

LION



Édition française
n°773 – Décembre 2024
Exclusivement numérique

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

*Les Lions
vous souhaitent
de belles fêtes*



Lions International





We serve

ÉDITO

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 Fabrício Oliveira, Brazil; Immediate Past Presidente Dr. Patti Hill, Canada; First Vice President A. P. Singh, India; Second Vice President Mark S. Lyon, USA; Third Vice President Dr. Manoj Shah, Kenya.

OFFICIERS 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 (2023-25):

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

1^{ère} année (2023-25):

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

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

CONSEIL DES GOUVERNEURS: Caroline ZAVATTONI: Présidente du Conseil des Gouverneurs 2024-2025; Caroline ZAVATTONI: District Centre; Françoise THEURIOT: District Centre-Est; Claude Noël VRAIN: District Centre-Ouest; Jean-Michel LAIR: District Centre-Sud; Daniel MINEO: District Côte d'Azur-Corse; Jean-Paul THIEBAUT: District Est; Jean-Luc DOUBLET: District Île-de-France Est; Jean-Raphaël THIERRY FORESTIER: District Île-de-France Ouest; Alain MARTINEZ: District Île-de-France Paris; Alfio VELLA: District Nord; Jean-Pierre GOUEDARD: District Normandie; Bernard CHENUDET: District Ouest; Francis CALAUNEZES: District Sud; Alain Louis FABRE: District Sud-Est; Jean-Marc VERAN: District Sud-Ouest.

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION: Caroline Zavattoni

RÉDACTEUR EN CHEF: Raymond Lê; e-mail: raymond.le@orange.fr

COMITÉ DE LA REVUE (MAGAZINE COMMITTEE):

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

DIRECTOIRE

Directeur de la publication: Caroline Zavattoni

Secrétaire de la revue: Frédérique Rousset

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

COMITÉ DE RELECTURE: Roland Mehl et 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: maisonsdeslions@lions-france.org

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

IMPRIMERIE: BLG - 54200 TOUL

DÉPÔT LÉGAL: ISSN 1769-4213 - 2006

ABONNEMENTS ANNUELS: 9 numéros dont 2 numéros papier

contacts@lions-france.org

Abonnements France: 14 euros

Abonnements étranger ordinaire: 29 euros

Abonnements étranger par avion: 39 euros

PRIX AU NUMÉRO: 1,50 euro

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

Visuel de couverture : © Lions Club International



AGIR ENSEMBLE

Chers Lions,

En tant que Lions, nous cherchons toujours de nouvelles façons de soutenir nos communautés et de faire la différence dans le monde entier. L'un des moyens les plus efficaces pour étendre notre portée est d'augmenter le nombre de nos adhérents.

Chacun d'entre nous apporte une passion unique pour aider les autres, une passion enracinée dans nos valeurs communes et notre vision d'un monde transformé par la compassion et l'action. Affirmons cette passion en invitant d'autres personnes à nous rejoindre dans le service. Chaque nouveau membre qui rejoint notre famille Lions apporte une énergie, des compétences et des idées nouvelles. Il renforce notre mission, amplifie notre impact et nous aide à toucher encore plus de vies. Ensemble, nos efforts se multiplient et notre portée s'étend encore plus loin.

Cette année, grâce à votre dévouement et à votre soutien à la Mission 1.5, je suis convaincu que nous pourrions servir plus de personnes que jamais auparavant. Laissons notre empreinte et développons notre communauté comme seuls les Lions peuvent le faire.

À votre service,

Fabrício Oliveira
Président international, Lions Club International

International



- 6 **LCIF**
La réponse de la LCIF après le passage de l'ouragan Héléne

National



- 8 **CONSEIL DES GOUVERNEURS 2024-2025**
Ensemble vers 2025
- 10 **ÉTHIQUE**
Le cinéma du lionisme en direct de Cannes !

Actions des clubs



- 12 **DISTRICT SUD-EST**
Soirée de soutien à la recherche pédiatrique
- 14 **DISTRICT OUEST**
Un super loto au profit d'un orphelinat de Parakou
- 16 **DISTRICT CÔTE D'AZUR-CORSE**
Don à l'hôpital L'Archet de Nice
- 17 **DISTRICT EST**
Adapter la forêt au changement climatique
- 20 **DISTRICT ÎLE-DE-FRANCE EST**
Les clubs unissent leurs forces pour des actions solidaires

Correspondants de la revue « LION » 2024-2025

ÎLE-DE-FRANCE PARIS
Françoise HIRZEL
fransuzal@gmail.com
06 33 54 62 31

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

NORMANDIE
Carine NAPOLIELLO
boatcity@yahoo.fr
06 75 92 69 35

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

SUD-EST
Laurence MERCADAL
laurencemercadal10@gmail.com
06 19 76 50 04

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

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

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

Magazine



- 22 ACTUALITÉS-SANTÉ **Pourquoi les hommes vivent moins longtemps que les femmes**
- 24 SAVOIR-HISTOIRE **Au cœur des effluves boisés du bois d'oud**
- 28 PASSION-AUTOMOBILES **Le retour des légendes**
- 36 PASSION-JAZZ **Guillaume Nouaux, batteur, chercheur, littéraire**
- 40 PASSION-GASTRONOMIE **Les rencontres de fin d'année gourmande...**

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
 François-Xavier LE ROMAIN
fxleromain@wanadoo.fr
 06 03 03 11 33

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

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

ÎLE-DE-FRANCE OUEST
 Philippe TRAVERSIAN
traversianpht@gmail.com
 06 70 21 81 06

LE PASSAGE DE L'OURAGAN HÉLÈNE

La réponse de la LCIF à cette tempête dévastatrice

Fin septembre 2024, l'ouragan Hélène a frappé le sud-est des États-Unis, causant des destructions massives et la perte de 233 vies. En réponse, la Fondation du Lions Clubs International a octroyé des subventions pour aider les victimes à se reconstruire.

Par **Shelby Washington**.

Fin septembre 2024, des familles ont été plongées dans l'obscurité lorsque l'ouragan Hélène a traversé le sud-est des États-Unis. Cette tempête a été la plus meurtrière à frapper le continent américain depuis Katrina en 2005, causant des destructions et des pertes considérables.

Au moins 233 personnes ont perdu la vie et plus de quatre millions de personnes ont été privées d'électricité. Le gouverneur du district 35-I, Patty Jean Strong, a déclaré : « C'était difficile. Le lendemain, il n'y avait plus d'électricité, plus de communication. Vous n'avez pas de télévision, vous n'avez pas de chauffage, vous n'avez pas de téléphone portable, vous n'avez pas d'Internet. » Sans pouvoir, même les plus petites tâches deviennent des batailles.

Pour des millions de personnes, la tempête a tout changé en un instant. La vie telle qu'ils la connaissaient a été bouleversée. « Vous perdez tous vos objets personnels. Vos photos de famille, vos photos de mariage, la porcelaine de votre grand-mère, et même des choses aussi simples que vos vêtements et vos chaussures, vous ne les reverrez plus jamais. Cela me rend tellement triste », dit Patty Strong, alors que sa voix commence à trembler.





Onze subventions pour un total de 335 000 dollars

Sachant que le chemin du rétablissement de ces victimes est long et douloureux, la Fondation du Lions Clubs International (LCIF) a approuvé onze subventions d'un montant total de 335 000 dollars, en réponse à l'ouragan Héléne.

Il s'agit de neuf subventions d'urgence de 15 000 dollars chacune pour la Floride, la Géorgie, la Caroline du Nord, la Caroline du Sud et le Tennessee. Ces subventions ont permis de fournir de l'eau, de la nourriture, des produits de nettoyage, des articles de toilette, des lampes de poche et du linge de maison.

En outre, le District multiple 35 (Floride) et le District multiple 31 (Caroline du Nord) ont reçu des subventions pour les catastrophes majeures (MCAT) d'un montant de 100 000 dollars chacun, afin de contribuer aux efforts de reconstruction. Par ailleurs, en réponse à l'ouragan Milton, un ouragan de catégorie 5 qui a frappé la Floride moins de deux semaines après Héléne, le District 35-O de Floride a également reçu une subvention d'urgence de 15 000 dollars pour fournir des ustensiles de cuisine, de la literie, des articles de toilette, des produits de nettoyage et des denrées alimentaires non périssables aux personnes touchées par l'ouragan. « Sans la LCIF, nous n'aurions jamais pu fournir les services communautaires que nous offrons et j'ai hâte d'utiliser ce MCAT », a déclaré Patty Strong.

Des biens, de l'humanité et de l'empathie

Les fournitures essentielles et l'assistance physique contribuent grandement à la reconstruction de la communauté, mais pour beaucoup, le soutien émotionnel peut être tout aussi efficace. Selon Patty Strong, « il ne s'agit pas seulement de biens matériels, car ceux-ci sont éphémères. Ils ont besoin d'humanité et d'empathie, et c'est ce que je leur donne. C'est la compassion qui a le plus d'impact. Ici, en Floride, nous avons tous vécu ces tempêtes. Nous avons tous été touchés et nous savons ce qu'ils ressentent ».

Lorsque des catastrophes naturelles surviennent, les Lions sont parmi les premiers à offrir leur aide. Grâce à une subvention de la LCIF pour les secours en cas de catastrophe, ils peuvent faire encore plus pour les communautés dévastées par les ouragans, les inondations, les incendies et d'autres événements majeurs. Pour en savoir plus sur nos diverses subventions d'aide aux victimes de catastrophes, consultez le site suivant : lionsclubs.org/Disaster-Grant.

ENSEMBLE VERS 2025

À l'aube de 2025, faisons le bilan de nos réussites et préparons-nous à relever ensemble les défis de demain.

Par **Caroline Zavattoni**, présidente du Conseil des gouverneurs 2024-2025

Cher(e)s ami(e)s Lions et Leos, la fin d'année, avec son ambiance unique, invite à la réflexion et au bilan. Alors que le solstice d'hiver marque la nuit la plus longue, il annonce également la renaissance de la lumière, symbole d'espoir et de renouveau.

Dans cet esprit, au nom du Conseil des gouverneurs 2024-2025 et en mon nom, je vous souhaite à toutes et à tous une excellente année 2025, remplie de santé, de paix et de prospérité.

Décembre marque aussi, pour nous Lions et Leos, la mi-étape de l'année Lions. C'est l'occasion de faire une pause, de regarder en arrière et de mesurer le chemin parcouru. Les six premiers mois

ALORS QUE LA NUIT LA PLUS LONGUE ANNONCE LA RENAISSANCE DE LA LUMIÈRE, NOUS LIONS ET LEOS, AVANÇONS ENSEMBLE VERS UNE ANNÉE 2025 PLEINE D'ESPOIR, DE COHÉSION ET D'ENGAGEMENT.





ENSEMBLE, LIONS
ET LEOS, BÂTISSONS
UN AVENIR EMPREINT
DE SOLIDARITÉ
ET D'HUMANITÉ.

- **Dynamisme des Leos** : des moments marquants lors de leur Convention nationale à Lille.
- **Solidarité internationale** : soutien à nos amis espagnols *via* la LCIF, salué à l'échelle internationale.
- **Téléthon** : collecte exceptionnelle de 710 000 euros, témoignage de l'engagement des Lions et des Leos.

Perspectives et ambitions pour 2025

Un engagement sans relâche pour un avenir meilleur. Les défis sont nombreux, mais notre détermination l'est tout autant. La paix entre les peuples, la protection de l'environnement et le développement économique et social de nos communautés sont des enjeux qui nécessitent notre engagement sans faille. Chaque club, chaque membre a un rôle à jouer dans cette démarche collective.

Le Lions International demeure un levier puissant de changement. Ensemble, grâce à notre diversité et à nos talents, nous pouvons bâtir un monde plus juste et équitable. **2025 est une promesse**, celle d'une année portée par l'espoir, la cohésion et l'engagement. Ensemble, Lions et Leos nous continuerons à surmonter les obstacles et à écrire une nouvelle page, empreinte de solidarité et d'humanité.

En ces fêtes de fin d'année, célébrons la paix, la générosité et la joie. Puisse la solidarité qui nous unit nous rendre toujours plus forts pour répondre aux besoins de celles et ceux qui nous entourent. Cultivons l'amitié avec ardeur, en donnant du sens et de la profondeur à nos actions collectives.

Avec fierté pour les succès passés et confiance en un avenir prometteur, abordons 2025 avec dynamisme, solidarité et amitié. Que cette nouvelle année soit source de santé, de joie et de prospérité pour toutes et tous ! Avec tous mes vœux de bonheur et mes chaleureuses amitiés. —————

de l'année ont été riches en défis, en apprentissages et en moments de joie partagés.

Bilan des accomplissements depuis juillet 2024

- **Fierté nationale** : Guy-Bernard Brami a pris ses fonctions comme nouveau Directeur international, reflétant l'excellence française.
- **Partenariat inédit** : signature d'une convention historique avec le ministère de la Pêche et de la Mer, impliquant les Lions dans le programme Génération Mer.
- **Forum européen à Bordeaux** : une manifestation mémorable renforçant l'image des Lions de France.
- **Transformation digitale** : lancement de **Lion Portal**, un outil unique pour les déclarations des activités de service des clubs.

