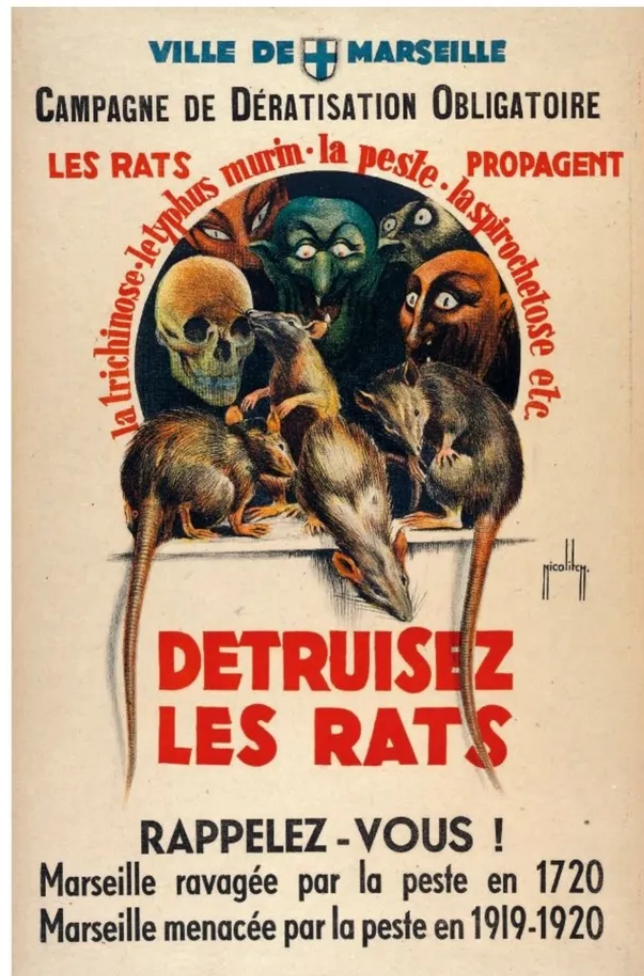
Le XIX^e siècle

Deux épidémies ont eu des conséquences sur les campagnes militaires napoléoniennes.

- La peste qui a touché une grande partie du corps expéditionnaire au moment où Napoléon s'apprêtait à conquérir la Syrie.
- Le typhus qui a décimé les troupes impériales lors de la campagne de Russie.

D'autre part, le choléra qui sévissait en Asie du Sud-Est depuis des millénaires et avait épargné l'Europe, en raison de la fragilité du virus dont le foyer se situait dans le delta du Gange, se propage en Europe au début du siècle.

Le premier cas en France a été signalé le 25 mars 1832, à Calais. Très rapidement, la maladie se propage et gagne Paris, où elle fait 230 000 victimes, surtout dans une population ouvrière défavorisée. Elle est la conséquence de deux facteurs : l'ouverture de nouvelles routes maritimes, en particulier le percement du canal de Suez, et la découverte du bateau à vapeur, qui a permis la circulation rapide



du vibrion cholérique du continent asiatique au continent européen.

L'armée française a été décimée par la variole à la veille de la guerre de 1870, ce qui a entraîné la mort de 23 500 soldats et l'immobilisation de 100 000 convalescents, sur un effectif de 600 000 hommes, dont la grande majorité, contrairement aux soldats de l'armée allemande de Bismarck, n'avaient pas bénéficié d'une vaccination.

Le XX^e siècle

Trois importantes épidémies ont jalonné ce siècle.

- La grippe espagnole. Au moment où prend fin la Grande guerre, le 11 novembre 1918, débute une épidémie de grippe extrêmement grave, qui a entraîné en un an plus de 200 000 morts en



France, soit près de 2,5 fois plus que tous les morts de quatre années de guerre, et 20 millions dans le monde, dont la majorité en moins de six mois. Cette épidémie a commencé dans le camp militaire de Fort Riley dans le Kansas, le 3 mars 1918, avec la survenue d'une importante poussée de grippe parmi les jeunes recrues venues du Middle West et en partance pour l'Europe. À partir du mois d'avril 1918, progressivement, cette épidémie s'étend à l'ensemble du continent européen. Des médecins espagnols publient les premiers travaux concernant les caractéristiques de cette épidémie, le pays étant neutre. Les informations ne présentent pas la caractéristique qu'elles ont dans les pays belligérants et sont donc très difficiles à diffuser rapidement. La première publication qui souligne le caractère de cette épidémie est à l'origine de ce qu'on va appeler alors « grippe espagnole », même si elle sévit déjà dans la plupart des pays européens.

- La maladie de la vache folle (ou encéphalopathie spongiforme bovine) est pour la première fois

▲ **Des médecins munis d'un masque de protection** aident un homme atteint du Covid-19 lors de la pandémie qui a touché le monde entier depuis 2020.

rapportée en Grande-Bretagne, en 1986. L'origine de cette maladie serait liée à des méthodes de complémentation de l'alimentation du bétail. Là encore, de nombreuses victimes.

- Le sida (ou syndrome d'immunodéficience acquise). Son histoire a été marquée par de nombreux malades dès 1981. Le sida progresse très rapidement tandis que le taux de létalité atteint 40 % des malades, avec plus de 40 000 morts, jusqu'à la découverte du virus par les professeurs Luc Montagnier et Françoise Barré-Sinoussi.

Le XXI^e siècle

Il suffit de rappeler les dégâts causés par les deux importantes épidémies qui ont récemment touché la planète :

- le Sras (syndrome respiratoire aigu sévère) : 8 000 personnes infectées avec 1 000 décès ;
- le Covid-19 (coronavirus disease 2019) : 666 000 000 personnes atteintes pour 6 900 000 morts.

Quelle sera la prochaine...? _____

SAVOIR

LA ROUTE NAPOLÉON

Dans les pas de l'Aigle, à la poursuite de l'Empereur

Découvrons l'histoire et la beauté de la « Route Napoléon », celle que l'Empereur emprunta en 1815 à son retour d'Elbe.

Par **Michel Bomont**.

« Salut France, terre de braves! » s'exclame Napoléon en débarquant à Golfe-Juan, dans la petite baie mélancolique et charmante, d'après Victor Hugo. Discret, ce petit village de pêcheurs ne compte qu'une quarantaine d'âmes, et Napoléon peut accoster en plein jour sans être inquiété. Depuis son passage, le village comme les plages de la baie, entre le cap d'Antibes et les îles de Lérins, autrefois désertes, ont bien changé. De Golfe-Juan à Grenoble, Napoléon, en route vers son destin, ne prend sans doute pas le temps de profiter des paysages ou des monuments: se baigne-t-il à Digne-les-Bains? Admire-t-il le travail de Vauban en passant par la forteresse de Sisteron? Occupé à marquer de son empreinte le roman national, l'Aigle ne courrait pas, il volait. Mettez vos pas dans les siens, mais ralentissez la cadence, pour découvrir et profiter au mieux des villes et villages traversés, sans s'arrêter, par l'homme pressé. »

