

N°3950 DU 16 AU 22 JANVIER 2025. FRANCE MÉTROPOLITAINE : 3,70 € / AND : 4,10 € / BEL : 3,90 € / CAN : 10,50 \$ / CH : 6,00 CHF / D : 5,95 € / DOM : 5,20 € / ESP : 4,90 € / GR : 5,90 € / ITA : 4,90 € / LUX : 3,90 € / MAR : 50 MAD / NC A : 1190 XPF / NC S : 490 XPF / NL : 6,30 € / PORT. CONT. : 4,80 € / TUN : 8,50 TND. PHOTO ILAN DEUTSCH

PARIS MATCH

À Saint-Cast-le-Guildo,
le 3 janvier.

INCENDIES À LOS ANGELES
REPORTAGE AU CŒUR DE L'ENFER
16 PAGES SPÉCIALES



EXCLUSIF
**LES RÉVÉLATIONS DE
L'AUTOBIOGRAPHIE DU PAPE**

GASTRONOMIE
CES CHEFS ÉTOILÉS
DES NEIGES

**FAUSTINE
BOLLAERT**

**L'ANIMATRICE PRÉFÉRÉE DES
FRANÇAIS NOUS OUVRE SON REFUGE
SECRET EN BRETAGNE**

« Il ne faut pas toucher à un cheveu de ma tribu »

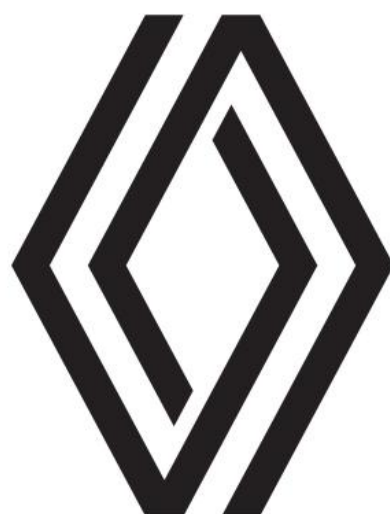
SA FAMILLE, SES AMIS ET SON MÉTIER







renault
renouveau
portes ouvertes 16-20 janvier⁽¹⁾



RENAULT 5 E-TECH ELECTRIQUE

2 mois de loyer offerts⁽²⁾

borne de recharge offerte⁽³⁾

fabriquée en France

jusqu'à 410 km d'autonomie⁽⁴⁾

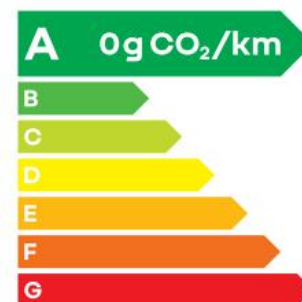
chargeur bidirectionnel

openR link avec Google intégré⁽⁵⁾

200 combinaisons de personnalisation

jusqu'à 26 systèmes avancés d'aide à la conduite

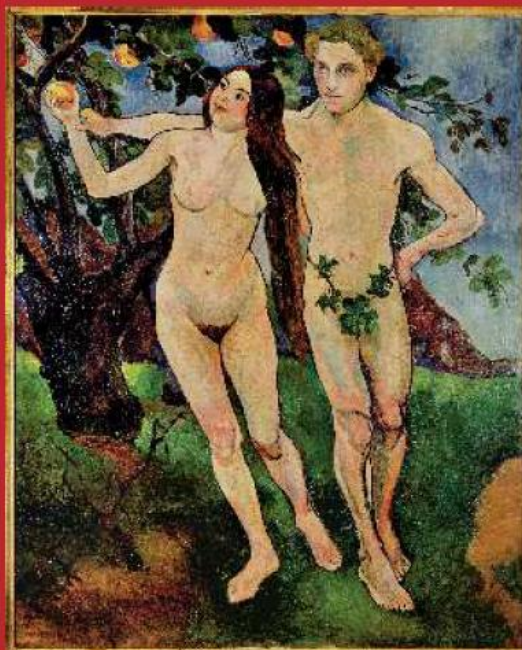
profiter
de l'offre





(1) ouverture exceptionnelle le 19/01/25. (2) 3^e et 4^e loyers offerts par Renault pour tout contrat location longue durée 37 mois/30 000 km max souscrit auprès de Mobilize financial services, sous réserve étude et acceptation diac, agissant sous la marque commerciale Mobilize financial services, sa au capital de 415100 500€ - siège social : 14 av. du pavé neuf 93168 noisy-le-grand cedex – siren 702 002 221 rcs bobigny. n° orias : 07 004 966 (www.orias.fr). offre à particuliers, valable si commande d'une Renault 5 neuve, toutes motorisations, **du 16 au 20/01/25** dans réseau renault participant. voir en points de vente. (3) borne de recharge à domicile Mobilize powerbox verso (valeur : 990€ ht) offerte pour toute commande de Renault 5 neuve + forfait comprenant borne et installation du **1^{er} au 31/01/25**. borne non substituable par une autre contrepartie, ni par une borne de recharge de nature équivalente. offre à particuliers résidant en maison individuelle, valable pour toute commande d'un forfait borne Mobilize powerbox verso avec installation de Mobilize power solutions, via points de vente Renault participants. (4) selon données wltp. (5) Google, Google Play, Google Maps, Waze et autres marques sont des marques déposées de Google LLC. **consommations min/max (kwh/100 km)*: 14,5/15,5. émissions co₂ (g/km)*: 0. *selon norme wltp.** renault.fr

pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo #SeDéplacerMoinsPolluer



L'AUDACIEUSE VALADON À L'HONNEUR

L'artiste, connue – entre autres – pour ses nus, se voit consacrer une monographie au Centre Pompidou jusqu'au 26 mai. Une exposition où la peintre se révèle une figure emblématique de la Belle Époque et annonce la modernité du XX^e siècle. (Pages 18 et 19) ==

Crédits photo : P. 6 : B. Prevost/Centre Pompidou/MNAM-CCI/Dist. Grand Palais RMN. P. 8 à 11 : D. Prost, DR. P. 13 : F. Mantovani/Gallimard, DR. P. 17 : E. Jacquinet, DR. P. 18 et 19 : H. Cangokce, P. Migeat/Centre Pompidou/MNAM-CCI/Dist. Grand Palais RMN, C. Jean/J. Popovitch/Grand Palais RMN (musée d'Orsay)/Centre Pompidou, J. Hyde/MNAM-CCI/Dist. Grand Palais RMN, DR. P. 20 : B. Schmuck, DR. P. 22 : Jacovides-Moreau / Bestimage, Instagram, Kcs presse.

L'ENTRETIEN

8 Jean-Pierre Jeunet, Valérie Perrin et Leïla Bekhti
Le fabuleux destin de Violette

CULTURE

13 Livres. La critique de Marie-Laure Delorme

16 Médias. Laurent Vallet a actualisé le passé

18 Exposition. Suzanne Valadon mise à nu

20 Musique. Franz Ferdinand n'a peur de rien

22 PERSONNALITÉS

24 POUVOIRS

DESSIN

30 Joann Sfar



Découvrez les Comptes Ados d'Instagram avec nos protections intégrées les plus fortes.

Comptes privés

Les Comptes Ados sont privés par défaut.

Mise en relation bloquée

Les ados ne peuvent pas être contactés par des personnes avec lesquelles ils ne sont pas connectés.

Filtrage du contenu et des commentaires

Aide à s'assurer que ce que les ados voient est adapté à leur âge.

Accord parental requis

Les parents doivent approuver toute modification des paramètres par défaut pour les ados de moins de 16 ans.

En savoir plus sur la façon dont les Comptes Ados d'Instagram aident à mieux protéger les ados : [instagram.com/ComptesAdos](https://www.instagram.com/ComptesAdos)

Valérie Perrin, Leïla Bekhti
et Jean-Pierre Jeunet, dans le bureau
parisien du réalisateur.





LE FABULEUX DESTIN DE VIOLETTE

Jean-Pierre Jeunet va réaliser l'adaptation de « Changer l'eau des fleurs », le best-seller de Valérie Perrin, avec Leïla Bekhti dans le rôle principal. Entretien exclusif.

Interview Fabrice Leclerc / Photos Dorian Prost

Elles se regardent, se tiennent la main de longues minutes, se câlinent presque, sous l'œil attendri de leur metteur en scène et de notre photographe qui n'en perd pas une miette. Valérie Perrin est émue. Elle rencontre enfin Leïla Bekhti, celle qui sera sa Violette au cinéma, l'héroïne de son deuxième roman, « Changer l'eau des fleurs » paru en 2018. Énorme succès de librairie encore aujourd'hui qui raconte la vie d'une gardienne de cimetière meurtrie par l'existence mais portée par l'amour des autres. Nous sommes dans le bureau parisien de Jean-Pierre Jeunet, rempli des objets fétiches de ses films et d'affiches des films de Carné et de Prévert, à quelques encablures du fameux Café des Deux Moulins à Pigalle. Quand deux univers finalement si proches se rencontrent enfin...

Paris Match. Quand on connaît vos univers respectifs, on se dit qu'il y avait comme une évidence que Jean-Pierre mette en images votre roman, Valérie...

Valérie Perrin. Il y a toujours eu une connexion étonnante, presque irréelle, entre nous. Je me souviens d'avoir rencontré Jean-Pierre il y a plus de dix ans au Festival du cinéma américain de Deauville. Et j'en avais profité pour lui poser une question qui me taraudait : pourquoi la maman d'Amélie Poulain est originaire de Gueugnon, en Bourgogne, la ville où j'ai grandi ? Et là, il commence à me décrire les rues, me raconte qu'il y passait tous les étés chez sa grand-mère quand il était enfant...