LE CINÉMA DU LIONISME

En direct de Cannes!

Le lionisme et le cinéma partagent une même passion pour l'action et la créativité. Ensemble, Lions et cinéastes transforment des rêves en réalité, illuminant le monde par leur engagement.

Par **Tibo Michel**, déléguée District multiple 103 Côte d'Azur-Corse et membre de la Commission nationale éthique.

SANS NOTRE
CRÉATIVITÉ, SERVIR NE
SERAIT QU'UTOPIE.

Il y a les films que l'on se fait... et il y a les films que l'on fait. Que l'on soit séduit par l'une ou l'autre assertion, qu'on le rêve ou qu'on le vive, ce sera du cinéma. Étrangement, cela relève aussi du lionisme.

Le lionisme : un rêve en action

Parler du septième art en évoquant le lionisme? Oui, c'est audacieux. Mais nous, Lions, ne manquons ni de cran, ni d'inventivité. C'est la source même de notre esprit Lion. Sans notre créativité, servir ne serait qu'utopie.

Alors... nous faisons un rêve... celui de Melvin Jones. Un rêve dont la réalisation tient du film d'auteur... même sans caméra. Un rêve que les Lions projettent sur grand écran, dans le monde entier, à travers la puissante et lumineuse lentille de l'engagement.

Et quand le cinéaste lance « action! », le Lion, lui, se lance dans l'action. Avec au générique, une équipe quasi cinématographique. Ainsi, notre producteur est notre gouverneur; nos équipes techniques, son et lumière, sont nos commissions; notre CNC à nous, ce sont nos sponsors, nos mécènes.



SOIRÉE DE SOUTIEN

à la recherche pédiatrique

Enfants Cancers Santé, en collaboration avec les Lions du Sud-Est et de Côte d'Azur-Corse, a mobilisé 365 000 euros pour soutenir les projets de recherche pédiatrique de l'APHM (Assistance publique hôpitaux de Marseille). Cette généreuse contribution va permettre de financer des projets vitaux et d'améliorer les traitements pour les jeunes patients.

Par **Patrick Martin**, président Enfants Cancer Santé.

▼ **Patrick Martin, Enfants Cancers Santé,**
Philip Faruggia, past président du Conseil,
Marc Montpellier, 2^e vice gouverneur
et le président de l'AR remettent
les chèques au Dr Arnaud Verschuur.

Le mardi 24 septembre, l'APHM (Assistance publique hôpitaux de Marseille) a eu l'honneur de participer à une soirée exceptionnelle à l'hôtel de ville de Marseille, en soutien à la recherche contre les cancers pédiatriques.

Devant une centaine d'invités, en présence de nombreux chercheurs, de l'ancien président du Conseil Philip Faruggia, du 2^e vice-gouverneur Marc Montpellier et de représentants de nombreux clubs, l'association Enfants Cancers Santé a généreusement remis un don de 365 000 euros pour financer plusieurs projets vitaux menés par les équipes de chercheurs. Cet événement marque un tournant dans le soutien à la recherche en oncologie pédiatrique, avec un engagement collectif pour améliorer les traitements et la qualité de vie des enfants touchés par le cancer.

Les principaux intervenants

- **Michèle Rubirola** (1), première adjointe au Maire de Marseille, a ouvert la soirée en soulignant l'importance de la recherche pédiatrique, rappelant qu'en France, 1 850 enfants et 450 adolescents sont diagnostiqués chaque année d'un cancer. Elle a insisté sur la nécessité de poursuivre les efforts pour atteindre des taux de guérison toujours plus élevés et améliorer le soutien aux familles.





par Enfants Cancers Santé en 2012) permettant de tester des centaines de combinaisons de médicaments. Il a également mis en avant l'importance du réseau national de recherche fondamentale et translationnelle en oncologie pédiatrique, REACT4KIDS, qui facilite le partage de données entre équipes de recherche à travers la France.

- **Dr Vincent Picco**, également chercheur en oncologie pédiatrique, a évoqué les défis persistants dans le traitement de certains cancers particulièrement agressifs chez les enfants, comme ceux du cerveau.
- **Patrick Martin (5)**, président de la fédération Enfants Cancers Santé, a évoqué l'importance des collaborations internationales et a chaleureusement remercié les Lions et l'association Léo pour leur soutien indéfectible. Ces partenaires associatifs jouent un rôle clé dans la mobilisation de fonds pour financer la recherche en oncologie pédiatrique.
- **Dr Arnaud Verschuur**, oncologue pédiatrique à l'APHM, a évoqué les projets de recherche qu'il dirige dans le domaine des tumeurs du rein de l'enfant et de l'adolescent. Un projet concerne la coordination et la recherche au niveau international de l'Association SIOP Renal Tumour Study Group, un autre sera utilisé comme prolongation de soutien financier pour la coordination nationale du protocole international UMBRELLA.
- **Dr Paul Saultier (2)**, pédiatre à l'APHM, a présenté le projet Léa, un programme de suivi à long terme après guérison d'une leucémie ou d'un lymphome dans l'enfance.
- **Pr Julie Berbis (3)**, spécialiste en épidémiologie et santé publique à l'APHM, a insisté sur la nécessité de garantir l'égalité d'accès au suivi dans l'après-cancer pour tous les enfants et adolescents.
- **Dr Gabriel Revon-Rivière**, oncologue pédiatrique à l'APHM, a présenté son projet sur les PRO-SACHA, un programme qui évalue les résultats de traitements innovants chez les jeunes patients à travers des études cliniques dédiées.
- **Dr Eddy Pasquier (4)**, chercheur au CRCM et à l'APHM, a parlé du développement de modèles innovants pour identifier de nouvelles vulnérabilités dans les cancers pédiatriques grâce à des technologies robotiques (robot offert

Un engagement pour l'avenir

Hervé Chambost, président de la Commission médicale d'établissement locale – hôpital Timone enfants chez APHM, a déclaré : « Grâce aux dons et au soutien de la fédération Enfants Cancers Santé, ainsi que de leurs partenaires associatifs Lions et de l'association Léo, nous pouvons continuer à innover et à offrir aux jeunes patients des traitements toujours plus efficaces, tout en réduisant les séquelles à long terme. »

L'AP-HM remercie chaleureusement tous les intervenants et partenaires associatifs pour leur engagement et leur contribution à cette soirée marquante. Ensemble, continuons à œuvrer pour guérir plus et guérir mieux.

UN SUPER LOTO

au profit d'un orphelinat de Parakou

En partenariat avec le Lions Club Pornichet Océan, l'association Horizon Bénin a organisé un super loto au profit des écoles et d'un orphelinat de Parakou, au Bénin. Plus de 450 joueurs se sont réunis pour soutenir cette cause noble et conviviale.

Par **Jean-Maurice Coudré**, gouverneur 2011-2012 et chargé de la communication.

En partenariat avec le Lions Club Pornichet Océan, l'association Horizon Bénin a récemment organisé un super loto - le deuxième du genre - au profit de plusieurs écoles et d'un orphelinat, situés dans la région de Parakou, au Bénin.

Avec des lots très attractifs (bons d'achat, paniers garnis, repas dans des restaurants locaux), les organisateurs ont mis les petits plats dans les grands pour allier enjeux et convivialité. Cette manifestation s'est tenue le 3 novembre dernier, de 14 à 18 heures, à la salle des Floralies, place des Salines, à La Baule. L'ouverture des portes dès midi a permis à plus de 450 joueurs enthousiastes de se rassembler dans cette salle municipale.

Qui est Horizon Bénin ?

Créée en novembre 2020, dans le cadre du jumelage du diocèse de Nantes avec celui de Parakou, l'association Horizon Bénin a pour but de venir en aide aux institutions, écoles et hôpitaux de Parakou et de ses environs. Cela se fait par la réalisation et la vente d'objets, la collecte de matériel de bureautique (ordinateurs portables, imprimantes, photocopieuses, etc.), la récupération et l'envoi d'équipements

▼ Une petite fille béninoise logée à l'orphelinat.





◀ **Le loto 2024**, avec de nombreux joueurs très concentrés !

▼ **Le loto 2024**, avec un ensemble de lots attractifs.

▼▼ **Le tricycle** dévoilé par la présidente d'Horizon Bénin.

médicaux et paramédicaux, ainsi que le parrainage d'enfants pour leur permettre d'obtenir une formation et une éducation leur assurant une vie décente.

En 2023, l'association a déjà organisé, avec le soutien du Lions Club de Pornichet, un premier loto pour financer un tricycle motorisé destiné à l'orphelinat Notre-Dame des Apôtres de Kika, facilitant le transport et la livraison de nourriture et de marchandises en provenance de Parakou.

L'envoi de conteneurs

Fin 2021, un conteneur de 42 mètres cubes a été envoyé au Bénin, contenant 175 cartons de matériel informatique et médical, des livres scolaires, des vélos, des vêtements, du mobilier, des machines à coudre, des fauteuils roulants, des lunettes, etc., pour une valeur totale d'environ 7 000 euros. Un autre conteneur a été acheminé en 2022 et l'expédition d'un troisième est prévue pour décembre 2024.

De plus, Horizon Bénin a récemment financé une pompe électrique pour un puits à l'école Sainte-Marie de Kika, permettant d'amener de l'eau. Coût de l'opération : 2 300 euros.

La manifestation du 3 novembre permettra l'acquisition d'un motoculteur polyvalent pour divers travaux agricoles, ainsi que d'une couveuse et d'une pompe à eau.

Une organisation bien huilée et des joueurs satisfaits de leur après-midi ont démontré, une fois de plus, la capacité des Lions de Pornichet à apporter leurs compétences à cette jeune association, qui poursuit ses objectifs en matière d'éducation, de santé, de formation professionnelle et d'artisanat.



DON À L'HÔPITAL

L'Archet de Nice

Un geste généreux pour les enfants malades.

Par **Corinne Eche**, membre du Lions Club de Menton.

Le lundi 18 novembre, les membres du Lions Club de Menton, dirigés par Jean-Marc Castellani, ont fait un don significatif au service d'onco-hématologie pédiatrique de l'hôpital L'Archet de Nice. Le président Jean-Marc Castellani, accompagné de Jean-Claude Germaine et de son épouse, Éric Eche, et Daniel Bottero, ainsi que Jean-Philippe Alexandre, responsable de la Société Générale, ont remis deux moniteurs « patient efficia », d'une valeur individuelle de 4 000 euros.

Amélioration des soins pédiatriques

Ces dons visent à améliorer les soins prodigués aux enfants atteints de maladies graves. Ces moniteurs permettront une surveillance accrue et une meilleure prise en charge des jeunes patients. Cette initiative reflète l'engagement du Lions Club de Menton envers la communauté et son soutien aux établissements de santé locaux.

La cérémonie de remise a vu la participation de plusieurs professionnels de santé, dont Isabelle Champenois, chercheuse hématologue, et la Dr Marilyne Poiree, cheffe du service d'onco-hématologie pédiatrique. Carine Serato-Blanc, infirmière du service, et Véronique Maurel, coordinatrice clinicienne, étaient également présentes, soulignant l'importance de ce don pour le personnel médical.

Soutien de la communauté

Jean-Philippe Alexandre de la Société Générale a assisté à l'événement, témoignant également du soutien de la communauté financière à cette noble cause. Corinne Eche, membre du Lions Club de Menton, a exprimé sa fierté de voir cette initiative se concrétiser, renforçant ainsi les liens entre les différents acteurs de la société pour le bien-être des enfants malades.



CES DONNS VISENT À AMÉLIORER LES SOINS PRODIGUÉS AUX ENFANTS ATTEINTS DE MALADIES GRAVES, AVEC UNE MEILLEURE PRISE EN CHARGE ET UNE SURVEILLANCE ACCRUE.

ADAPTER LA FORÊT AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Un projet innovant

Face aux défis posés par le changement climatique, un nouveau projet de plantation forestière vise à tester et à adapter de nouvelles essences d'arbres sur une petite surface, tout en soutenant la biodiversité locale.

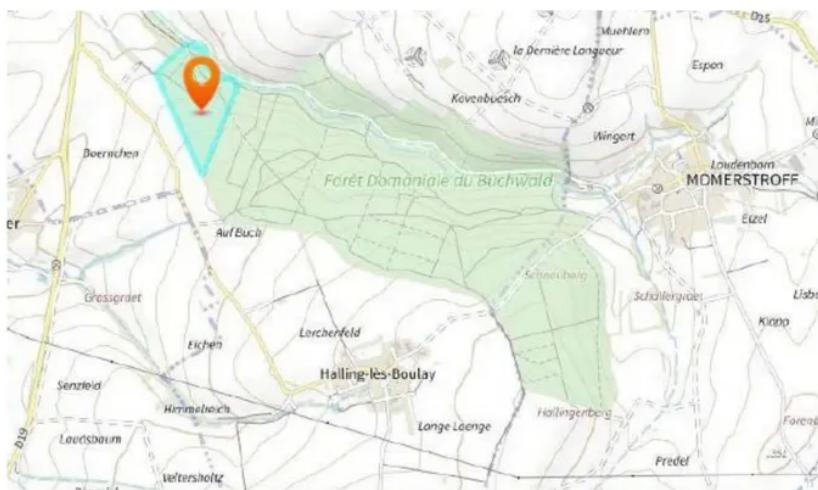
Par **Olivier Meazza**, Lions Club Strasbourg Argentorum.