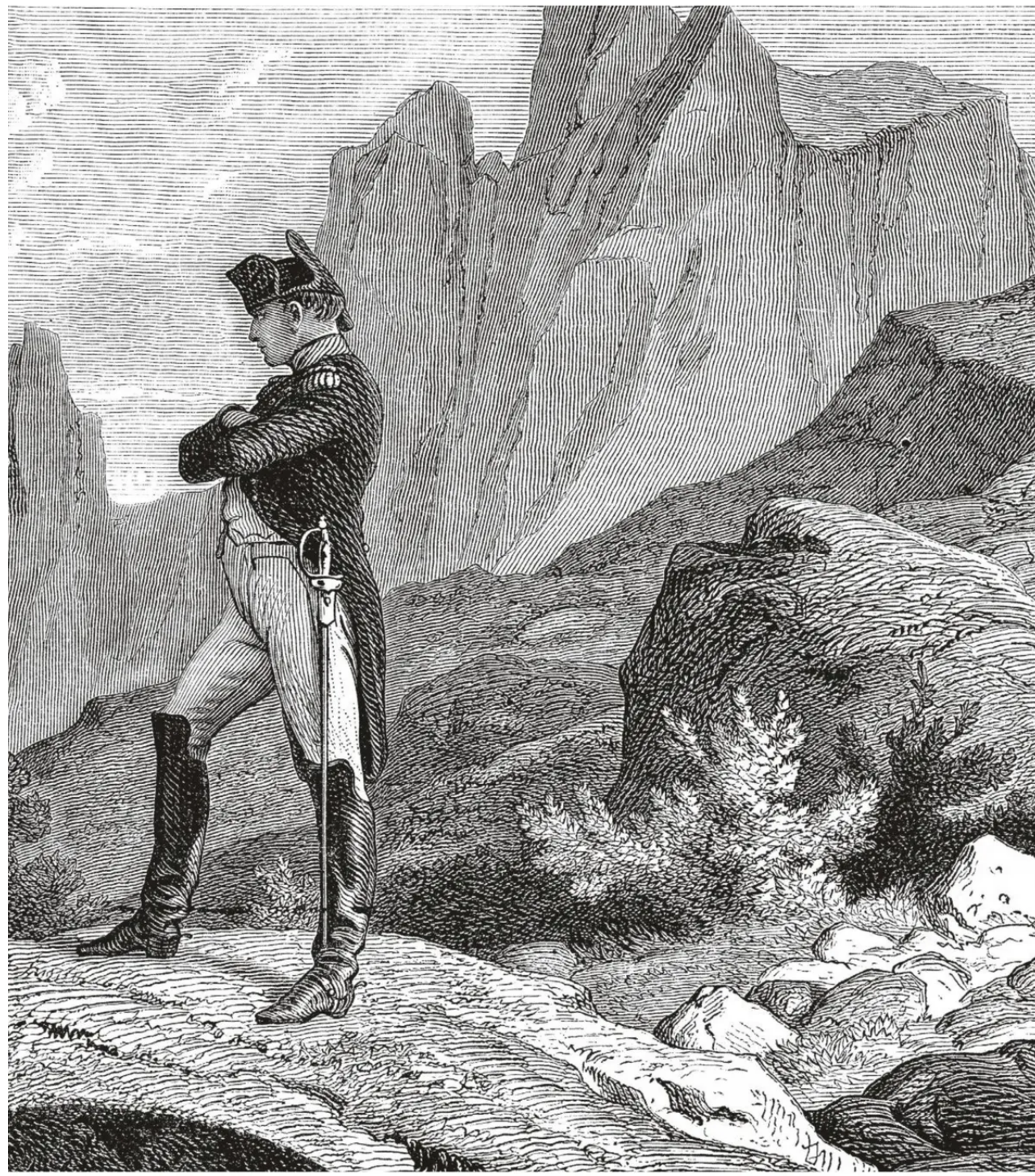
Fondation Vinci

I est 15 heures le 1^{er} mars 1815 lorsque le Petit Caporal et 1200 hommes débarquent du brick *L'Inconstant* accompagné d'une flottille de six autres bateaux, sur la plage de Golfe-Juan, en provenance de l'île d'Elbe, où l'Empereur était exilé à quelques kilomètres de Portoferraio, dans la villa di Santa Martino, après avoir abdicqué le 6 avril 1814.

► **Napoléon,
à Sainte-Hélène.**



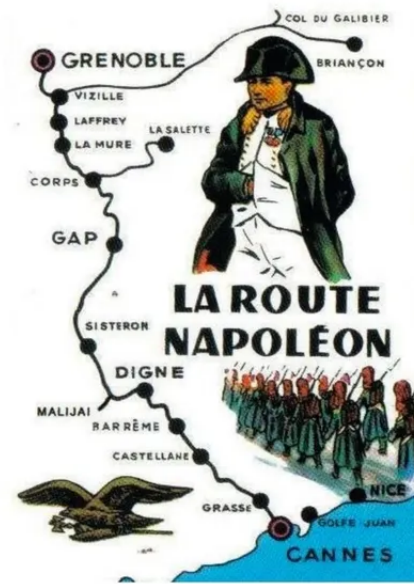
© Shutterstock.com/Morphart Creation



SAVOIR



▲ La Route Napoléon.



UN CHEMINEMENT HISTORIQUE À DÉCOUVRIR

Sillonner, sur les traces de Napoléon, cette célèbre route touristique, c'est découvrir de splendides sites naturels et faire d'attrayantes étapes dans les jolis petits villages qui jalonnent son parcours. Après la vieille ville d'Antibes, avec sa cathédrale et le port Vauban, le visiteur découvre Juan-les-Pins, avec son musée Picasso, avant d'emprunter, guidé par les effluves des pins et des eucalyptus, la route dont l'inimitable lumière, les chatoyantes couleurs des marchés provençaux et des ruelles ont inspiré les plus grands peintres.

Passée Mougins la médiévale, avec sa superbe vue sur la baie de Cannes, la ville emblématique de Grasse exhume les fragrances mythiques des fleurs de jasmin, de myrte et d'orangers sauvages. S'ensuivent le plateau de Roquevignon, où l'empereur a fait une halte, le village perché de Cabris, le col du Pilon et le joli village de Saint-Vallier-de-Thiery.

Avec la halte à Castellane, le décor évolue. Avec les Alpes-de-Haute-Provence, c'en est fini des superbes vues sur la Méditerranée et des palmiers. Entre montagnes et champs de lavandes, se découvre l'incontournable ville thermale de Digne-les-Bains offrant, avec ses eaux chaudes, un cadre revitalisant et apaisant pour se ressourcer. À Sisteron, la citadelle dominant la Durance à la porte du Dauphiné, le musée de l'épopée rappelle au visiteur le passage de l'empereur déchu contraint de quitter la cité, la population royaliste montrant son hostilité à son endroit.

Ce n'est que sur la route de Gap, ville perchée à plus de 700 mètres, à Upaix, qu'il recevra, pour la première fois depuis son arrivée à Golfe-Juan, un accueil chaleureux. Après

Gap, se dessine la dernière étape de cette route mythique avec la halte historique, la plus significative de l'épopée de Napoléon, la prairie de la rencontre de Laffrey, là où Napoléon a persuadé les soldats royalistes de se rallier à sa cause. Un monument équestre célèbre cette page d'histoire.

Après le parc paysager et le musée de la révolution française de Vizille, la Route Napoléon prend fin à Grenoble, une ville au riche passé culturel, sportive et festive, où le visiteur pourra emprunter le téléphérique qui le mènera au site fortifié de la Bastille, dominant la ville. « Avec ces étapes, sur deux régions et 42 communes, vous savez désormais ce qu'il ne faut pas manquer sur la Route Napoléon et ainsi revivre les plus grands moments de ce périple, entré dans l'histoire de France et qui a donné lieu à la création de cet itinéraire. »

▼ La statue équestre de Napoléon, à Laffey.



© Shutterstock.com/hijkl (en haut à gauche)

► C'est de ce petit port de pêche que commence la formidable épopée qui va le conduire à Paris, à la reconquête du pouvoir. Encore lui faut-il, pour renverser la monarchie et gagner la capitale au plus vite, éviter les troupes royalistes de Louis XVIII, stationnées à Marseille et dans la vallée du Rhône. Il fait le choix de passer par Grenoble, par un mythique itinéraire passant par les sentiers muletiers des Alpes aux vallées vertigineuses : plus de 300 kilomètres en six jours !

Ce parcours, connu sous le nom de « route des Alpes-d'hiver » donnera, en 1932, la « Route Napoléon », une des plus belles de France, longue de 325 kilomètres, laquelle serpente entre la grande histoire et un intérêt touristique exceptionnel, grâce à « son audacieux tracé et la diversité des paysages et des petits villages qu'elle traverse ».

De la mer à Gap

L'Empereur et ses soldats se reposent quelques heures sous les oliviers, mais pas question de s'attarder. Le lendemain de son débarquement, Bonaparte quitte la mer, le soleil, les orangers et le paysage attachant de Vallauris pour les petits villages de la Haute-Provence. L'empereur et sa troupe parviennent à la citadelle médiévale de Mougins, perchée tel un phare sur la Côte d'Azur, puis c'est Grasse, capitale du parfum offrant une vue exceptionnelle sur la mer et le massif de l'Estérel.

Après avoir été saluée avec des violettes et du vin, la troupe s'enfonce dans les hautes collines et les vallées profondes. Après avoir longé une route particulièrement sinueuse et les cols de Valferrière

« CITOYENS DES HAUTES-ALPES, J'AI ÉTÉ VIVEMENT TOUCHÉ DES SENTIMENTS QUE VOUS AVEZ MONTRÉS ; VOS VŒUX SERONT EXAUCÉS, LA CAUSE DE LA NATION TRIOMPHERA ENCORE ! VOUS AVEZ RAISON DE M'APPELER VOTRE PÈRE, JE NE VIS QUE POUR L'HONNEUR ET LE BONHEUR DE LA FRANCE. MON RETOUR DISSIPE TOUTES VOS INQUIÉTUDES... JE ME RAPPELLERAI TOUJOURS AVEC UN VIF INTÉRÊT TOUT CE QUE J'AI VU EN TRAVERSANT VOTRE PAYS. »

Napoléon, le 5 mars 1815.



▲ Un timbre de Guinée équatoriale représentant Napoléon franchissant le col du Grand-Saint-Bernard.

et de Luens, sous la neige et un épais brouillard, apparaît, en amont des gorges du Verdon, l'ancienne cité de Castellane, encerclée par le roc calcaire de Notre-Dame, haut de 184 mètres. Napoléon, en uniforme de colonel des grenadiers de la Garde impériale, y est accueilli par les tambours, la musique militaire, aux cris de « vive l'Empereur ».

Il parvient le soir même, vers 20 heures, à Barrême où il est reçu dans la maison du juge Tartanson, enthousiasmé et pleinement dévoué pour sa cause. Il dîne d'une « soupe de légumes et d'un plat de morue, d'un rôti de chevreau ainsi que des fruits et des confitures », commandés à *L'Auberge du Cheval-Blanc*, et y passe la nuit avant de reprendre sa chevauchée vers Digne, capitale de la lavande. Ville qu'il atteint en début d'après-midi. Le 4 au soir il débarque au château de Malijai, propriété du marquis de Noguier, où, après un frugal repas, il se couche et s'endort. Dans la cour du château, pour se réchauffer par cette nuit noire et étoilée, les grenadiers de la garde « allumèrent de grands feux, et tout ce qui restait de la provision de bois du marquis y passa ».

Le drapeau tricolore de la jeune fille

Le lendemain, avant l'aube, avant de quitter les lieux, l'Empereur s'excuse du dérangement et fait remettre une gratification de 80 francs aux serviteurs du château. Lorsqu'il arrive à Sisteron, une jeune fille lui offre un drapeau tricolore brodé de ses mains. Emblème qui le suivra jusqu'à Waterloo.

La caravane chemine lentement vers Gap. Certains soldats à pied, d'autres sur des charrettes ou sur des montures de toute espèce. « Les habitants les arrêtent à chaque pas, en leur offrant des vivres et des rafraîchissements ». Il est 21 heures ►



► lorsque la troupe impériale arrive à Gap sous les acclamations. « Citoyens des Hautes-Alpes, j'ai été vivement touché des sentiments que vous avez montrés; vos vœux seront exaucés, la cause de la nation triomphera encore! Vous avez raison de m'appeler votre père, je ne vis que pour l'honneur et le bonheur de la France. Mon retour dissipe toutes vos inquiétudes... Je me rappellerai toujours avec un vif intérêt tout ce que j'ai vu en traversant votre pays. »

Du cœur du massif alpin à la capitale du Dauphiné

Alors que les troupes stationnent dans les rues, l'Empereur descend à *L'Auberge Marchand*. Le 6, sous un ciel superbe, Napoléon quitte Gap, passe par Saint-Bonnet et s'installe à l'hôtel du Palais, à Corps, pour y passer la nuit. Après s'être reposé, il se dirige vers Grenoble mais, arrivant dans la plaine d'alpage de Laffrey, l'attend un bataillon du 5^e de Ligne envoyé par Louis XVIII pour l'arrêter. Napoléon s'avance seul face aux fusils et s'adresse aux soldats du roi: « Soldats, je suis votre Empereur, ne me reconnaissez-vous pas? S'il en est un parmi vous qui veuille tuer son général, me voilà! »

▲ **Napoléon clamant sa leçon de courage,** le 7 mars 1815, avant de rentrer dans Grenoble avec les soldats du roi acquis à sa cause.

« QUE CE MERCUREY EST EXCELLENT, SA ROBE RAPPELLE LE RUBAN DE LA LÉGION D'HONNEUR; QUANT À SON BOUQUET, IL EST COMME L'ODEUR ENIVRANTE DE LA VICTOIRE. »

Napoléon, le 15 mars 1815.

C'est alors que l'histoire bascule. À ces mots, les soldats mettent bas leurs armes et, en pleurant, se précipitent vers Bonaparte qui se tourne vers le général Cambronne et lui dit: « C'est fini. Dans huit jours, nous serons à Paris. » Les deux troupes fusionnent et entament une marche triomphale vers Grenoble, où Napoléon s'installe à l'hôtel des Trois Dauphins. « Jusqu'à Grenoble on me traita d'aventurier, à Grenoble, je fus prince. »

Balzac écrira: « Une fois de plus, la France se donna à lui comme une belle fille à un lancier. »

Le 9 mars 1815, triomphant, Napoléon prend la route de Paris en prenant le soin d'organiser son pouvoir au fil du voyage. Il entre dans Lyon le 10 avec 8 000 hommes et 300 canons. Le 15, à l'occasion d'une halte à Mercurey, alors

qu'un vigneron l'invite à partager un verre de son vin, Bonaparte s'exclame: « Que ce mercurey est excellent, sa robe rappelle le ruban de la Légion d'honneur; quant à son bouquet, il est comme l'odeur enivrante de la victoire. » La troupe ne cessera de grossir et c'est avec 20 000 hommes qu'il entrera dans Paris, le 20 mars, salué par une foule en délire.

DEMAIN, C'EST AUJOURD'HUI

Au bonheur des passagers

À l'occasion du salon de l'électronique de Las Vegas, les constructeurs ont dévoilé des voitures au design épuré à l'extrême. Sans poignée, ni rétroviseur extérieur, ni bouton sur le tableau de bord. Tout se fait dans le doigté.

Par **Philippe Colombet**.

Petit rappel : l'intelligence artificielle générative ChatGPT, développée par Open AI, est une technologie qui a fait l'apprentissage d'une quantité impressionnante de données pour pouvoir les restituer à ses utilisateurs de manière sophistiquée, précise et synthétique.

Dans la nouvelle Peugeot e-3008, l'interaction se fait de façon simple et naturelle *via*

l'assistant vocal. Il suffit de dire « OK Peugeot » et de formuler sa demande pour que ChatGPT entre en action. Il est capable de répondre à des questions complexes et de suivre une conversation. Si vous arrivez dans une ville, vous pouvez lui demander de vous indiquer quels sont les monuments à visiter, puis de vous raconter l'histoire de ces lieux et enfin, si vous le souhaitez, de vous guider vers l'un d'entre eux en utilisant le système de navigation de la voiture. Et il peut ▶

▼ Avec un aménagement qui s'apparente plus à un salon où l'on cause et l'on se relaxe qu'à un véhicule, les nouveaux concepts de Honda semblent sortis d'un film futuriste.



PASSION



- faire davantage que répondre à des questions. Les enfants s'ennuient lors d'un long voyage ? Demandez à ChatGPT d'organiser un quiz sur un thème qui les passionne. En quelques secondes, l'intelligence artificielle proposera une animation.

Petite discussion avec ChatGPT, à bord

Sont ainsi éligibles les nouvelles 208, 2008, 308, 408, 508 et surtout les nouveaux e-3008, e-Rifter, e-Traveller, e-Partner, e-Expert, puis nouveau e-5008. Gratuite pour six mois, initialement réservée aux 5 000 premiers clients, cette offre a été étendue à 10 000 clients suite à un taux de souscription dépassant les 50 % en quelques jours.

Et, bien entendu, le plus connu des modèles d'intelligence artificielle générative arrive aussi sur les DS 3, DS 4, DS 7 ou DS 9, durant une phase pilote. L'engouement est tel que Volkswagen fonde une société spécialisée dans l'intelligence artificielle. Les solutions utilisant l'IA ont bien vocation à jouer un rôle essentiel...

L'IA comme tendance majeure

Lors du Consumer Electronic Show 2024 – CES –, de Las Vegas, l'intelligence artificielle s'est bien armée comme tendance majeure de l'industrie

automobile. Plus que jamais, le logiciel sera au cœur de la valeur ajoutée des véhicules. L'évolution des aides à la conduite poursuit ses avancées. Des véhicules mis à jour à distance, optimisés comme un ordinateur, capables de gérer des données de trafic en temps réel, ces véhicules qui ont pour caractéristique d'embarquer des logiciels modifiables à distance sur des éléments comme la sécurité, le confort de conduite ou les performances, offrent de nouvelles expériences et fonctionnalités évolutives tout au long de la vie du véhicule.