Le projet consiste à planter une ou plusieurs essences capables de s'adapter aux conditions climatiques actuelles et futures sur une surface de 1 à 2 hectares. Cette initiative est adossée à une plantation ou une régénération naturelle d'essences autochtones, permettant ainsi de tester de nouvelles provenances et d'acquérir des connaissances précieuses.

Objectifs du projet

Les principaux objectifs de ce projet sont multiples :

- Adapter la forêt au changement climatique ;
- Tester de nouvelles essences ou provenances ;
- Faire avancer la recherche en acquérant de nouvelles connaissances ;
- Sauvegarder certaines espèces menacées dans leur aire d'origine ;
- Assurer une récolte de semences pour les générations futures.





▲ Quatre mille euros ont été récoltés pour le Fonds ONF « Agir pour la Forêt ».

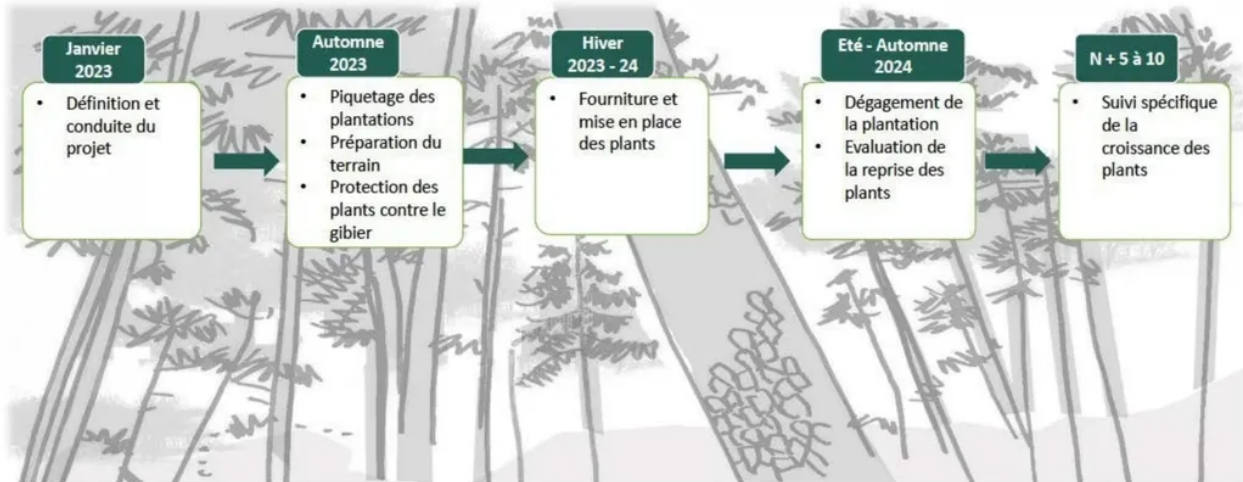


◀ L'un des objectifs du projet est d'adapter la forêt au changement climatique.

▼ Les îlots d'avenir, des expérimentations sous contrôle face aux changements climatiques.



Échéancier des étapes du projet



Une équipe à votre écoute



Contact mécénat Fond de dotation ONF-Agir pour la forêt

Frédérique Lecomte
Directrice
06 15 11 46 10
frederique.lecomte@onf.fr

Leslye Lacroix
Chargée de mécénat
07 64 18 87 30
leslye.lacroix-ext@onf.fr

Fonds de dotation ONT-Agir pour la forêt
2 avenue de Saint-Mandé
75012 Paris



Contact Porteur de projet ONF

Gregory Pailloux
Chef de projet développement et appui travaux
06 27 86 30 06
gregory.pailloux@onf.fr

Office national des forêts
Agence de Metz
1 rue Thomas Edison
57 070 Metz



► Contexte et enjeux

Ce projet vise donc à tester le comportement de nouvelles essences, à acquérir des connaissances sur leur conduite, et à constituer des zones refuges pour des espèces menacées.

Spécificités du projet

Pour aider la forêt à évoluer et à résister au changement climatique, ce projet prévoit :

- La multiplication des travaux de recherche ;
- La réalisation de plantations de reboisement sur une parcelle attenante à l'îlot d'avenir ;

- L'intégration au projet « Des Hommes et des Arbres ».

Ce projet représente une étape importante pour l'adaptation des forêts face aux défis climatiques, tout en soutenant la biodiversité et la recherche scientifique.

DES ACTIONS SOLIDAIRES EN NOVEMBRE

Les clubs unissent leurs forces

En novembre 2024, le club Fontenay Val-de-Marne a mené plusieurs actions caritatives en partenariat avec Auchan Fontenay, apportant soutien et réconfort à de nombreuses personnes.

Par **Evelyne Massoutier**, présidente du club Fontenay Val-de-Marne.

Le 16 novembre, une collecte de jouets a été organisée au profit des enfants malades des hôpitaux.

Cette initiative a permis de récolter de nombreux jouets, apportant ainsi un peu de bonheur et de réconfort aux jeunes patients.

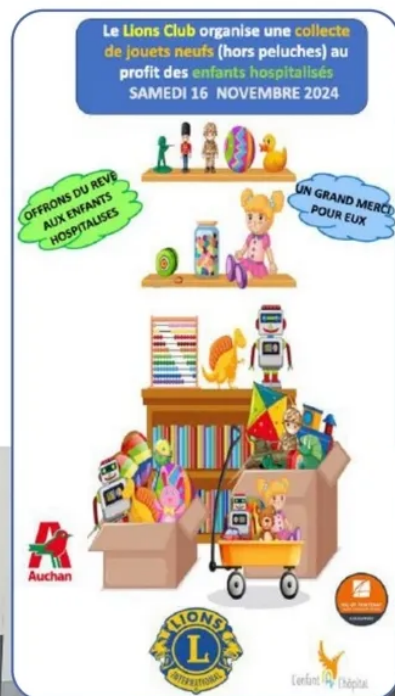
Collecte de jouets neufs puis soutien à la Banque alimentaire

Les 22 et 23 novembre, le club a mené une collecte au profit de la Banque alimentaire. Grâce à la générosité des donateurs, 300 cartons de denrées alimentaires ont été rassemblés, contribuant à aider les familles dans le besoin.

Le Téléthon 2024

Les 29 et 30 novembre, une vente de tartes a été organisée au profit du Téléthon. Auchan a reversé 1 euro par tarte vendue, permettant de récolter des fonds pour la recherche médicale. Au total, 700 tartes ont été vendues, montrant une fois de plus la solidarité des participants.

Depuis plusieurs années, le club Fontenay Val-de-Marne et Auchan Fontenay collaborent régulièrement pour mener des actions solidaires. Ces initiatives récurrentes témoignent de l'engagement des deux partenaires à soutenir des causes importantes et à faire une différence dans la communauté.



▲ Une collecte de jouets pour les enfants malades, un succès solidaire.



POURQUOI LES HOMMES vivent moins longtemps que les femmes

En France, les femmes vivent en moyenne cinq ans de plus que les hommes. Cette différence s'explique par des facteurs génétiques, cardiovasculaires et comportementaux.

Par **Roland Mehl**.



Les statistiques montrent qu'en France, l'espérance de vie des femmes est de 5 ans supérieure à celle des hommes. Cette différence a évolué au fil du temps : elle

ne dépassait pas 2 ans en 1920, a grimpé à plus de 5 ans dans les années 1970, et a atteint 7,5 ans dans les années 2000. Cependant, elle tend à se réduire depuis trois ans. Actuellement, chez les moins de 75 ans, la mortalité annuelle est presque deux fois supérieure chez les hommes que chez les femmes.

Facteurs génétiques et cardiovasculaires

En termes de longévité, les hommes sont désavantagés dès la naissance en raison de leur patrimoine génétique. Les maladies génétiques liées au chromosome Y contribuent, même de manière mineure, à la surmortalité masculine tout au long de la vie. De plus, les maladies liées au chromosome X ne se manifestent que chez les hommes.

La surmortalité masculine est également d'origine cardiovasculaire. La relative protection des

LES HOMMES SONT SOUVENT MOINS VIGILANTS QUANT À LEUR SANTÉ, EN RAISON DE LA CONSOMMATION EXCESSIVE D'ALCOOL ET DE TABAC, D'UNE ALIMENTATION DÉSORDONNÉE ET D'UNE TENDANCE ACCRUE AUX COMPORTEMENTS À RISQUE.

femmes dans ce domaine est attribuable aux effets des œstrogènes, ce qui explique qu'après la ménopause, les femmes rattrapent les hommes dans les statistiques de morbidité cardiovasculaire. Entre les âges de 35 à 64 ans et de 65 à 94 ans, le risque d'accident cardiovasculaire double chez les hommes et triple chez les femmes, rendant le risque identique pour les deux sexes après 80 ans.

Comportements et prévention

Un autre facteur est la distribution du tissu adipeux : l'obésité abdominale, plus fréquente chez les hommes, augmente le risque cardiovasculaire. Enfin, les hommes sont souvent moins vigilants quant à leur santé, en raison de la consommation excessive d'alcool et de tabac, d'une alimentation désordonnée et d'une tendance accrue aux comportements à risque.

De plus, ils semblent plus réticents que les femmes à consulter pour des soins médicaux préventifs. Certains spécialistes suggèrent donc de réfléchir à l'instauration d'une médecine spécialisée pour les hommes, à l'instar de ce qui existe pour les femmes.

EN CHIFFRES

230 millions

Nombre de personnes atteintes de dengue dans le monde.

800 000

de nos compatriotes souffrent d'ulcères de jambe.

38 millions

de clients mangent chaque jour dans l'un des 31 000 McDonald's dans le monde, qui débitent chaque année 46 000 tonnes de bœuf et 11 000 tonnes de poulet.

30 millions

d'euros : marché annuel des oméga-3 en France.

39 000

Nombre de cancers du côlon détectés chaque année.

30%

des femmes âgées de plus de 50 ans et 75 % des femmes de plus de 70 ans souffrent d'ostéoporose, en France.

110 millions

Nombre de boîtes d'antihypertensifs consommées chaque année par les 180 500 Français atteints d'hypertension.

20%

C'est la proportion de la mortalité infantile mondiale.

24 kg

Chaque Français consomme en moyenne 24 kilogrammes de poisson par an. En tête, le saumon (17%), suivi du thon et du cabillaud (15% chacun).



30% des calories

La consommation de sucre a augmenté en 5 ans : elle est actuellement de 74 calories en moyenne par jour, soit 30 % des calories liées aux hydrates de carbone. Ces calories supplémentaires proviennent essentiellement des boissons gazeuses et des fruits sucrés.

AU CŒUR DES EFFLUVES BOISÉS

Un voyage sensoriel étonnant

Les parfums reflètent l'intimité de l'âme et se déclinent en une multitude de fragrances, des plus envoûtantes aux plus réconfortantes. Les créateurs rivalisent d'imagination pour lancer 3 000 nouveaux parfums par an, utilisant des essences rares comme le bois d'oud.

Par **Michel Bomont**.

« Depuis la nuit des temps, le bois révèle des effluves connus dans chaque recoin du monde. Ses notes terreuses, sèches, fumées, mais aussi chaudes, rondes et florales font de lui un indispensable du monde des odeurs, de la parfumerie. Notes de fond des parfums, ils apportent une profondeur et une complexité uniques, offrant chacun une expérience sensorielle étonnante. »

Quintessence Paris

Les parfums sont de puissants magiciens qui reflètent l'intimité de l'âme, ce qui explique qu'il en existe presque autant que d'âmes. Sauvages et intenses, ils ont un pouvoir envoûtant. Discrets et fruités, ils sont réconfortants et reposants. Du bouleau au « bois des dieux », les fragrances boisées élégantes et luxueuses subliment les femmes et les hommes à la personnalité affirmée et audacieuse.

Pour lancer 3 000 parfums nouveaux chaque année, les créateurs rivalisent d'imagination pour assembler de nouveaux éléments aromatiques, dont de nombreuses essences provenant d'infinies variétés d'arbres provenant du monde entier. Si certains sont communs et bien connus, il en est d'autres plus rares et très prisés. C'est le cas de l'essence du « bois d'oud », devenue une star de la parfumerie, « une essence exceptionnelle qui fut longtemps considérée comme plus précieuse que



l'or». Loin d'être « un produit moderne », le parfum n'a cessé de s'imposer au cœur des civilisations depuis l'homme de Néandertal.

Un rapide voyage à travers le temps

La notion de parfum remonte à la préhistoire, lorsqu'ayant décelé les vertus odorantes des plantes, l'homme les utilise dans sa nourriture, pour camoufler les mauvaises odeurs ou se soigner. Mais c'est avec les rites funéraires et le culte divin en usage chez les Égyptiens que naissent les prémices de la parfumerie que nous connaissons aujourd'hui.

Les grands prêtres sont devenus maîtres dans l'extraction des résines et des huiles des arbres, lesquelles brûlées dégageaient d'odorantes fumées

▼ **Bois d'oud ou bois d'agar**, huile essentielle et copeaux d'encens.

© Shutterstock.com/lurateBuiivienne



en hommage aux dieux pour qu'ils accueillent les âmes des défunts. N'est-ce pas « la tumultueuse Cléopâtre qui modifia l'usage des matières odorantes en les faisant entrer dans l'ère de la féminité? Elle avait en effet pour habitude de prendre des bains de lait d'ânesse infusés de fleurs et d'amande ».

Les Romains et les Grecs rapportèrent de leurs nombreux voyages de nouvelles senteurs aromatiques dont ils firent un usage immodéré. Mais c'est avec la distillation développée par les Arabes et les Persans qu'est vraiment né « l'art de la parfumerie », qui connut son apogée au cœur de la civilisation islamique. C'est au retour des croisades en Terre sainte, que les Chrétiens développèrent un intérêt accru pour le parfum qui deviendra, en Europe, un accessoire de mode constamment enrichi de nouvelles senteurs boisées, florales et fruitées, de précieux atouts de séduction.

Au XIX^e siècle, le parfum entre dans une nouvelle ère, celle du commerce et de l'industrie, qui depuis n'a eu de cesse de se développer dans le monde entier. L'industrialisation a démocratisé le parfum devenu un luxe quotidien. Si une part belle est faite au musc, à l'ambre gris, à la tubéreuse et au jasmin, les arbres ne sont pas en reste et offrent une palette de senteurs entrées au Panthéon de la parfumerie.

Une « rando-nez » en de sensorielles forêts

Indispensables à l'écosystème et à la vie, certains arbres offrent une matière première pour la création d'essences destinées à la parfumerie. Laissons de côté ce qui n'est pas à proprement parler du bois, la feuille du patchouli et la racine du vétiver, pour le cèdre, originaire de l'Himalaya, certainement le bois le plus populaire que l'on trouve dans de nombreux parfums. Marié aux agrumes et aux fleurs, le cèdre de l'Atlas ou de Virginie apporte une touche sauvage et intense à des parfums comme *La nuit de l'homme* d'Yves Saint Laurent.

Le plus apprécié est certainement le santal, venu d'Inde, dont les effluves sensuels et chaleureux restituent fidèlement l'émotion suscitée par sa dimension mystique. L'Inde en ayant interdit l'exportation, le bois de santal vient aujourd'hui de l'Asie du Sud-Est. Quant aux tonalités finement épicées du bois de rose de la forêt amazonienne, on les retrouve dans une eau de parfum lumineuse de Guerlain. D'autres bois, plus communs, offrent des senteurs moins prononcées qui donnent une note légèrement épicée aux parfums masculins comme celles du cyprès et du bois de gaïac, vertes et résineuses, ou encore celles du bouleau fleurant bon le cuir et la fumée. ►

L'OUDE, VOYAGE DANS LE PALAIS D'ORIENT

Les parfums sont des œuvres d'art, des créations intellectuelles complexes. En incluant le bois d'oud dans les assemblages les plus riches, les grandes maisons de parfum ont osé titiller les sens des Européens avec un jus inattendu et puissant, aux senteurs enivrantes.

Ce voyage étonnant dans les palais d'Orient a tenu ses promesses dans le Sud-Est asiatique, mais aussi en Occident, où elle a réveillé les émotions et ouvert une nouvelle page des parfums racés, chauds et envoûtants, porteurs de confiance et d'élégance. L'intention des parfums, comme le disait Érasme, auteur de *L'Éloge de la Folie*, l'invité des rois, des empereurs et du pape, n'est-elle pas de produire un effet enivrant et séduisant ?

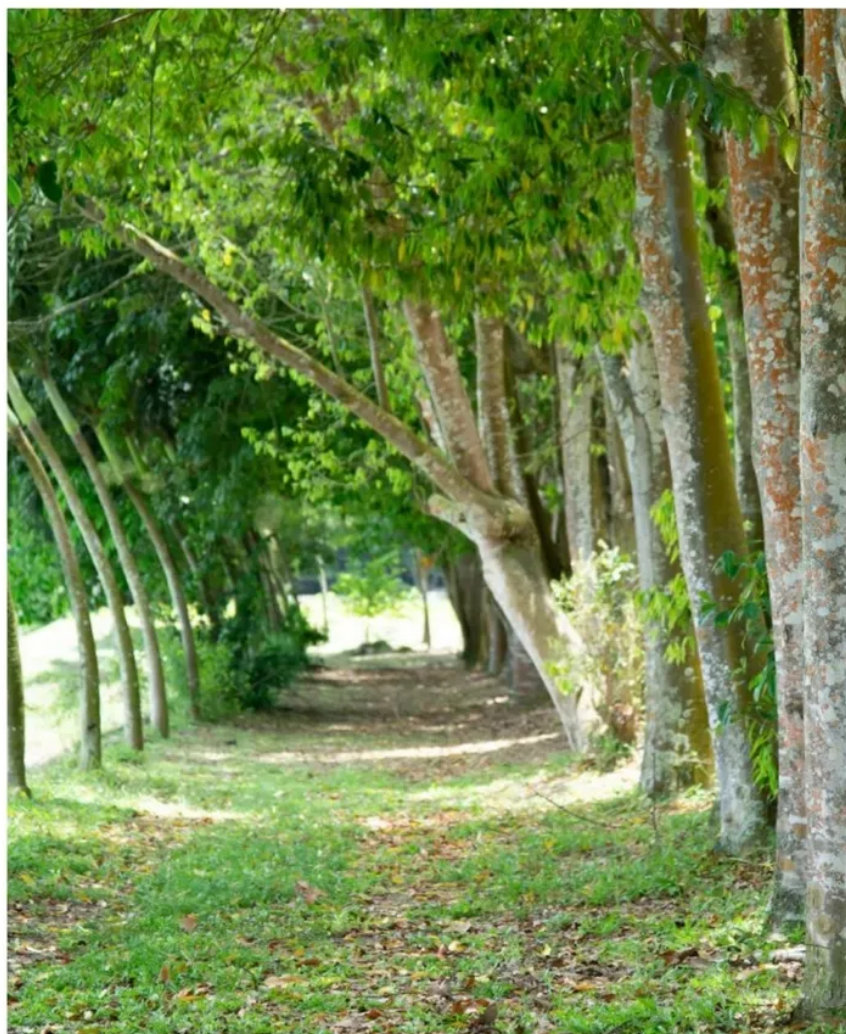


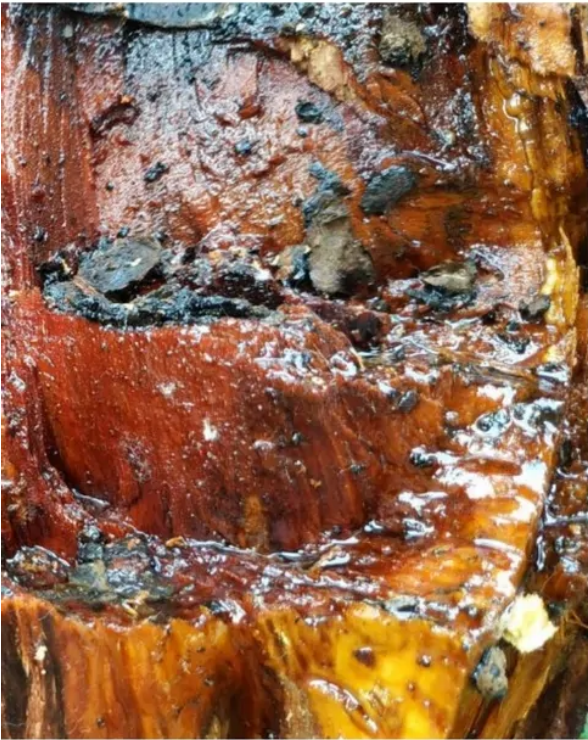
- ▶ Avec la vulgarisation de la parfumerie, la raréfaction et le coût croissant des molécules de bois naturels, l'industrie a fait appel aux notes boisées de synthèse souvent puissantes comme le karanal, l'ambrocénide, le Z11 ou le limbanol. Autant d'énigmatiques noms dénués de charme, de sensation et d'envoûtement. Oublions-les pour le naturel, pour la fragrance considérée aujourd'hui comme « l'or noir de la parfumerie » à l'ADN mystérieux et précieux, la star du moment : le bois d'oud.

Une note riche et profonde, une senteur animale fumée et terreuse

Alors qu'il était quasiment inconnu en Occident jusqu'à une dizaine d'années, le bois d'oud ou bois d'agar, est devenu la plus précieuse des fragrances en parfumerie, la coqueluche des maisons de parfums qui l'utilisent dans leurs collections. C'est l'engouement du Moyen-Orient pour les parfums qui fait connaître aux Européens cette senteur considérée aujourd'hui comme la quintessence de la palette olfactive de la parfumerie de luxe.

L'arbre est pourtant connu depuis la nuit des temps dans les pays d'Asie. *La Bible*, les *Védas* indiens en font état pour ses vertus médicinales et spirituelles. « Ses copeaux brûlés sur du charbon imprégnaient vêtements et chevelures et l'huile





◀ **L'huile de bois d'oud** s'écoule de l'arbre, ce qui a causé des cicatrices.



◀ **Rangée d'arbres** de bois d'oud pour l'industrie du parfum.

© Shutterstock.com/superoke

constituait un parfum oriental par excellence.» Depuis des milliers d'années, la médecine traditionnelle chinoise l'utilise pour ses vertus antioxydantes et sédatives afin d'apaiser les corps et les esprits. Il est reconnu comme un allié précieux pour la santé, la beauté et le bien-être général, les troubles du sommeil, le cholestérol, et bien plus encore... Psychoactif, il agit positivement sur les fonctions psychiques et mentales. Sous forme d'encens, il est utilisé pour la détente, tandis que l'infusion a des effets et des vertus plus vastes et profondes.

Cultivé au centre du Vietnam, l'arbre est très rare et difficile à cultiver. Il lui faut une dizaine d'années pour pousser et, seul un arbre sur cent produit la précieuse résine utilisée en parfumerie. Celle-ci résulte d'un mécanisme de défense. Attaqué par un champignon qu'on lui injecte de façon artificielle, il lutte contre les bactéries en produisant au cœur du tronc une résine de couleur sombre, fortement odorante, avec des notes uniques, fumées, terreuses, cuivrées et animales : un « or noir », 500 fois plus cher que l'ébène.

« L'oud business »

Face à une forte demande de la clientèle orientale, de nombreux parfumeurs ont succombé à ce qu'il convient d'appeler « l'oud business » et ont développé des notes de synthèse, moins onéreuses que les essences naturelles, et plus facilement disponibles. Les parfums aux effluves de bois d'oud ont envahi les parfumeries du Sud-Est asiatique.

Mais il en est des parfums comme de la mode. Les goûts évoluent et il semblerait que les puissants effluves de « bois des dieux » que laissaient les femmes et les hommes émiratis dans leur sillage, tendent à diminuer. Quant à la coutume consistant à brûler des copeaux d'oud dans leurs boutiques de luxe pour créer une ambiance boisée, animale et sexuelle, elle se perd dans une odeur lissée, aseptisée et plus chaste. Il suffit « d'arpenter les allées du Mall de Dubaï pour se rendre compte que l'oud ne fait plus partie du folklore olfactif comme avant ».

Alors, l'oud est-il victime d'une overdose ? Plutôt d'une standardisation de la parfumerie à la recherche de goûts plus consensuels. Le bois d'oud n'a certainement pas dit son dernier mot, mais il perd de sa force et de sa personnalité. Il subit, après beaucoup d'autres, le cycle naturel des matières de parfumerie qui suit celui de la mode : « Vie, mort, renaissance... Demain, les parfumeurs le remplaceront et il rentrera dans le portfolio des matières classiques et dans le grand livre des senteurs du monde. »

LE RETOUR DES LÉGENDES

Coup de cœur

L'année 2024 restera marquée par le retour de la Renault 4L, véritable *success-story* vendue à plus de 8 millions d'exemplaires dans plus de 100 pays et pendant plus de 30 ans. Plus qu'une voiture, la 4L est une véritable icône.

Par **Philippe Colombet**.

Le 14 octobre, la journée presse du Mondial de l'automobile a accueilli plus de 4 000 journalistes, dont un quart d'étrangers et 1 000 créateurs de contenu. Au total, 48 constructeurs et 158 exposants ont occupé cinq pavillons du parc des expositions de la porte de Versailles, à Paris.

Avec une fréquentation qui atteint 508 007 visiteurs, ce salon confirme être l'un des plus grands événements automobiles au monde. Et la Renault 4 y fut pour beaucoup.

La voiture « blue-jean »

Flash-back! « Faites-moi donc un volume. » Nommé à la tête de la régie Renault le 27 mars 1955, Pierre Dreyfus regarde l'automobile avec l'œil et le sens de l'analyse d'un sociologue et s'interroge sur le conformisme de l'automobile, au point d'aller résolument à son encontre: « La voiture ne doit plus être des fauteuils et une malle. Faites-moi donc un volume », glisse-t-il à Yves Georges, directeur du bureau des études. ▶

► En 1961, plongeons dans les passionnantes archives de la régie Renault, où la 4L pose pour sa publicité. Toute une époque...