▲ **Sans rideaux**, voici une innovation qui va faire des émules : le toit panoramique opacifiant Solarbay chez Renault.

▼ **ChatGPT** complète désormais l'habituelle reconnaissance vocale sur toutes les DS pour délivrer une relation inédite et en faire un compagnon au service de l'art du voyage.





« L'engouement est tel que Volkswagen et Skoda fondent une société spécialisée dans l'intelligence artificielle.

▲ Dans la nouvelle Peugeot e-3008, l'interaction se fait de façon naturelle via l'assistant vocal. Il suffit de dire « OK Peugeot » et de formuler ce que l'on souhaite pour que ChatGPT entre en action.

Cette transition nécessitera une forte collaboration entre les constructeurs et leurs équipementiers. « Les constructeurs ont besoin que les équipementiers se focalisent sur l'innovation à un rythme accéléré. En identifiant des solutions faciles à mettre en œuvre plutôt que de chercher à résoudre toutes les contraintes associées à la gestion des données et de la cybersécurité », explique Alexandre Marian, managing director chez Alix Partners.

Les équipementiers vont devoir aller vite, au risque d'être dépassés et de perdre leur plus-value face à des constructeurs et compagnies technologiques qui sont déjà bien avancés sur le sujet. Au cœur de cette bataille, les talents sont clés. Si les véhicules autonomes se sont faits plus discrets que par le passé au CES 2024, les aides à la conduite restent un chantier majeur pour toute l'industrie. Pour les constructeurs, ces fonctionnalités de conduite offrent de nouvelles perspectives commerciales. ►

PASSION

- Les consommateurs chinois sont les plus intéressés par ces fonctions. Ainsi, 89 % des Chinois interrogés sont prêts à faire des compromis sur d'autres équipements pour essayer, 53 % aux États-Unis, 68 % en Allemagne, et 40 % sont prêts à payer plus cher, 21 % aux États-Unis, 23 % en Allemagne. Aussi, 58 % des consommateurs chinois interrogés sont ouverts à un modèle d'abonnement, 44 % aux États-Unis, 54 % en Allemagne. « On pourrait accéder à ces services pour des périodes limitées, le temps des trajets des vacances, par exemple », analyse Florent Delaunay, directeur Alix Partners.

« DEPUIS QUE CHATGPT EST ACCESSIBLE, NOUS AVONS TRAVAILLÉ POUR L'INTÉGRER À NOS SYSTÈMES. C'EST UN DÉVELOPPEMENT STRATÉGIQUE. »

Yves Bonnefont, chief software de Stellantis

La recharge électrique sans fil

Ici, Valeo conserve la tête des déposants français de brevets dans le monde, avec 1 218 brevets publiés

en un an selon le classement publié par l'Institut national de la propriété intellectuelle, INPI. « Le rapport de l'INPI met en évidence la capacité d'innovation de nos équipes dans le monde, dans nos quatre piliers, au cœur de la transformation de la mobilité, l'électrification, les aides à la conduite, l'éclairage et la réinvention de la vie à bord », souligne Christophe Périllat, directeur général de Valeo.

Mû par la volonté permanente d'innover, l'équipementier français aux 20 milliards d'euros de chiffre d'affaires et aux 110 000 collaborateurs répartis dans une trentaine de pays a révélé Ineez Air Charging, une solution de recharge sans fil pour véhicules électriques.

Conscient que la charge de la batterie est un élément clé de l'essor de la voiture zéro émission, Valeo a développé un système fonctionnant par

DU 6 JUIN AU 25 AOÛT 1944,
DE LA NORMANDIE À PARIS, EN JEEP

« Il faut faire du vrai plus vrai que le vrai et du vrai faux. Quand c'est trop vrai, c'est moins bon. Quand c'est interprété, c'est meilleur, c'est là où est la magie ! »

Expliquait le réalisateur René Clément. Flash-back, en 1966 : *Paris brûle-t-il ?*, le livre des journalistes Larry Collins et Dominique Lapierre est adapté au cinéma et produit par la Paramount. Alain Delon, Jean-Paul Belmondo, Yves Montand, Bruno Cremer, Kirk Douglas et Orson Welles furent parmi les nombreux acteurs à l'affiche. Cette pléiade de stars contribue au succès de cette superproduction iconique. Mais où s'arrête l'histoire, où commence l'interprétation ?

À l'occasion du 80^e anniversaire de la Libération de Paris, le musée de la Libération de Paris présente une exposition sur ce grand classique dont la résonance se substitue parfois à celle des faits historiques, et invite ses visiteurs à questionner les représentations de cet épisode de l'histoire. Autour de scènes emblématiques du film, les visiteurs découvrent l'histoire de la Libération de Paris proposée par le cinéaste. Des archives de la fondation René Clément, notes ou croquis, des photographies et reportages sur le tournage, mais aussi 70 objets liés à la Libération de Paris – photographies, documents sur le tournage – sont présentés en regard des scènes du film. Ces éléments permettent de décrypter les coulisses de ce film aux deux Oscars. 1944-2024, les commémorations du 80^e anniversaire du Débarquement et de la Libération de Paris seront l'occasion de remettre l'héroïne Jeep sur la scène.



▲ 1944, l'Europe va découvrir la Jeep Willys Overland.



▲ 80 ans après, Jeep passe électrique avec le Wagoneer.

LE VÉHICULE AUTONOME N'EXISTE PAS, MAIS LES VOITURES, AUJOURD'HUI, DONNENT DÉJÀ L'IMPRESSION QU'ELLES SE CONDUISENT SEULES...

induction et ne nécessitant donc aucun câble. L'utilisation d'une faible fréquence, autour de 3 kHz, permet d'alléger le système de moitié et de proposer une électronique simplifiée et donc moins onéreuse, tout en garantissant un taux de déperdition inférieur à 10 %.

Compatible avec toutes les électriques, 400 V ou 800 V, et tous les types de réseaux, monophasés ou triphasés, cette solution peut délivrer de 7 kW à 22 kW de puissance, installée n'importe où sur l'espace public ou dans des lieux privés.

Un smartphone sur roues

« Pour la voiture du futur présentée à Las Vegas, tout sera dans le doigté », soulignent nos confrères de l'AFP. « La voiture du futur sera un smartphone sur roues », résume Jessica Boothe, directrice de la recherche marketing du CTA, l'organisateur du CES. Pour Honda, les rétroviseurs latéraux sont numériques, avec une caméra pointée sur l'extérieur. Le conducteur regarde alors le film de ce qui se trouve derrière lui sur chaque côté de son tableau de bord.

L'équipementier français Forvia a mis au point une portière dont une bande d'une vingtaine de centimètres devient un écran, donnant l'impression d'être translucide, lorsqu'un piéton ou un cycliste se trouve sur le côté du véhicule. La voiture peut aussi empêcher l'ouverture de la portière, si elle détecte un danger. « Soyez prêts pour une expérience qui n'est pas uniquement un véhicule, mais un avant-poste de l'innovation et du divertissement », prévient Sony Honda Mobility, SHM, avec sa voiture Afeela. Le tableau de bord n'est qu'écrans, le volant est remplacé par une commande similaire au manche d'un avion. Le futur conducteur de la E 350 de Mercedes fera face à un immense écran. Disparus les boutons à tourner. Et ces voitures intel-



▲ Certains annoncent rendre leur tablier en la matière, mais BMW croit toujours au futur de la voiture autonome.

ligentes, n'ont parfois plus de poignées... Pas même escamotées comme sur les Tesla. Elles détectent conducteur et passagers, et ouvrent les portières seules. Le véhicule 100 % autonome n'existe pas encore mais les voitures d'aujourd'hui donnent déjà l'impression qu'elles se conduisent toutes seules.

C'est ce qui fait à la fois le charme et le côté original du grand rendez-vous de l'électronique de Las Vegas, qui fêtait ses 100 ans. Sur ce, la voiture autonome n'y est donc plus populaire. Cruise a suspendu son activité. Waymo fait face à des difficultés. Accrochages répétés mettent en évidence les difficultés du service de Robotaxis de Google. Ces situations précipitent la prise de conscience sur la réalité et donc l'avenir de la conduite automatisée. À suivre...

PASSION

LA FRANCOPHONIE

Un bien commun

Le français n'est pas seulement la langue officielle des Jeux olympiques; elle est parlée et appréciée sur de nombreux territoires aux quatre coins du monde.

Par Roland Mehl.