► Il veut une voiture adaptée à une société en pleine évolution. La population déserte les campagnes, la modernité commence par l'exode rural. Ces nouveaux urbains ne viennent pas dans les centres-villes, ils se dirigent vers de nouveaux quartiers urbains qui tendent à s'allonger pour se prolonger en banlieue. C'est un nouveau monde, les nouvelles classes moyennes. La banlieue devient un nouveau lieu, mi-urbain, mi-rural, une sorte de ville à la campagne.

Le trait est dessiné. Il faut inventer l'automobile polyvalente. Mais cette polyvalence ne tient pas qu'au lieu. L'étirement de l'habitat et l'absence de réseaux de transports collectifs donnent une place primordiale à l'automobile. Celle-ci doit être un outil de travail du lundi au vendredi, puis devenir les samedis et dimanches la voiture d'une famille.

Reste enfin une évolution, lente, mais qui s'amplifie au fil des ans, la place et le rôle de la femme. Grâce au plein-emploi, l'arrivée du deuxième salaire bouscule les catégories. Il accélère la consommation, dont celle de l'automobile. Le nombre de permis de conduire tend enfin à s'égaliser entre les sexes, mais les femmes utilisent l'automobile au point de jouer un rôle décisif dans l'achat. C'est là que la voiture « blue-jean » va prendre sa mesure.

La voiture anticonformiste

La voiture « blue-jean » s'écarte des conventions, à l'image du vêtement : « Que l'on peut porter en toutes circonstances si l'on n'a pas de prétention au snobisme et au conformisme social, explique Pierre Dreyfus. Un habit qui vous rend tous les services, qu'on traîne partout, qui ne coûte pas cher, qu'on peut remplacer sans se sentir dépaysé... »

Pantalon de travail fabriqué autour d'une toile denim inusable, le jean est tour à tour la salopette distribuée aux ouvriers du New Deal aux États-Unis, un pantalon populaire, puis un phénomène de mode pour les populations estudiantines et artistiques, avant d'entrer dans les garde-robes féminines. L'automobile aura son jean. Et Dreyfus commence par en fixer le prix. Ce sera 350 000 francs. Le message est si net que les concepteurs vont appeler le projet « La 350 ».

L'étude de la voiture part d'un coût, une méthode inhabituelle pour l'époque. De cette obligation naît l'idée de conserver le moteur 747 cm³ de la 4 CV. Quant au design, il ne sera pas au cœur des préoccupations. L'idée première est le plancher plat, qui permet un chargement sans difficulté.





◀ **En 2024, elle a grandi** mais, comme sa sœur Renault 5, la 4L a bien gardé ses fondamentaux et, actuelle, s'électrifie.

▼ **Entre 1957 et 2024,** au sein du groupe américano-européen Stellantis de Carlos Tavares, Fiat est la marque qui cultive le néorétro. Et sa cousine DS Automobiles s'y met aussi, enfin !



S'ajoute l'ouverture à l'arrière par ce que l'on nomme alors « porte de service », le futur hayon.

La R4 sera son premier modèle à roues avant motrices. La régie invente une carrosserie à deux volumes, composé d'un compartiment moteur et d'un ensemble coffre à bagages-habitacle qui ne fait plus qu'un. L'habitabilité est à même d'évoluer, en basculant la banquette, et en faisant ainsi passer la voiture d'un utilitaire à une familiale.

Quant à la voiture passe-partout, inusable comme une toile denim, Renault choisit des suspensions indépendantes à barres de torsion qui offrent un grand débattement, permettant d'emprunter aussi bien les chemins de terre que les routes nationales. Si le jean ne se repasse pas, la Renault 4 n'a plus de contraintes d'entretien. Fini le graissage et le niveau d'eau. La mise au point d'un circuit scellé de refroidissement avec vase d'expansion met fin aux risques de surchauffe.

« Marie-Chantal » vous salue...

L'équipe d'essai de Louis Buty est chargée de mener les prototypes pour en éprouver la solidité. Afin de ne pas éveiller la curiosité, il fut convenu de baptiser la voiture « Marie-Chantal ». Ainsi, des télégrammes, tels que « Marie-Chantal et ses enfants envoient tous leurs meilleurs vœux à leurs parents », arrivaient de lointaines contrées sans faire allusion aux travaux d'essais.

Et des aventures il y en eut. La plus célèbre restera certainement celle du jour où Dreyfus envoya la R4 dans le fond d'un ravin de Sardaigne. Dans l'obligation de trouver une explication aux points de suture bardant son visage, Buty, le passager de Dreyfus, fut obligé d'inventer une histoire d'accident en Italie pour garder secret l'incident. Dreyfus rétablira la vérité en lui remettant l'Ordre national du mérite. En 1961, une promotion est organisée, avec 200 R4 à la disposition des automobilistes qui font ▶

« LA VOITURE NE DOIT PLUS ÊTRE DES FAUTEUILS ET UNE MALLE. FAITES-MOI UN VOLUME. »

Pierre Dreyfus, président de la régie Renault le 27 mars 1955, imaginant la Renault 4L.

► En 1980, ce petit cube nommé Fiat Panda va faire bouger beaucoup de lignes dans le monde automobile.

► l'essai. Baptisé «prenez le volant», 60 000 Parisiens se relaient au volant.

Produite de 1961 à 1992, la Renault 4, souvent désignée sous l'appellation devenue générique de 4L, a connu trois générations. Comme un Levi's, la petite Renault a des numéros, R3 ou R4. La R3, c'est le dépouillement, avec un minuscule moteur de 603 cm³. La R4, c'est l'austérité, mais avec un moteur de 747 cm³. La R4 Super, c'est le luxe avec une troisième vitre latérale et un hayon arrière accueillant une vitre conçue pour coulisser.

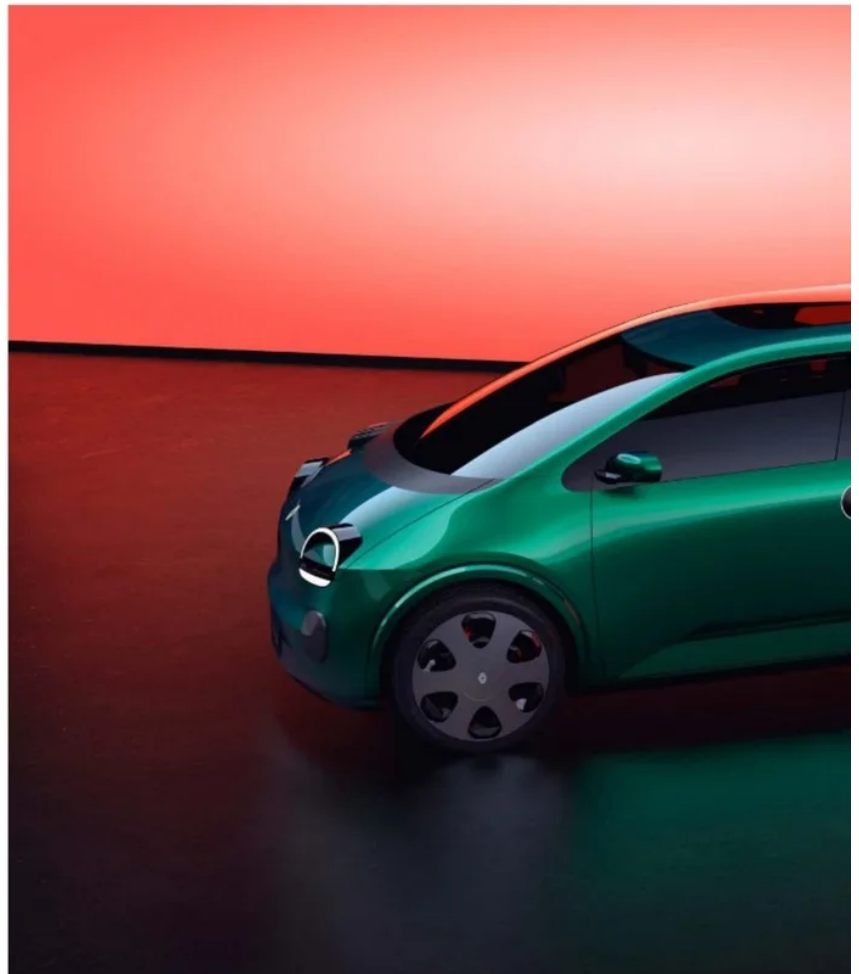
En 1963, elle s'offre le luxe d'une version parisienne. La génération suivante est celle des années 1970. Plus que jamais, la R4 reste la voiture «blue-jean». Elle est chantée par Fugain, sur les notes de *C'est la fête*. Un symbole qui préfigure la voiture à vivre. Elle n'oubliera pas la notion d'outil, avec sa fourgonnette, bleu pour la gendarmerie et jaune pour les PTT. Commercialisée dans plus de 100 pays, la R4 aura été produite à 8 135 424 exemplaires.

Pionnière de la mondialisation

Avant même que n'existe le mot mondialisation, elle se révèle une voiture mondiale qui fera d'elle la voiture française la plus diffusée à l'étranger. Présente sur tous les continents, elle a dessiné une vision globale de l'automobile et a conforté Renault dans la vocation exportatrice, défendue par Pierre Dreyfus.

Cette présence, au-delà des frontières françaises, a pris des formes différentes. En Europe, la Renault 4 est expédiée finie depuis le site de production. Pour les destinations lointaines, les voitures sont acheminées sous forme de collections C.K.D. pour *completely knocked down*, en pièces détachées et assemblées localement dans 27 pays. Sur 10 voitures, 6 l'ont été hors de France, 5 nées à l'étranger.

Sportive du terrible East African Safari, où elle termine 5^e en 1962 aux mains de Bernard Consten et Claude Le Guézec, en passant par le rallye de Monte-Carlo, la R4 se lance dans le sport. À la fin des années 1960, la jeunesse entreprend des





▲ En 2024, la Panda a aussi grandi et revient, électrique, avec des ambitions populaires, comme sa cousine Citroën ë-C3.

périples, que l'on nommera plus tard des raids. Ils partent au volant de leur voiture de tous les jours affronter les routes du monde, notamment vers l'Afrique subsaharienne.

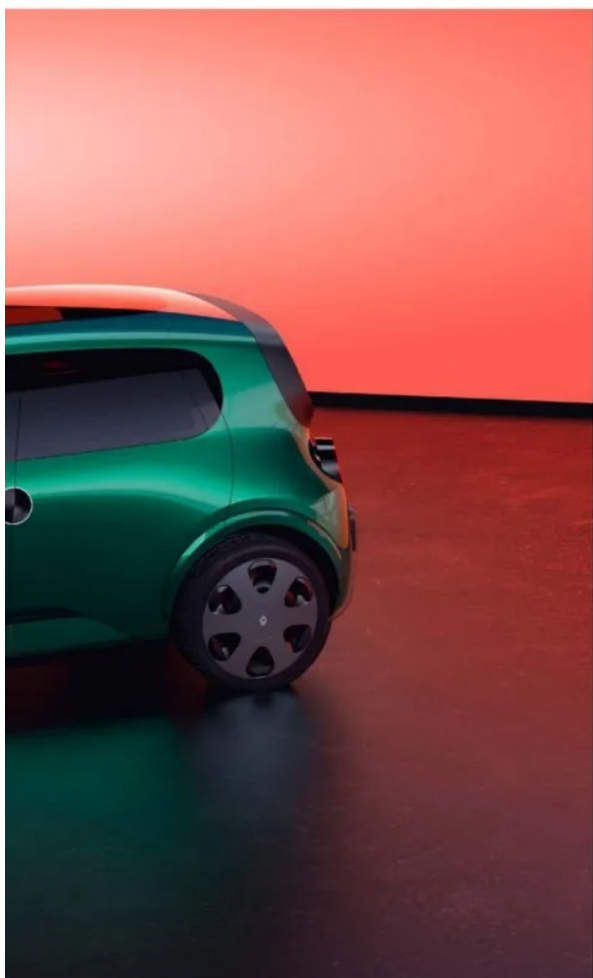
C'est là que les frères Marreau, voulant établir un record entre Le Cap et Alger, entreprennent en 1969 un voyage de reconnaissances avec une R4. Huit ans plus tard, c'est avec une R4 que les deux frères se retrouvent au départ d'une course dont le départ est à Paris et l'arrivée à Dakar. Ils terminent à la 5^e place derrière un Range Rover V8. Le Paris-Dakar allait devenir une légende.

En 1966, Renault lance la « Dotation des routes du monde », avec la Société des explorateurs. Puis le 4L Trophy, organisé depuis 1997, regroupe 1 400 équipages d'étudiants lors d'une navigation de 6 000 kilomètres les menant de Paris jusque dans le Sud marocain. Quel autre modèle est-il encore capable de faire cela, 50 ans après son lancement ?

En 2024, Renault relance sa 4L

En version électrique, avec un prix d'entrée en dessous des 30 000 euros, la nouvelle 4L électrique est une version « à tout faire » de la nouvelle R5 et arrivera en 2025. « Renault 4 est la voiture à vivre de référence, c'est une véritable aventurière du quotidien, polyvalente à souhait, à l'aise en ville ►

◀ Après les coups de cœur pour les Renault 4 et Renault 5, le losange souhaite exploiter le filon avec une nouvelle Twingo.



MUSÉE À CIEL OUVERT ET HOMMAGE AUX ALPINE A106 ET LANCIA STRATOS

La 34^e édition du Tour Auto donne rendez-vous du 7 au 12 avril 2025. Ce sera celle de la célébration de la Lancia Stratos et des 70 ans de l'Alpine A106.

Il fait partie des rendez-vous du calendrier international. Sportivité, rareté, légende, patrimoine et découverte de la France sont la recette. Véritable musée à ciel ouvert, ce rallye est une ode à la compétition que les pilotes réciteront. La 34^e édition du grand rallye historique français mettra à l'honneur la Lancia Stratos et fêtera les 70 ans de l'Alpine A106.

Flash-back: la Stratos est une voiture mythique qui incarne l'essence du rallye des années 1970. Conçue pour la compétition, elle est née de la collaboration entre Lancia et le designer Bertone, audacieuse et futuriste. Elle est reconnaissable par sa forme compacte et anguleuse, son pare-brise enveloppant et sa ligne basse et trapue. L'âme réside dans son moteur V6 de 2.4 litres, emprunté à la Ferrari Dino. Léger et puissant, ce moteur permettait de dominer. Dans le championnat du monde, elle remporte trois titres consécutifs de 1974 à 1976. Sa maniabilité, sa réactivité dans les virages serrés et sa capacité à affronter les terrains les plus difficiles ont fait d'elle une légende. Malgré une production limitée à 500 exemplaires, elle reste une icône. Elle représente l'âge d'or du rallye et un sommet de l'ingéniosité italienne.

L'Alpine A106 est la première produite par Alpine, fondée en 1955 par Jean Rédélé. Elle marque le début de l'aventure dans le domaine des voitures de sport légères et agiles. Rédélé, passionné par la compétition, décide de créer une voiture basée sur la Renault 4CV, avec une carrosserie légère en fibre de verre et un châssis amélioré. En 1955, l'A106 emprunte son nom au moteur de la 4CV type 106. Grâce à son poids plume et à son aérodynamisme, elle excelle, remportant plusieurs victoires lors de compétitions nationales. Disponible en coupé et cabriolet, toutes caractérisées par leur légèreté. L'A106 pose les bases de l'ADN Alpine. Produite en petit nombre, elle ouvre la voie à des modèles emblématiques comme l'A110 et l'A310, qui deviendront des légendes. L'A110, lancée en 1962, se distingue par ses nombreuses victoires dans les rallyes internationaux, notamment lors du Tour de France automobile qu'elle remporte en 1971. L'Alpine A310, introduite en 1971, prend le relais avec un design plus moderne et un moteur plus puissant. Elle s'illustre également lors du Tour de France Automobile dans les années 1970, renforçant la réputation d'Alpine dans les courses d'endurance. L'A106, qui célèbre son 70^e anniversaire, est le précurseur, incarnant la vision novatrice de Rédélé.

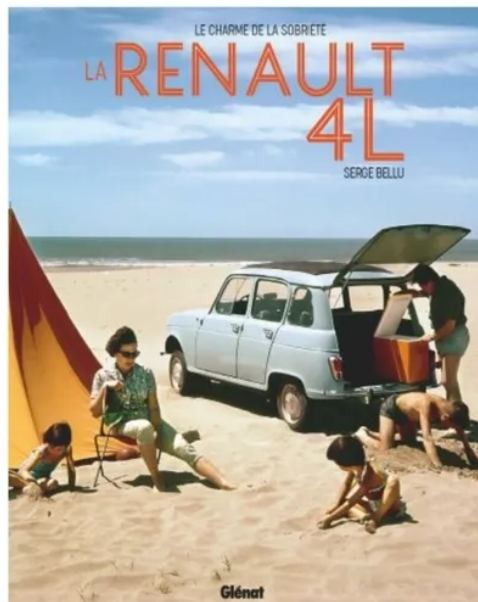
► comme à la campagne, seule ou en famille», déclare Fabrice Cambolive, directeur général de la marque.

Phares ronds, feux arrière, coffre incliné, toit en toile: cette « R4 » reprend les formes et quelques détails de la 4L originale. Haute sur ses roues, mais moins typée SUV que le premier concept présenté en 2022, cette R4 électrique sera fabriquée à partir de 2025 à Maubeuge, dans le Nord. Elle se positionnera dans la gamme au-dessus de la R5 à partir de 2025, avec des batteries de 40 ou 52 kWh, qui promettent des autonomies de 300 et 400 kilomètres. Le patron de Renault Group, Luca de Meo, a promis un prix d'entrée en dessous des 30 000 euros.

« À vous d'inventer la vie qui va avec »

Une nouvelle Twingo électrique est aussi prévue pour 2026, « en dessous des 20 000 euros », a-t-il précisé, ce qui en ferait une des voitures électriques les

► **Vous voulez replonger dans l'époque de la 4L,** sous la plume experte de Serge Bellu, ce livre est fait pour cela.





▲ **Au printemps**, c'est le grand rendez-vous annuel des amateurs de voitures historiques. En 2025, le Tour Auto rendra hommage à Alpine et Lancia.

moins chères du marché. Pour Fabrice Cambolive, « Twingo illustre l'ambition de Renault de rendre les véhicules électriques accessibles à tous ».

Le slogan publicitaire de 1993 disait : « Twingo, à vous d'inventer la vie qui va avec. » Mais c'est la première qui est dans le cœur des « Twingotistes ». Elle affiche un profil monocorps, une allure originale avec ses deux gros yeux de grenouille, elle est pratique, petite et spacieuse. Cette génération va rester quinze ans sur le marché et être produite à 2 478 000 exemplaires. Renault ne s'y est pas trompé en reprenant sa ligne pour imaginer la prochaine qui sera électrique. Lorsque l'on regarde le concept, on a l'impression de revenir trente-deux ans en arrière et d'être sur le stand Renault du Mondial de l'automobile 1992. Bien entendu, de nombreux points sont différents à commencer par le nombre de portes. Mais aura-t-elle la même modularité que la Twingo 1 ? Il est sûr que la nouvelle utilisera la plateforme de la 5.

Enfin, terminons ce chapitre sur la R4 avec le livre incontournable, celui d'un des modèles les plus marquants de l'histoire de l'automobile. C'est également le modèle le plus fabriqué en France derrière la 206. Pour remplacer la coquette 4 CV, qui avait marqué le redémarrage de l'industrie au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, Renault a bien pris un virage décisif en proposant en 1961 une voiture au physique ingrat. C'est cette saga que nous raconte Serge Bellu au fil de cinq chapitres. L'ouvrage passe en revue les transformations effectuées par les artisans pour faire de la R4 un véhicule tout-terrain, un cabriolet sportif ou une machine de rallye. Cette histoire est contée à travers de nombreux documents d'époque issus des archives de la marque.

Joyeux anniversaire Panda !

Autre icône de retour, ce sont aussi des solutions intelligentes qui l'ont rendu unique, polyvalente et pratique pendant ses 40 premières années. Avec une carrière remontant à 1980, l'iconique et inspirante Fiat domine le marché avec plus de 8 millions de voitures vendues en Europe. Elle rivalise avec la Fiat 500 pour la tête du segment des petites citadines en Europe.

En 2024, les commandes sont ouvertes pour la Fiat Panda Classic, la Panda la plus technologique jamais produite. Symbole du *made in Italy*, elle est fabriquée à Pomigliano d'Arco, en Italie, depuis 2011, où près de 2 millions d'unités ont été produites.

Et la Grande Panda suit. Inspirée par ses origines, un design cubique sans oublier toute la modernité qu'elle incarne avec sa motorisation 100 % électrique. L'intérieur se veut astucieux avec par exemple l'utilisation de matériaux en plastique recyclé. Cela se poursuit au niveau de sa planche produite à base de tissu issu de fibre de bambou.

En digne modèle de la Fabbrica Italiana Automobili Torino, la Grande Panda promet un tarif serré comme un expresso. Fabriquée en Serbie, n'en déplaise à certains. Équipée d'une batterie de 44 kWh, pour une autonomie de 320 kilomètres et d'un moteur électrique de 83 kW, 113 ch. Proposée à partir de 15 900 euros pour la version « red », et à partir de 18 900 euros pour la version « La Prima ». L'une des solutions innovantes est le câble de recharge en spirale rétractable dans la calandre avant, finie la perte d'espace dans le coffre. Enfin, la Grande Panda accepte les charges rapides jusqu'à 100 kW ce qui offre une recharge en seulement 33 minutes, 20 % à 80 %. Cube, légende, mais moderne!

GUILLAUME NOUAUX

Batteur, chercheur, littéraireur

Le jazz, musique de l'instant, repose sur l'art du rythme, incarné par la batterie. Guillaume Nouaux, batteur d'exception, explore les origines de cet instrument révolutionnaire dans son ouvrage « La naissance de la batterie ».

Par **Laurent Verdeaux**.

►► **Guillaume Nouaux**
à la batterie.

L'art des sons, dans la plupart des musiques et en tout cas dans le jazz, repose sur l'art du rythme. Autrement dit, la première chose à écouter, en disque comme en direct, c'est la batterie. Comme disait Jo Jones en son rude langage: « La batterie est le cœur de l'orchestre... et si le batteur ne fait pas son boulot, vous n'entendrez tout simplement pas de musique! »

Le rôle fondamental du batteur

C'est le batteur qui distribue aux autres musiciens la pulsation souple et régulière enrichissant l'inspiration de tous et de chacun et sur laquelle cette « musique de l'instant » qu'est le jazz va pouvoir se construire. Il s'agit là de son rôle fondamental, qui exige énormément de technique et de pratique – beaucoup pensent à juste titre que la batterie est le plus difficile des instruments –, ce qui n'est pas un rôle de percussionniste – il y aurait beaucoup à dire là-dessus, mais c'est un autre débat.

L'histoire du jazz est tellement jalonnée de grands batteurs qu'elle se confond avec l'histoire de la batterie de jazz. Malheureusement, les batteurs sont gens généralement ombrageux et taiseux sur leur art, peu soucieux du rôle de passeur : en la matière, l'héritage pédagogique autobiographique dont nous disposons se réduit en tout et pour tout, à





C'EST LE BATTEUR
 QUI DISTRIBUE AUX
 AUTRES MUSICIENS
 LA PULSATION SOUPLE
 ET RÉGULIÈRE,
 ENRICHISSANT
 L'INSPIRATION DE TOUS
 ET DE CHACUN,
 ET SUR LAQUELLE
 CETTE « MUSIQUE
 DE L'INSTANT » QU'EST
 LE JAZZ VA POUVOIR
 SE CONSTRUIRE.

ma connaissance, aux mémoires de Warren « Baby » Dodds (1894-1959) assortis de quelques enregistrements démonstratifs en solos commentés (1), et au fameux recueil *The Drums*, enregistré par Jo Jones (1911-1985), initialement publié par Louis Panassié en des temps vinyliques (2).

Il s'agit certainement là de deux des plus grands batteurs de l'histoire du jazz, aux styles très différents... Mais un mystère demeurerait quant aux origines de l'étonnant phénomène qui a dévoyé le brave et honnête tambour pour l'enrichir de divers outils et le transformer en un surpuissant moteur musical. ▶

► Guillaume Nouaux et la naissance de la batterie

Se pencher sur l'origine du jazz s'imposait donc. Malheureusement, les historiens de tout poil la considèrent le plus souvent d'un œil méfiant et comme une sorte de « soupe » originelle où s'agitent confusément, dans une sorte d'obscurantisme fondamental, des sociétés pleines de bruit et de fureur. Jusqu'ici et des deux côtés de l'Atlantique, on s'est bien intéressé à ce qui se passe après (généralement sous une forme linéaire allant de poncif en poncif et qu'on peut juger aussi insuffisante qu'inappropriée), mais pas à ce qui s'est passé avant. Il y avait là une sérieuse lacune à combler... C'est Guillaume Nouaux qui vient de s'en charger.

J'ai eu l'occasion d'évoquer dans cette rubrique ce personnage étonnant à plus d'un titre. Batteur, il incarne une hypertechnique sans épate, une puissance sans effort, un swing de tous les instants, une capacité d'écoute et d'adaptation très développée. Il pourrait se pousser du col avec de solides raisons, mais non : vous le retrouverez toujours gentil, modeste et souriant – ce genre de sourire détendu que l'on voit dans la statuaire archaïque grecque. Tout musicien ayant travaillé avec lui vous en dira trois choses : il est extrêmement exigeant ; il est extrêmement bienveillant ; quand vous jouez avec lui, le confort règne et vous ne



▲ **Guillaume Nouaux** a toujours une idée en tête et un projet sur le feu.

vous posez jamais de questions sur la pertinence de ce que vous faites.

Parallèlement à un destin devenu planétaire, l'incontournable Guillaume Nouaux a toujours une idée en tête et un projet sur le feu, aussitôt réalisé tambour battant – c'est le cas de le dire. Le dernier en date vient d'être publié chez Frémeaux & Associés, sous le titre : *La naissance de la batterie* (3).