Le terme « francophonie » est apparu pour la première fois dans un ouvrage de géographie de Onésime Reclus, géographe chez Hachette, qui l'emploie pour désigner « les espaces géographiques où la langue française est en vigueur », définissant les francophones comme « ceux qui sont sensibles et destinés à rester ou devenir participants de notre langue ».

225 millions de francophones

Aujourd'hui, c'est un ensemble de 225 millions de locuteurs, dont près de 100 millions en Afrique, qui parlent notre langue et 110 millions d'apprenants s'exprimant en français dans 65 pays répartis sur les cinq continents. C'est la seule langue, avec l'anglais, à être privilégiée comme langue administrative dans les pays concernés. Elle a été à travers les siècles un vecteur

d'unité. Charles Quint disait : « Le français est la seule langue propre aux affaires. » Le roi Gustave III de Suède rédigeait son courrier en français et Catherine la Grande de Russie imposait le français obligatoire dans les écoles. On se rappelle l'ordonnance de Villers-Cotterêts édicté par François I^{er}, qui souhaitait fonder la primauté et l'exclusivité du français dans les documents relatifs à la vie publique et le substrat de toute communication.

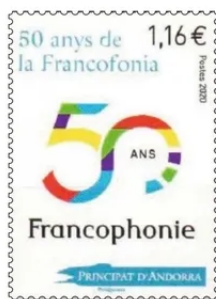
Langue diplomatique jusqu'en 1928, elle a été utilisée comme langue officielle des Jeux olympiques en 1896. Et rappelons que l'original du traité de Versailles était rédigé exclusivement en français.

La plus belle langue du monde

S'il existe dans notre pays plusieurs dizaines de dialectes et idiomes régionaux recensés, avec deux millions de nos compatriotes qui s'expriment en occitan, un million

en breton et des centaines de milliers en corse, alsacien ou basque, le français reste le tronc commun.

De grands écrivains étrangers ont choisi notre langue parce qu'elle est la plus belle : le Chilien Pablo Neruda, le Tchèque Milan Kundera, le Roumain Eugène Ionesco, l'Irlandais Samuel Beckett, l'Espagnol Jorge Semprún, les Russes Andreï Makine et Arthur Adamov, le Péruvien Mario Vargas Llosa, les Libanais Amin Maalouf (devenu secrétaire perpétuel de l'Académie française) et André Chédid, le Marocain Tahar Ben Jelloun, l'Américain Jonathan Littel, la Hongroise Agota Kristof, le Chinois François Cheng. Et nos amis créoles, québécois, vaudois, wallons se battent quotidiennement pour maintenir la pureté et la rigueur de notre patrimoine linguistique. Alors aidons-les en éliminant le « frenglisch » qui pollue notre langage quotidien.



ALLÔ, À L'EAU

Le Forum mondial de l'eau se tient ce mois-ci à Bali avec plusieurs dizaines de milliers de participants des gouvernements, institutions, responsables des secteurs privé et public. Ce congrès annuel, qui s'inscrit dans le processus de collaboration mondiale sur les problématiques liées à l'eau, vise à résoudre la crise de l'eau et son assainissement, alors que 2,2 milliards de personnes n'ont pas accès à l'eau potable, ce qui reste la première cause de mortalité dans le monde. Les thématiques principales de ce congrès sont: l'assainissement de l'eau polluée, les événements climatiques extrêmes provoqués par le changement climatique et la perte de soins, accélérer la mise en service de l'eau douce potable et éliminer les produits chimiques selon quatre principes – séparer l'eau potable des eaux usées, protéger et restaurer les écosystèmes d'eau douce et garantir l'accès et les droits à l'eau.



FOCUS PHILATÉLISTE

• Selon une récente étude, **4,5 millions des Français sont philatélistes**, en tête de ceux qui s'adonnent à une collection comme les cartes postales (4%), les monnaies (3%), les minéraux (3%), les disques anciens, les poupées ou les livres anciens (2%).

Motifs évoqués: l'enrichissement des connaissances, la sauvegarde du patrimoine et la convivialité.

• **Les thèmes le plus souvent choisis par les collectionneurs:** champignons, chats, chiens, football, judo, oiseaux, Jeux olympiques, Noël, de Gaulle.

• **Le premier timbre imprimé en héliogravure** date de 1931 et représente l'Exposition coloniale.

• **L'adresse postale** n'a jamais eu de définition précise. En pratique, c'est l'endroit indiqué par un individu comme étant celui ou ses correspondants peuvent lui envoyer du courrier. La Poste a longtemps éprouvé des difficultés pour trouver le destinataire. Ainsi, avant 1905, l'appellation et la numérotation des voies étaient précaires et les

adresses de type « près de... », « derrière l'église », « au pot d'étain » étaient légion.

• **Les timbres français ont été imprimés successivement dans quatre lieux différents:**

d'abord en 1849, date de l'émission du premier timbre, c'est le sous-sol de la Monnaie de Paris qui a abrité la première imprimante. En 1876, ils sont tirés dans les ateliers de la Banque de France. En 1880, la Poste prend à sa charge les émissions dans plusieurs imprimeries parisiennes, l'ensemble étant regroupé dans le siège central boulevard Brune. Et, depuis 1979, c'est « l'imprimerie nationale des timbres-poste et valeurs fiduciaires », situé à Périgueux, qui en a la charge.

• C'est en 1820 qu'a été nommée **la première « factrice »** qui, à Dunkerque, a succédé à son père.

• En septembre 1870 a été créé **l'ancêtre de la carte postale**, une « carte-poste » en carton plein pesant trois grammes.

QUELQUES ANNIVERSAIRES...

• **Le bicentenaire de la mort de Cambacérés**, président du Conseil des Cinq-Cents et ministre de la justice. Il vota la mort de Louis XVI et fut nommé ministre de la justice, deuxième Consul par Bonaparte, puis est élu au Conseil d'État et président du Sénat.



• **Il y a 200 ans également, décédait**

Lord Byron, l'un des plus illustres poètes de la littérature de langue anglaise et auteur d'une œuvre prolifique dont l'influence morale, littéraire et politique fut immense. Il mourut à 36 ans, lors de la bataille de Missolonghi, durant la guerre opposant les Grecs aux Turcs.



• **De même, en 1824, naissait Bedřich Smetana**, compositeur tchèque dont le langage musical original est très novateur dans le domaine harmonique.



LA SÉLECTION CD PAR CLAUDE LAMARQUE



CHOSTAKOVITCH : SYMPHONIE N° 14, 5 FRAGMENTS OP. 42

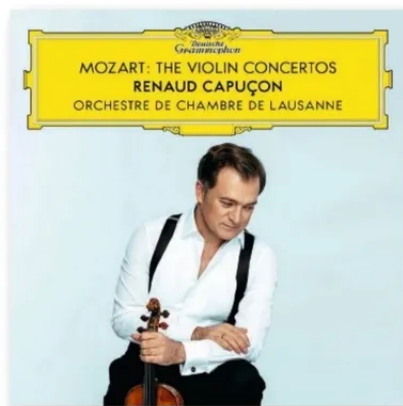
Asmik Grigorian (soprano), Matthias Goerne (baryton)
Orchestre philharmonique de Radio-France, direction Mikko Franck

1 CD

Quelle belle surprise de voir un orchestre français nous donner une *Symphonie n° 14* de Chostakovitch en évitant toutes les embûches des sonorités à façonner, et avec deux solistes de premier ordre. Mikko Franck, chef de l'orchestre philharmonique de Radio-France depuis quelques années, arrive maintenant à forger un son tel que voulu par les compositeurs, et c'est un paramètre capital.

Les deux solistes vocaux sont totalement à leur place et chantent la traduction russe des poèmes de Lorca, Apollinaire et Rilke avec une remarquable intensité. Certes, la voix de Matthias Goerne n'est plus ce qu'elle fut, mais l'intelligence de la diction et l'expression du sentiment des poèmes sont de tout premier plan. L'orchestre est de toute beauté. Tout à fait recommandable, ce nouveau CD rejoint les grandes versions de l'œuvre.