Une enquête minutieuse sur les origines de la batterie

Sa démarche a consisté, à partir de la notoriété des deux batteurs néo-orléanais liés aux débuts du jazz, Baby Dodds et Zutty Singleton, à se poser les bonnes questions. Par exemple : d'où est venue l'idée de regrouper les divers instruments constituant une batterie entre les mains du même musicien ? Qui en a eu l'initiative ? Y a-t-il eu des



précurseurs, où et quand? Y a-t-il eu un enseignement? Si oui, par qui? Etc.

▲ Zutty Singleton.

C'est ainsi que, à rebours de tout le monde, Guillaume Nouaux s'est mis à remonter le temps, faisant des légendaires Dodds et Singleton non pas un point de départ, mais un point d'arrivée: « Mon but, dit-il, est de mettre en lumière les nombreux acteurs et événements qui ont précédé ces légendes, avant que la batterie ne se propage comme un feu de joie à travers les États-Unis et le monde entier. Ainsi, j'explore en profondeur les racines et les influences qui ont façonné la naissance de cet instrument révolutionnaire. Je révèle les histoires méconnues et les contributions des premiers batteurs qui ont, chacun à leur manière, pavé la voie pour les générations suivantes. »

Aiguillonné par une insatiable curiosité, le batteur s'est fait rat de bibliothèque. Il a en particulier littéralement campé dans les archives de la Tulane University (St. Charles avenue, New Orleans), déterrant une à une les innombrables pièces de ce qu'il décrit comme un gigantesque puzzle. Après avoir surmonté un légitime découragement et mis en ordre un collee- tage considérable, il s'est attelé à en faire un livre.

À REBOURS DE TOUT
LE MONDE, GUILLAUME
NOUAUX S'EST MIS
À REMONTER
LE TEMPS, FAISANT
DES LÉGENDAIRES
DODDS ET SINGLETON
NON PAS UN POINT
DE DÉPART, MAIS
UN POINT D'ARRIVÉE.

NOTES ET RÉFÉRENCES

1. Initialement publié puis réédité par Folkways, sous la référence FJ 2290.
2. Réédition augmentée d'inédits, publiée par Frémeaux & Associés, sous la référence FA5672.
3. À souligner que Frémeaux & Associés, éditeur sonore, vient d'ajouter une corde à son arc en devenant également éditeur littéraire.
4. Ces deux ouvrages ont été publiés chez 2Mc Éditions.

De ce côté-là, Guillaume Nouaux n'en est pas à son coup d'essai, mais à son troisième ouvrage, après *Jazz drum legacy* et *Jazz brushes* (4). Il s'agissait là d'ouvrages de technique commentée, plutôt destinés aux instrumentistes, mais l'auteur change ici de registre et vous plongera dans le contexte social et historique du berceau du jazz à la fin du XIX^e siècle, vision originale et assez étonnante de ce que fut la Belle Époque en terre louisianaise.

Ce voyage dans le temps commence par la cité du croissant elle-même sous ses multiples aspects, puis se focalise sur la percussion et l'itinéraire qui va la mener à devenir art de la batterie. Nous

sommes alors en 1865 : la guerre de Sécession vient juste de se terminer, mais la musique explose. Nous partageons les trouvailles de Guillaume Nouaux avec deux chapitres très fournis sur les pionniers du rythme puis sur les premiers « maîtres batteurs ». Gloires de la batterie néo-orléanaise, Baby Dodds et Zutty Singleton ont ensuite chacun son chapitre dédié, c'est la fin du voyage et les quelque quatre cents pages du livre se concluent sur une réflexion quant à l'essor planétaire de la batterie.

Tout cela est passionnant d'un bout à l'autre, et il y a même un index des noms de batteurs cités, ce qui est particulièrement précieux (et trop souvent oublié dans la littérature hexagonale). Au total, un ouvrage de référence, indispensable à la bibliothèque de quiconque s'intéresse à la musique de jazz en général et à ses origines en particulier.

QUATRE TABLES, DES CANARDS ET UN LION

Rencontres de fin d'année gourmande

Veille de fêtes, un remarquable pâté en croûte, un carré d'agneau fermier du Quercy IGP grillé servi avec un savoureux jus de viande et beignets de chocolat coulant Chantilly sont au menu des découvertes de ce mois.

Par **Philippe Colombet**.

« **V**endémiaire » est né de l'imagination d'un petit garçon qui rêvait d'ouvrir un grand restaurant pour recevoir sa famille, ses amis et tous les

promeneurs du Champ de Mars. Cinquante ans après, son rêve se réalise. Il ouvre ses portes dans le quartier de son enfance, le Gros-Caillou.

Vous découvrirez une brasserie française s'inscrivant dans la tradition d'une institution du 7^e arrondissement, autour d'un bar mythique et d'une salle lumineuse. Préserver et enrichir notre patrimoine culinaire fondent son enthousiasme. Vendémiaire, c'est aussi le mois d'octobre républicain, celui des vendanges et le premier mois du calendrier adopté en 1793, comme le surnom porté par le général Bonaparte après avoir réprimé une insurrection royaliste, le 13 vendémiaire an IV, le 5 octobre 1795, devant l'église Saint-Roch à Paris.

► **Le chef Santiago Guerrero** rencontre Vendémiaire Nadd-Mitterrand. Séduit, il se lance avec lui, s'entoure de Carlos Quinonez, son second, et d'Asia Goncalves, cheffe pâtissière.



Ici, Vendémiaire Nadd-Mitterrand est heureux de présenter son tout premier restaurant. À deux pas des Invalides, entre révolution et tradition, commencez par un cocktail, l'expresso martini vodka nuage, liqueur de café et expresso, mais le négroni sans alcool mérite aussi votre attention. N'allons pas aussi vite.

« Vendémiaire » fait sa révolution

Flash-back : Vendémiaire, ancien avocat, reprend, après 20 ans de promotion immobilière, le restaurant *Chez les Anges* de Jacques Lacipière pour le transformer en *Vendémiaire*, brasserie chic qui a ouvert officiellement ses portes le 1^{er} juillet 2024. La rénovation avec Laëtitia Benedetti, compagne de Vendémiaire, a apporté une attention particulière aux matières. Un ensemble à la fois contemporain et rétro.

Vendémiaire a toujours aimé recevoir et cuisiner. Initialement, il envisageait de racheter un petit bistro, mais il a su saisir cette opportunité, s'y investissant pleinement tant sur le plan personnel que financier. Il s'est appuyé sur sa connaissance

« VENDÉMAIRE » EST UNE BRASSERIE CHIC PRÈS DU CHAMP DE MARS. C'EST AUSSI LE PRÉNOM DE SON FONDATEUR.

▼ La qualité ne doit pas être un luxe, Vendémiaire propose une carte de plats de saison traditionnels français réalisés sur place.

du quartier et des restaurants qu'il aime pour créer une brasserie élégante. Il s'est entouré d'une équipe jeune et expérimentée.

Donner son prénom à ce lieu est devenu naturellement le choix évident pour plusieurs raisons.

D'abord, « vendémiaire » est bien le mois des vendanges dans le calendrier révolutionnaire, ce qui fait écho à l'esprit du vin et de la convivialité. Passionné d'histoire, Vendémiaire a souhaité cette référence historique.

Ensuite, « Vendémiaire » est également un des surnoms de Napoléon, qui lui a été attribué à la suite de la journée du XIII Vendémiaire an V devant l'église Saint-Roch à Paris. Cette réfé-

rence permet de souligner le lien de cette institution avec le quartier où elle est située, au bord de la Seine, à quelque pas du dôme des Invalides sous lequel reposent les cendres de Napoléon.

Enfin, en choisissant ce nom, Vendémiaire inscrit le restaurant dans le quartier de son enfance. Il s'inspire de ses expériences à Chicago et à New York pour apporter un principe d'accueil différent, plus ouvert et accessible, à son restaurant parisien. ►



► **Pièce d'exceptions du « Vendémiaire »**, une côte de bœuf Salers de 1,2 kilogramme grillée au feu de bois en four big green egg, accompagnée d'une purée de pommes de terre maison.

► Avec le chef Santiago Guerrero

À ses côtés, le chef Santiago Guerrero, à la fois colombien et suisse, est arrivé à Paris en 2012. Passionné par la gastronomie, il intègre l'école de Paris des Métiers de la table pour un CAP, puis l'école Ferrandi pour un BTS. Au long de sa formation, il rejoint le *Mövenpick Neuilly*, le *Pullman Montparnasse*, le *Marriott Ambassador* et fait des stages au *Pré Catelan* et au *Prince de Galles*.

En février 2019, il obtient son premier poste de chef de cuisine au restaurant *Biondi*, assiette Michelin, dans le 11^e arrondissement de Paris, où il apprend la gestion du personnel, mais aussi la créativité culinaire en changeant le menu quotidiennement. Santiago comprend que le passage d'apprenti à chef est intense et décide de prendre du recul en devenant sous-chef exécutif au *Renaissance République*.

Par la suite, il participe à l'ouverture de l'hôtel *Maison Mère* dans le 9^e arrondissement. Il rejoint ensuite le *Terrass'Hôtel* en tant que Chef des cuisines, ajoutant une nouvelle étape à sa carrière. Il se concentre sur une cuisine française réinterprétée, mettant en valeur les produits du terroir et respectant la saisonnalité, mais aussi les agriculteurs, bouchers, fromagers, et autres producteurs locaux.

En parallèle, il est engagé dans l'amélioration des conditions de travail en cuisine, à travers l'association *Bondir.e*, fondée pour lutter contre la

UN CHEF ENGAGÉ DANS L'AMÉLIORATION DES CONDITIONS DE TRAVAIL EN CUISINE, À TRAVERS L'ASSOCIATION BONDIR. E, POUR LUTTER CONTRE LA VIOLENCE ET LA DISCRIMINATION.



violence et la discrimination dans le secteur. Il s'efforce de créer un environnement de travail respectueux et bienveillant, avec des initiatives comme des formations sur la gestion des conflits, des salaires justes et de meilleures conditions de travail pour leur personnel.

Le Chefmet aussi un point d'honneur à proposer des plats végétariens, influencé par son expérience personnelle et par le respect des divers régimes alimentaires. La carte comprend du poisson, de la viande, des options végétariennes et des pièces d'exception, pour que chaque convive trouve de quoi se régaler. La carte courte, synonyme de fraîcheur ultime, propose des entrées, plats, desserts et pièces d'exception, changeant au gré des saisons et des arrivages.

Des plats typiques de brasserie mais revisités

Les plats, typiques de brasserie, sont revisités avec une touche qui fait la différence et qui exacerbe la culture du Chef et de son Second. Chaque plat est pensé comme un tableau, avec l'utilisation de fleurs comestibles, par exemple, qui ajoutent une élégance supplémentaire. Le saumon gravlax

maison, sublimé par une crème citronnée, ou le tartare de bœuf rehaussé de câpres frits pour une touche croustillante ne laisseront personne indifférent. Tout comme, la poêlée de champignons aux petits pois et groseilles ou la fraîcheur des tomates anciennes associées aux fraises et à la poudre d'olive noire.

Pour les plats principaux, succombez au plaisir d'un filet de truite nappé d'un beurre blanc aux œufs de truite, ou l'échine de cochon de la maison Montalet, accompagnée d'une sauce miel moutarde. Les amateurs de viande se régaleront avec la bavette de bœuf et sa sauce, tandis que les végétariens apprécieront le chou-fleur rôti. Partagez aussi des moments d'exception avec la côte de bœuf française rôtie au charbon de bois ou le carré d'agneau grillé en croûte d'herbes d'un agneau ▶

▶ **Deux salles chez « L'évadé »**, dans l'une, un piano anime les soirées jazzy, dans l'autre, poutres et pierre apparentes rappellent le passé de l'arrondissement, fauteuils rouges et tables noires laquées.



◀ **Le Chef de « L'évadé »** propose des classiques, comme ce superbe pâté en croûte, volailles, cochon, foie gras et pistache.

▼ **« L'évadé »**, c'est l'histoire de deux amis d'enfance, passionnés tous les deux par la gastronomie. Logique que les desserts y soient un véritable sommet.



► fermier du Quercy IGP, servi avec un jus de viande savoureux. Ces pièces d'exception proviennent de la boucherie *Les viandes* du Champ de Mars, de Jean-Marie Boëdec. Les garnitures sont servies à part, permettant aux clients de personnaliser leur repas selon leurs envies. Accompagnez vos plats de délicieuses frites maison, de la délicieuse purée du prédécesseur, Jacques Lacipière, d'une poêlée de poivrons rouges et jaunes, de haricots verts sautés aux amandes torréfiées, ou d'une salade verte à la vinaigrette au citron.

Côté desserts, terminez votre repas en douceur avec la mousse au chocolat garnie de crumble cacao et de framboises, une pavlova aux fruits rouges ou une classique et réconfortante crème brûlée à la vanille. Pour les amateurs de glace, dégustez les créations de Martine Lambert, selon les arrivages.

La carte comptoir propose des huîtres fines de claire n° 3 accompagnées de pomme verte et de salicornes, aux blinis maison avec caviar Baeri perle noire et crème d'Isigny. Les classiques sont revisités avec l'œuf mayonnaise au persil, et le jambon sec de Lacaune IGP 12 mois de la maison Montalet qui ravira les puristes. Savourez la terrine de poulet et cochon faite maison avec des pickles de concombre ou optez pour la salade de poulet fermier mariné, agrémentée de pousses d'épinards, vinaigrette de noix et pêches rôties.

Les amateurs de burger seront ravis de découvrir à la carte du comptoir autant qu'à la carte brasserie le burger « Vendémiam ». Une sélection de fromages est proposée en petite assiette de deux variétés ou en grande assiette de trois variétés, selon les arrivages, de la fromagerie Chatin.

La cave à vins a été confiée à Thierry Guemas, maître caviste, de la cave *Vino Sapiens*. En plus des accords mets et vins traditionnels, le Chef propose également des associations culinaires avec la bière. En salle et au comptoir, en salon privé ou en terrasse estivale, *Vendémiaire* est conçu pour devenir un nouveau lieu de vie où les générations pourront se retrouver, les habitués du quartier, les touristes

► Chez « *Abstinence* », la cuisine française de tradition est proposée dans une interprétation moderne et créative.





de passage, les amis de la maison, les acteurs et actrices de la vie politique française voisine mais, avant tout, les amateurs de gastronomie française. C'est 54 boulevard de la Tour-Maubourg, Paris 7^e.

Un « Évadé » entre au guide Michelin

Moins d'un an après son ouverture en octobre 2023, le restaurant *L'Évadé* fait son entrée dans le prestigieux guide Michelin. C'est une juste consécration pour la cuisine du chef Rémi Poulain et le management de son associé, Anthony Rivière, où ils officient tous deux dans leur établissement situé à quelques pas du théâtre Saint-Georges.

Flash-back : le nom de ce sympathique restaurant rend hommage à Bertrand Clauzel, un général de l'armée française, un des derniers soutiens à Napoléon, qui aurait tenté de faire évader l'Empereur prisonnier des Anglais.

L'Évadé, c'est aussi l'histoire de deux amis d'enfance, passionnés tous deux par la gastronomie. L'un a choisi la cuisine et l'autre, la salle et le management. Le parcours du chef Rémi

◀ Chez « *Abstinence* », c'est ambiance la Motte-Picquet élégante en mariant bistronomie et DJ mix vinyle.

► Au « *Fitzgerald* », la carte est renouvelée toutes les saisons. Les assiettes suivent les envies du marché.

Poulain est placé sous le signe de l'excellence. Il y a 25 ans, il débute à *L'Auberge des Saint Pères*, à Aulnay-sous-Bois, avant d'être chef de partie au *Quinzième*, chez Cyril Lignac, au *Prince de Galles*, puis au *Relais d'Auteuil*. Il continue sur sa lancée en étant sous-chef au *Laurent* et à *La Tour d'Argent*.

Il endosse la veste de chef au *Sinople* dans le deuxième arrondissement en 2014, puis au *Christine* en 2016. En 2019, commence l'aventure des deux amis, il s'associe en effet avec Anthony Rivière et ils ouvrent ensemble *L'Escudella*, dans le sixième arrondissement.

Aujourd'hui, Anthony Rivière a le sens du management et du client. Fort de son expérience de fondateur de « *Burger & Fries* », des burgers de qualité à petit prix. En salle, il est secondé avec beaucoup de professionnalisme par Kadidja Ba. Avec une cuisine de bistrot inventive, Rémi Poulain aime laisser libre cours à son imagination et à sa créativité en utilisant des « produits de bistro avec des techniques de gastro », explique-t-il. Cela donne des plats très créatifs sur la carte. À titre d'exemple, au fil des approvisionnements : tomates anciennes, fraise et glace mozzarella, carpaccio de betteraves, crémeux chèvre, estragon, pistache, saumon à l'oseille, coco de Paimpol, poivrons, tomates confites, œuf de saumon, trilogie de cochon, aubergine, citron confit, jus de coriandre.

Spécialité de la maison, les gnocchis qui changent suivant les produits frais, ils peuvent être travaillés avec des giroles, beurre au thym-citron, amandes fraîches, cerises pickles. Mais le Chef propose aussi des classiques comme le ris de ►

« UTILISER DES PRODUITS DE BISTRO AVEC DES TECHNIQUES DE GASTRO », EXPLIQUE LE CHEF RÉMI POULAIN.



► veau ou le pâté en croûte, volailles, cochon, foie gras, pistache un classique de la maison, et aussi une double entrecôte de bœuf normand mûré à partager pour deux.

En dessert, on pourra trouver un beignet chocolat coulant, chantilly, fève de tonka et glace vanille ou des pêches blanches pochées, crème légère verveine sorbet mangue, meringue. Et pour les amateurs de vins, ceux de Loire en particulier, à noter la très belle carte notamment avec des Savennières, des Jasnières, des Montlouis-Sur-Loire et des Clos de la Coulée de Serrant, qu'on ne trouve pas forcément sur les tables parisiennes. Au sous-sol, deux autres salles en pierres apparentes également permettent des privatisations pour des événements privés ou professionnels. C'est 23 rue Clauzel Paris 9^e, au pied de Montmartre.

« L'Abstinence » ambiance la Motte-Picquet

Ici, rassurez-vous, malgré ce nom, le plaisir est plutôt en abondance. Bar à vins et bar à vinyle, avec sa carte et sa musique *L'Abstinence* ambiance la Motte-Picquet en mariant bistro-nomie et DJ mix vinyle en fin de semaine. Avec une cuisine de partage responsable, elle propose

▲ **Derrière des portes capitonnées**, on ne présente plus le bar boudoir aux airs de prohibition du Fitzgerald, lumières tamisées, ambiance feutrée, nectars et notes endiablées.

de picorer à plusieurs de jolies assiettes dans un esprit tapas, partager à deux une belle pièce de viande ou encore opter pour un classique entrée, plat, dessert.

Chez *Abstinence*, la table est un moment de plaisir à vivre selon ses envies. La cuisine française de tradition, livrée dans une interprétation moderne et créative, répond à un véritable engagement responsable. Les fruits et légumes de saison français tout comme les éleveurs de viande locaux sont à l'honneur.

Les amateurs d'accord mets et vins se laissent porter par les recommandations du très professionnel Hugo, le directeur. Il déniche dans l'hexagone des petits vignobles au travail remarquable dont certains en bio, biodynamie ou vin nature.

Et envie d'une soirée chill du côté du Champ de Mars? Direction *Abstinence* pour son line up de DJ set vinyle, les vendredis et samedis. Au deuxième service, la lumière se tamise, le son monte et on se laisse porter par le rythme du soir allant du funk à l'électro en passant par la soul. Le shaker danse derrière le superbe bar en marbre de Sarrancolin grâce à une jolie carte de cocktails que l'on sirote au comptoir. ►

DISSIMULÉ DERRIÈRE DES PORTES CAPITONNÉES, UN BAR BOUDOIR AUX AIRS DE PROHIBITION, LE « FITZGERALD ».

DEPUIS 1920, LA MAISON DU « GRAND LÉON » RÉSISTE

Le foie gras est l'un des produits stars de fin d'année. Mais il connaît une crise en raison d'une baisse de la consommation et d'une épidémie de grippe aviaire.

À Sarlat, en Dordogne, une célèbre maison de foie gras a ainsi baissé le rideau, un emblème menacé de disparaître. En Vendée, deux abattoirs d'un autre groupe vont fermer. Mais un spécialiste du foie gras de canard traditionnel des Landes résiste. Flash-back: la longue histoire de *Lafitte* prend sa source à Montaut, petit village du sud-ouest de la France adossé aux collines de Chalosse, auquel l'entreprise est intimement liée.

Fondée en 1920 par Pierre Lafitte, l'entreprise a pour activité originelle la vente de gibiers, perdreaux, bécasses, ortolans, lièvres et foies gras auprès d'une clientèle de restaurateurs traditionnels de la région. Disparu prématurément, son fils, le « grand Léon », reprend et développe avec son épouse Solange. Et, depuis quatre générations, Lafitte propose surtout ses produits à des restaurateurs prestigieux. Ses canards à foie gras sont, en effet, issus d'une souche ancienne et rustique à croissance lente, reconnaissable à sa coloration noire et blanche. La famille s'engage à maîtriser la totalité de sa filière, du caneton au produit en conserve, en collaborant avec environ 80 éleveurs-gaveurs situés dans un rayon maximum de 40 kilomètres autour de Montaut, dont 80 % à moins de 25 kilomètres. Ceci permet de perpétuer la tradition de l'élevage à l'ancienne, dans le cadre d'une agriculture locale et raisonnée à petite échelle sur des parcours herbeux.

Ce type de production traditionnelle représente moins de 5% de la production française. Plus dans le cadre de son partenariat avec l'association Le Club des Chefs des Chefs, l'association culinaire la plus sélective au monde qui regroupe uniquement les Chefs cuisiniers des Chefs d'États, Lafitte participe au rayonnement gastronomique français dans le monde entier. Et la proximité de cette maison avec les grands Chefs de la planète se révèle aussi en cette fin d'année au sein du très parisien *George V*.



▲ Rares sont les « maisons de foie gras » capables d'assurer la totale maîtrise de leur production, du caneton à la conserve.

◀ En 2015, Festi volailles de Saint-Sever, quatre jeunes en compétition sur le thème « chapon et foie gras ». C'est Caroline Simon de Ferrandi Bordeaux qui séduit le regretté Michel Guérard, ici avec Fabien Chevalier de Lafitte.

À PARIS, UN LION PLACE DE L'ÉTOILE

Ce lion n'est pas celui que vous croyez. C'est celui, à Paris, du drugstore Publicis qui vient de dévoiler sa bûche de Noël 2024 inspirée de son emblème, un lion...

Création du chef Éric Fréchon, chocolat blanc garnie d'un croustillant amande-sarrasin, d'une pâte à choux, d'une crème pralinée, d'une crème caramel-vanille et d'une ganache vanille, cette année, sa bûche s'éloigne des modèles traditionnels et présente une silhouette féline saisissante, méticuleusement sculptée.

Au cœur se trouve un mélange harmonieux de croquant d'amande et de sarrasin, offrant un contraste satisfaisant avec le biscuit moelleux de type pâte à choux niché à l'intérieur. Une succulente crème pralinée ajoute une dimension riche à l'ensemble. Le chef Fréchon a encore rehaussé le profil des saveurs en ajoutant une crème caramel-vanille veloutée et une ganache vanille soyeuse. Ces composants travaillent de concert pour créer une expérience gustative équilibrée qui se prolonge en bouche.



▲ Le chef Éric Fréchon présente la bûche de Noël 2024 du drugstore Publicis, inspirée de son emblème, le lion...

Et, comme tous les restaurants de Fitz Group, cet *Abstinence* a un restau-score B écotable. Un groupe d'adresses qui compte dans le top 3 des groupes de restauration engagés du palmarès Écotable 2024. C'est au 47 avenue de la Motte-Picquet, Paris 15^e.

Derrière des portes capitonnées, le « Fitzgerald »

Burrata des pouilles, légumes du soleil, jambon Serrano, gouda aux truffes, houmous de carotte, chips de carotte, croque-monsieur à la truffe comté et jambon blanc de Prince de Paris, velouté de butternut, brunoise butternut, amandes torréfiées carpaccio de betterave fête et vinaigrette florale, vitello mayonnaise de thon et câpres, ceviche de lieu jaune « leche del tigre » aux agrumes, carpaccio de poulpe grillé sauce chimichurri ou sashimi de thon rouge gingembre confit, yuzu ponzu avant un suprême de volaille, gratin dauphinois et jus de morilles ou une noix d'entrecôte d'Argentine 260 grammes, pommes de terre grenaille, à moins que le poulpe grillé sauce vierge ou de succulentes linguine au homard curry rouge et coco ne vous tentent, comme cette superbe sole meunière risotto aux champignons pleurote et tomme de brebis préparée devant vous, sans oublier des coquillettes au comté jambon blanc, maigre en croûte de châtaignes légumes de saison et, à partager pour deux personnes, une épaule d'agneau.

La carte est renouvelée à toutes les saisons. Les assiettes suivent les envies du marché et s'affirment sur un registre qui rappelle l'importance de la provenance des produits. Avec, bon à savoir, un menu exceptionnel pour le nouvel an. Juste avant un champagne et *dance on the table!*

Oui, vous avez bien lu, cette adresse raffinée et festive de la rive gauche, côté restaurant, c'est une carte du marché gourmande et une terrasse, côté bar, un *speakeasy* à l'ambiance unique. L'équilibre parfait entre raffinement et gourmandise. *Speakeasy*, dissimulé derrière de larges portes capitonnées, on ne présente plus le bar boudoir aux airs de prohibition du *Fitzgerald*. Lumières tamisées, ambiance feutrée, nectars festifs et notes endiablées.

Dans cet écrin art déco on découvre des cocktails uniques, conçus par une belle équipe de « mixologistes » et on retrouve le goût de danser librement. Restaurant bistronomique au cœur du 7^e arrondissement, autre adresse du Fitz Group, le *Fitzgerald* dévoile ses charmes. Un écrin intimiste aux airs art déco, réveillé par des touches de modernité et le petit brin de folie des équipes. C'est au 54 boulevard de la tour Maubourg Paris 7^e.