[Alpha \(distribution Outhere\)](#)



MOZART : LES 5 CONCERTOS POUR VIOLON, RONDO KV 373, ADAGIO KV 261

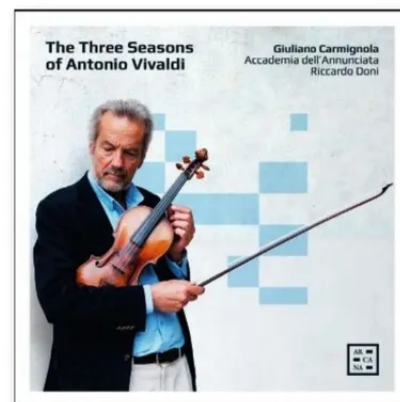
Orchestre de chambre de Lausanne
Renaud Capuçon (violon & direction)

1 album de 2 CD

En 2009, Renaud Capuçon nous offrait sous la baguette de Louis Langrée une interprétation de bon aloi de ces *Concertos pour violon* de Mozart, mais qui manquait peut-être de cette belle sonorité acquise depuis, ainsi que d'une totale liberté qui lui est permise aujourd'hui avec la direction de l'orchestre. Dans les différentes versions de ces concertos, tous écrits durant l'année 1775, la concurrence tombe souvent dans le piège de l'uniformité.

Ici, bien au contraire, Renaud Capuçon a senti le danger et échappe à la monotonie en donnant à chaque pièce une vie peu habituelle que seuls les grands maîtres de l'archet arrivent à produire et contrôler. Avec cette nouvelle interprétation, notre violoniste s'approche des deux incontournables que sont Isaac Stern et Arthur Grumiaux, ce qui n'est pas un mince compliment!

DGG



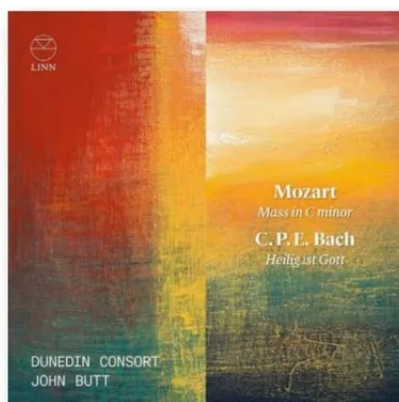
THE THREE SEASONS OF ANTONIO VIVALDI

Concertos pour violon & cordes
Giuliano Carmignola (violon)
Accademia dell'Annunciata,
direction Riccardo Doni

3 CD

Ce coffret de près de trois heures et demie de musique est un vrai bonheur. Nul ne peut nier que le violon de Giuliano Carmignola est l'un des meilleurs qui soient dans les *Concertos* de Vivaldi, le fascinant Prêtre roux. Pourquoi trois saisons? Les saisons en question se rapportent à la vie et au parcours artistique de notre compositeur: printemps (première période); puis été (maturité); et enfin automne (période tardive). Fondamentalement envoûté par cette musique qu'il vénère entre toutes, Giuliano Carmignola se montre ici totalement impérial. Cette manière dont il aborde les mouvements lents en opposition aux mouvements rapides est exceptionnelle, le clavecin de Riccardo Doni apportant un équilibre bienvenu à l'ensemble. Que du bonheur!

[Arcana \(distribution Outhere\)](#)



MOZART: MESSE EN UT MINEUR K. 427

Carl Philipp Emanuel Bach: Heilig ist Gott H. 778
Dunedin Consort, direction John Butt
Lucy Crowe (soprano), Anna Dennis (soprano),
Jess Dandy (alto), Nicholas Mulroy (ténor),
Robert Davies (basse)

1 CD

On oublie trop souvent que la *Requiem* ne fut pas la seule œuvre inachevée de Mozart complétée par son élève Süßmayr, et que ce dernier travailla aussi sur la *Messe en ut*. John Butt et son orchestre baroque écossais, le Dunedin Consort, ont passé de longues années à rechercher les options les plus crédibles pour finalement s'accorder sur la simplicité de l'édition de Clemens Kemme, et c'est convaincant. Le motet *Heilig ist Gott* de Carl Philipp Emanuel Bach, qui accompagne cette version de la *Messe en ut*, en est un complément tout à fait logique.

[Linn \(distribution Outhere\)](#)



SOLTI IN EUROPE THE ORCHESTRAL RECORDINGS

Le tour d'Europe de Sir Georg Solti

1 coffret de 45 CD + 2 DVD (tirage limité)

Voici donc le troisième coffret Decca consacré aux enregistrements du maître à travers le monde. La majeure partie de celui-ci fait honneur à l'orchestre philharmonique de Vienne pour lequel Solti avait une inclination particulière. Notamment: *Symphonies n^{os} 3, 5 et 7* de Beethoven; *Symphonies n^{os} 7 et 8* de Bruckner; *Symphonies n^{os} 5, 8 et 9* de Schubert. Une grande oubliée est présente ici, c'est l'intégrale des symphonies de Schumann, selon moi une des meilleures du catalogue.

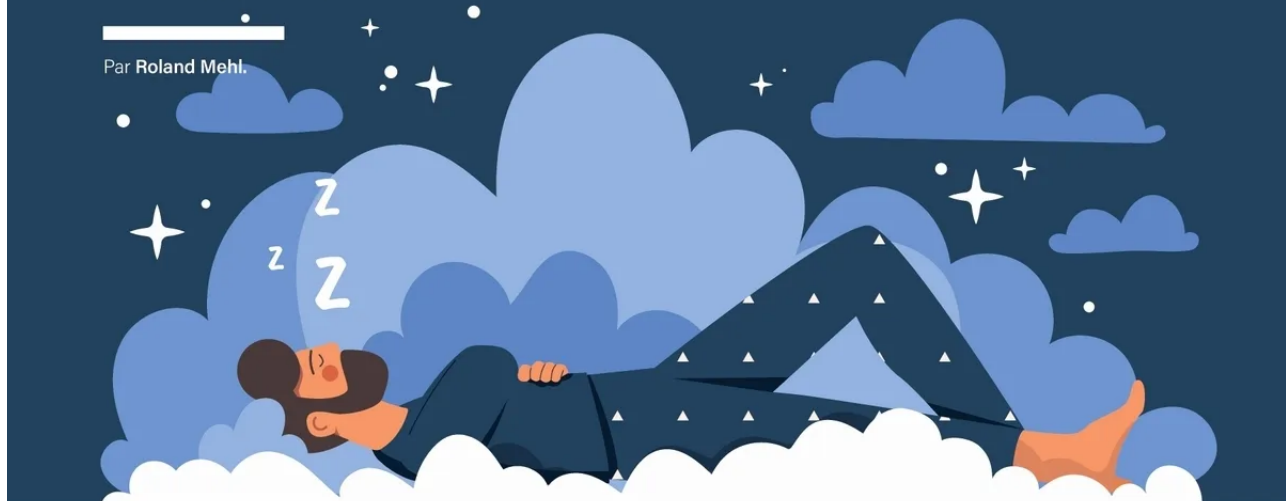
Il serait injuste de ne pas mentionner un implacable *Requiem* de Verdi, ainsi que ce si cher Bartók que Solti aimait tant et dont il était un remarquable interprète. Sillonnant l'Europe, on ne peut oublier l'orchestre philharmonique d'Israël, l'orchestre du Concertgebouw d'Amsterdam, l'orchestre de Paris, où il ne fit qu'un passage. L'orchestre symphonique de Londres, où le maestro enregistra beaucoup, a fait quant à lui l'objet d'un autre coffret. Au final, si à mon avis Solti fut un grand chef d'opéra, il me laissa souvent dubitatif en symphonique.

[Decca](#)

QUEL DORMEUR êtes-vous ?

Nous ne sommes pas égaux en termes de sommeil.
Il existerait cinq profils de dormeur.

Par Roland Mehl.



En termes de sommeil, nous ne sommes pas tous égaux et chacun a un profil différent. Une experte américaine, Shelby Harris, de la National broadcasting company, a récemment rappelé les dix données déjà connues de la préparation à un sommeil de qualité.

Dix bonnes conduites

Il s'agit de : respecter le rythme de sommeil ; ne pas lutter contre la fatigue ; diminuer sa consommation d'excitants (thé, café, alcool) ; s'exposer à la lumière du jour afin de bien réguler son horloge biologique ; privilégier une activité calme le soir (lecture, écriture, musique...) ; éteindre la télé et le portable au moins une heure avant de dormir ; aménager la température à 18-19°C ; éviter les fringales nocturnes ; et maintenir des horaires de coucher, et de lever, stricts.

Elle a ensuite montré qu'il existe cinq types de dormeurs dont elle décrit le profil. Les voici.

• **Le dormeur sensible.** Ce type de dormeur va être réveillé au moindre bruit. Mieux vaut alors mettre des bouchons d'oreille mais aussi réfléchir à la cause de

ce qui le réveille. En effet, le bruit n'est pas souvent le seul coupable : il y a peut-être quelque chose qui le tracasse et rend le sommeil fragile.

• **Le lève-tôt.** Il dort suffisamment, mais se réveille très tôt. L'experte recommande de recevoir beaucoup de lumière en journée et d'être actif avant de se coucher, pour rester éveillé plus tard le soir.

• **Le dormeur au cerveau occupé.** Il accumule des pensées à l'endormissement, qui nuisent à trouver le sommeil. Pour éviter cela, il est conseillé de se vider la tête avant d'aller dormir en écrivant ses pensées ou en faisant des petites séances de méditation.

• **Le dormeur au sommeil de plomb.** Il a l'impression de trop bien dormir. Pourtant, il peut y avoir un problème de santé ou une grande fatigue, qui l'empêche d'avoir un sommeil réparateur. Dans ce cas, il est recommandé de consulter un médecin pour trouver un traitement adapté.

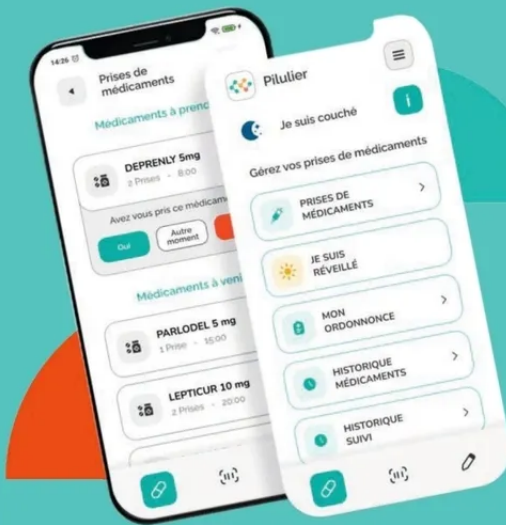
• **Le dormeur extrémiste de la température.** Il est très sensible à un écart de la température, trop froide ou trop chaude. Il est recommandé dans ce cas d'adapter la température de la chambre avant le coucher, pour éviter d'être réveillé en pleine nuit. ►

ACTUALITÉS

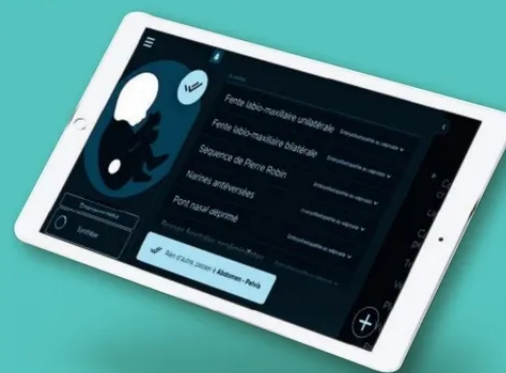
LE BOOM DES DISPOSITIFS MÉDICAUX

Les innovations en matière de dispositifs médicaux sont de plus en plus nombreuses. Voici les dernières nouveautés.

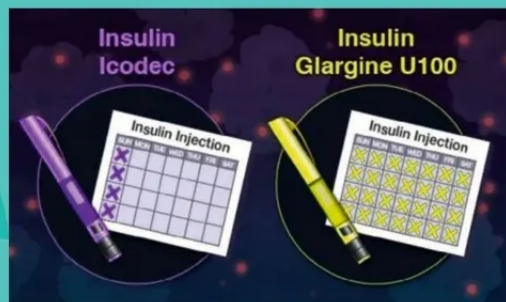
• **DiamWatch** est une application destinée aux personnes souffrant de la maladie de Parkinson. Elle permet de suivre les symptômes moteurs et non moteurs, et de gérer le pilulier électronique ainsi que la prise des médicaments.



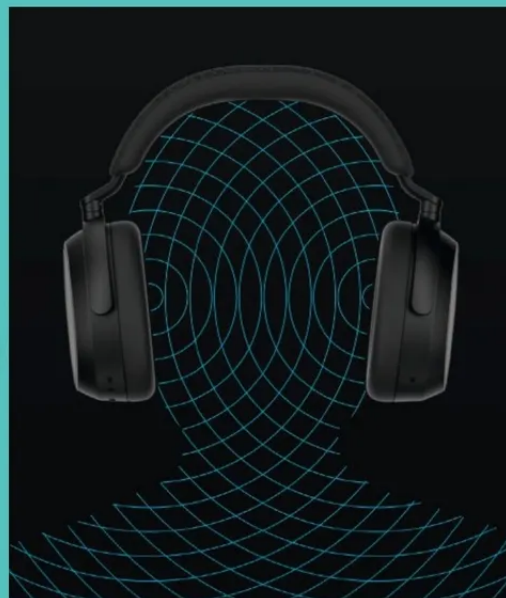
• **Sonio** est un logiciel d'intelligence artificielle qui permet de diagnostiquer les anomalies prénatales et fœtales, ainsi que les syndromes associés, avec une précision de 95 %.



• **Icodec**, des laboratoires suédois Novo Nordisk, est une insuline hebdomadaire permettant une injection chaque semaine, avec une diminution conséquente de l'hémoglobine glyquée.



• **AudioVitality** est une application innovante permettant de gérer les acouphènes et de rendre le système auditif plus sensible.



L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE OU IA : L'AVENIR ?

L'intelligence artificielle (IA) est présente dans de nombreux aspects de notre vie quotidienne. Et le nombre de programmes ne cesse d'augmenter; disponibles sur les smartphones, les assistants vocaux intelligents, comme Siri, Murf, Elsa, Fireflies, Alexa ou Assistant Google, sont devenus fréquents et utilisés pour interagir avec les gens, offrant une assistance rapide et précieuse, en utilisant des technologies telles que le traitement du langage naturel pour suivre les commandes vocales et textuelles. Dans le domaine médical, un récent outil d'IA permet d'obtenir, lors d'un scanner cardiaque, une quantification de l'inflammation de la graisse autour des trois principales artères coronaires. Grâce à la précision de l'analyse, on peut choisir le traitement le plus favorable en réduisant les facteurs de risque.

Une nouvelle technique thérapeutique a été mise au point à l'institut Gustave Roussy: la photomodulation, méthode précieuse dans le traitement des cancers. Elle consiste à éclairer des cellules ou des tissus par des lumières de longueurs d'onde spécifiques pour stimuler leur activité: les longueurs d'onde rouges ou proches de l'infrarouge sont absorbées par les mitochondries des cellules qui produisent l'énergie cellulaire. La stimulation de leur activité par la lumière peut ainsi entraîner une augmentation de la production de carburant cellulaire: l'ATP, ou adénosine-triphosphate. La facilité d'utilisation de ces particules et les résultats cliniques obtenus vont permettre de l'utiliser comme support oncologique intéressant.

À VOTRE SANTÉ !

Selon un rapport de l'OMS, l'Organisation mondiale de la santé, 270 millions d'hectolitres de vins ont été écoulés l'an dernier dans le monde, soit 47 litres par an et par habitant, dont 52 % de rouge, 20 % de rosé, 28 % de blanc. En diminution notable par rapport aux années précédentes...

La France, deuxième producteur mondial, derrière l'Italie, est également au deuxième rang des consommateurs derrière le Portugal, mais devant l'Italie et l'Espagne.

Concernant la bière, dont 5 600 litres sont produits chaque seconde dans le monde, les Tchèques arrivent en tête avec 148 litres par an et par personne, suivis des Autrichiens (108), des Allemands (106), et des Estoniens (105), les Français étant loin derrière avec 33 litres par an et par habitant. Pour le champagne, 58 % des 25 millions d'hectolitres (140 millions de bouteilles) produits chaque année chez nous sont consommés dans notre pays (4,7 litres par an par habitant). Loin derrière, le Royaume-Uni, les États-Unis et l'Allemagne.

Pour le whisky, les Français, s'ils ne sont pas de gros producteurs, sont les plus gros buveurs avec 2,15 litres par an et par habitant, bien devant les États-Unis (1,41), soit 39 % des 620 millions de litres de spiritueux consommés. À la vôtre!



PASSION

JÉRÔME ETCHEBERRY

Un jazzman français et son quartet

Le jazz français se porte de mieux en mieux. Et le quartet de Jérôme Etcheberry, que l'on découvre dans l'album *The Viper's Club, Tain't No Use*, y est pour quelque chose...

Par **Laurent Verdeaux**.

Longtemps réputé – à tort – musique de vieux par des vieux pour des vieux, le jazz français – le jazz-jazz – se porte de mieux en mieux depuis quelques années. Il le doit largement à la danse, dont la pratique s'est considérablement accrue, permettant ainsi un retour aux fondamentaux – le jazz est intrinsèquement une musique de danse – et à l'éclosion de multiples vocations dans la jeune génération de jazzmen : des orchestres remarquables ont ainsi vu le jour un peu partout dans l'hexagone, formations dont nous avons périodiquement rendu compte dans ces pages.

Deux façons d'aborder le jazz

Il y a toujours eu plusieurs façons d'aborder et de pratiquer la musique de jazz pour ceux ou celles qui se sentent concernés par le swing jusque dans leurs molécules, au point de s'imprégner de cet art musical particulier et d'apprendre à se servir d'un instrument.

Il y a le style dit « Nouvelle-Orléans », où prédomine l'improvisation collective sur une suite harmonique convenue – beaucoup de musiciens ont ainsi étrenné leur parcours. Bonne école intuitive pour acquérir ou développer l'oreille ! Plus loin, il y a le projet mûri par un groupe, soit complètement original, soit « à la manière de... » en se référant directement aux œuvres fondatrices, soit « en s'inspirant de... » tout en conservant sa propre identité musicale.

C'est dans cette catégorie-là qu'un CD récemment publié a attiré notre attention. Il s'agit d'un quartet dirigé par Jérôme Etcheberry, trompettiste

éminent, dont le parcours passa par des grands orchestres, dont le fameux et toulousain Tuxedo Big Band, dirigé par Paul Chéron, dont aussi le Duke Orchestra de Laurent Mignard.

Raconter une histoire

Jérôme Etcheberry fait partie de ces improvisateurs au discours simple et bien construit, capables de « raconter une histoire » avec éloquence le long d'un solo. La plupart du temps, il joue « ouvert », mais il manie admirablement le *plunger*, autrement dit la

▼ **The Viper's Club,**
Tain't No Use, Camille
Productions MS072023CD





casting. Ce projet renvoie d'ailleurs à une autre réussite, lorsque le sextet de Claude Tissendier s'était inspiré il y a une quarantaine d'années du petit orchestre de John Kirby. Dans les deux cas, on est dans l'esprit plutôt que la lettre, dans l'évocation plutôt que la reconstitution, et tout ça sans chercher midi à quatorze heures.

L'alliage trompette-violon est assez rare dans l'histoire du jazz, et mène immédiatement à évoquer le fameux tandem Jonah Jones-Stuff Smith, qui fit les beaux jours de L'Onyx Club, du temps où, à New York, la 52^e rue avait été rebaptisée *Swing Street*. La formation que Stuff Smith faisait jouer à L'Onyx Club était un sextet doté d'une rythmique complète (avec Cozy Cole à la batterie) et d'une *front line* réduite à deux éléments : le violon de Stuff Smith et la trompette de Jonah Jones.

Des mélodistes en grande forme

Ici, l'équilibre est différent, la rythmique ne comportant que deux instruments. Cette rythmique-là, très présente, très cohérente entre une *walking bass* évoquant (justement) John Kirby (et même son tuba) et une guitare à la riche sonorité d'un disciple d'Albert Casey (jusque dans des solos en accords), assure un soutien sans faille à l'inspiration des mélodistes, tous deux en très grande forme.

Âme du complot (du moins, je le suppose), Jérôme Etcheberry reprend brillamment le rôle de Jonah Jones tout en restant Etcheberry, faisant alterner ►

sourdine wa-wa. La sourdine wa-wa est l'accessoire le moins cher qui soit, trouvable pour une somme dérisoire : achetez un débouche-évier, retirez-en le manche, vous avez une sourdine wa-wa, autant pour la trompette ou le cornet que pour le trombone, car l'article existe aussi en grande taille.

Le wa-wa pour faire « parler » la trompette

Ce détournement d'objet remonte aux premiers temps du jazz, musique où la technique instrumentale a toujours recherché à se rapprocher de la voix humaine... et pour faire « parler » une trompette, rien ne vaut un bon *plunger* tenu devant le pavillon de l'instrument... À signaler que les caoutchoucs les plus durs sont les plus performants et qu'il est de plus en plus difficile d'en trouver !

Aux côtés de Jérôme Etcheberry, le volcanique violon de T'cha Limberger, la guitare de Dave Kelbie et la contrebasse de Sébastien Girardot.

Autant le dire tout de suite, cet album est une parfaite réussite : bonne idée, bon concept, bon

LA SOURDINE WA-WA EST
L'ACCESSOIRE LE MOINS CHER
QUI SOIT, TROUVABLE POUR
UNE SOMME DÉRISOIRE : ACHETEZ
UN DÉBOUCHE-ÉVIER, RETIREZ-EN
LE MANCHE, VOUS AVEZ UNE
SOURDINE WA-WA, AUTANT POUR
LA TROMPETTE OU LE CORNET
QUE POUR LE TROMBONE.



► de belles interventions dans le grave de l'instrument lors de l'exposé de certains thèmes et un drive très convaincant dans le registre aigu lorsqu'il assure la progression crescendo des morceaux enlevés.

Il y a de l'Armstrong dans sa sonorité (ce qui n'étonnera personne), particulièrement perceptible dans *I'm putting all my eggs in one basket*, *S'wonderful* et *Wabash blues*... Et même ici et là, la présence d'une pulsation réellement « New Orleans ».

Son compère violoniste est un personnage étonnant, abondamment récompensé et pertinemment défini dans le livret comme « très lié à la musique folklorique hongroise/roumaine et « qui pratique également un jazz de haute voltige ». Haute voltige est bien le mot qui convient pour Tcha Limberger, dont l'inspiration semble inépuisable et dont le style, sauf pour sa dynamique, doit peu à celui de Stuff Smith, mais se rapprocherait plutôt du meilleur Michel Warlop, avec encore plus de panache.

Il joue parfois sur deux cordes (comme Stuff Smith aimait à le faire) avec beaucoup de bonheur,

▲ Tcha Limberger.

L'ALLIAGE TROMPETTE-VIOLON EST ASSEZ RARE DANS L'HISTOIRE DU JAZZ...

comme dans *My blue heaven* et surtout *Swanee river*. Cet originaire de l'Europe centrale a parfaitement compris le jazz et s'y promène réellement comme un poisson dans l'eau, parfois avec humour... ce qui ne gâte rien (*Baby brown*)! Ajoutons qu'il chante (avec talent) dans une demi-douzaine de morceaux, dont le prenant *Lawd, you made the night too long*.

Une complicité trompette-violon impressionnante

La complicité trompette-violon est impressionnante. *Tain't no use* (qui a donné son titre à l'album) en est une des plus éloquents illustrations – lorsque Etcheberry expose le thème, soutenu par les variations de Limberger –, mais ces connivences et intuitions sont présentes à peu près partout, y compris lorsque la trompette accompagne tel ou tel vocal, toujours avec beaucoup d'à-propos (*Lawd, you made the night too long*, *I'm crazy about my baby*, *My walking stick* – où le vocal est suivi d'un superbe solo).

Tout cela est encadré de petits bouts d'arrangements, logiques, swingants et bienvenus. Ils comportent des trouvailles, comme l'alternance de tempos de *S'wonderful* (, l'approche originale de *I'm crazy about my baby*, ou encore le climat du début de *Swanee river* ou de *Smoke rings* (joliment sifflé, sur un tempo particulièrement gouleyant), ou encore le changement de ton à la fin de *Wabash blues*. Soit dit en passant, ce *Wabash blues* est particulièrement intéressant : tempo parfait, détendu, passage de trompette en stop-time très inspiré, final enlevé et brillant. Et à propos de tempo parfait, celui de *Viper's moan* n'est pas mal non plus!

Tous les morceaux constituant cet album ne proviennent pas du répertoire de l'orchestre de Stuff Smith, mais on y trouve avec plaisir et bien envoyés quelques morceaux de bravoure des Onyx Club Boys, parmi lesquels les restés fameux *I'm putting all my eggs in one basket* (un des meilleurs morceaux du disque) et *I hope Gabriel likes my music*. Il faut souligner l'unité de climat qui règne tout au long du recueil, lequel se conclut sur un brillant *After you've gone* et un riff dialogué entre trompette et violon.

Le seul bémol qui pourrait être évoqué est un enregistrement un peu fort de la contrebasse. Si cela vous gêne, réduisez simplement un peu les graves. Mais au total, vous voilà devant un CD qui est certainement à ne pas manquer! —



Convention Internationale

106^e

Melbourne



21-25 JUIN 2024