Jean-Pierre Jeunet. Valérie a même été jusqu'à photographier la petite route où je faisais du vélo enfant !

V.P. C'était totalement improbable. Mais finalement pas tant que cela. Nos univers sont extrêmement proches. « Un long dimanche de fiançailles » m'a beaucoup influencée dans mon travail, notamment pour mon premier roman, « Les oubliés du dimanche ». J'ai toujours eu deux cinéastes fétiches : Claude Lelouch et Jean-Pierre Jeunet. Ils m'ont inspirée, longtemps avant que je les rencontre.

J.-P.J. Puis tu m'as envoyé « Changer l'eau des fleurs » quand il est sorti...

[SUITE PAGE 10]

« La littérature permet l'imagination mais le cinéma donne de la chair »
Jean-Pierre Jeunet



Et vous, Leïla, vous admirez aussi depuis longtemps Valérie comme Jean-Pierre...

Leïla Bekhti. Que je sois spectatrice ou lectrice, j'ai toujours aimé les univers romanesques. Quand j'ai lu le livre pour la première fois, je me suis dit, c'est si beau... Il n'y a rien de plus beau que de parler de la vie au milieu des morts. J'ai été portée par la poésie de Valérie. Comme je l'avais été par celle des films de Jean-Pierre. Alors, je vous laisse imaginer ma réaction quand ils m'ont proposé le rôle de Violette...

V.P. Leïla a un cœur immense dans le regard...

"Changer l'eau des fleurs" est une sorte de kaléidoscope d'histoires très différentes, avec un goût pour le détail. Comment concentrer tout cela dans un film ?

J.-P.J. Il est évident qu'on est obligés de faire des choix dans ces presque 600 pages. En revanche, j'ai fait très attention à garder plein de petits détails qui ne servent à rien dans l'histoire, mais qui sont l'âme du livre.

Lesquels ?

J.-P.J. L'enterrement du forain, quand Violette fait le fantôme sur son vélo, et aussi tout ce chapitre où tu prends le parti de dresser une liste. Il y a des tas d'éléments comme ça qui ne sont pas indispensables mais qui font pour moi l'ADN du roman de Valérie.

V.P. Aujourd'hui, quand j'ai des questions sur mon livre, j'appelle Jean-Pierre. Il le connaît mieux que moi.

L.B. Jean-Pierre sait filmer les histoires comme personne. Il vous embarque. Moi, il m'a fait rêver. J'adore ces metteurs en scène qui laissent des traces chez les spectateurs. Et il m'en a laissé beaucoup. Sur ce film, on va aller chercher l'émotion comme dans "Un long dimanche de fiançailles". Ses personnages sont poétiques, dans une certaine folie, ils sont plus grands que la vie et en même temps, ils ramènent à la vie.

Comment faire pour que le cinéma ne dénature pas l'essence même d'un roman alors qu'il va en faire forcément autre chose ?

J.-P.J. Une chose très simple : on va perdre en récit mais gagner en visuel. La littérature permet l'imagination mais le cinéma donne de la chair. Une actrice avec ses larmes aux yeux, un personnage avec sa violence... L'imaginaire devient palpable.

L.B. Quand je lis un roman, j'essaie de me détacher. J'avais adoré le livre de Valérie, évidemment sans jamais penser que je pourrais un jour incarner Violette. Je pense que la force du film sera celle du livre. Être embarqué dans cette douceur, cette folie...

« Parfois, Jean-Pierre se demande si je ne suis pas venue voler des idées dans son ordinateur »
Valérie Perrin



Valérie et Jean-Pierre, vous avez en commun une poésie décalée, une certaine singularité et un goût pour l'irréel, pour le fantastique...

V.P. C'est une façon de voir la vie, emplies de poésie.

J.-P.J. Mais il faut que ce goût qu'on partage colle au projet. Pour ce film, il n'y aura pas la fantaisie d'"Amélie", pas de plan d'un cœur qui bat, car ce serait trop. Mais il y a des éléments qui m'excitent déjà avant de les tourner. Quand Valérie écrit que la mort est comme un chien qui slalome entre nos jambes, prêt à nous mordre à tout instant, je visualise tout de suite comment je vais mettre cela en images...

V.P. Parfois, Jean-Pierre me dit qu'il se demande si je ne suis pas venue voler des idées dans son ordinateur pour écrire mes livres...

J.-P.J. C'est beau, les rencontres comme celle-là.

Comment expliquez-vous ce lien étonnant qui vous rapproche ?

J.-P.J. Il y a plein de coïncidences, de petites choses qu'on a en commun. Gueugnon d'abord. Et puis ce projet-ci. Il faut savoir que Valérie avait vendu les droits du livre à une société de production italienne qui me propose de réaliser le film. C'est quand même incroyable car je savais déjà que Valérie souhaitait que ce soit moi qui le fasse.



« Il n'y a rien
de plus beau que de
parler de la vie
au milieu des morts »

Leïla Bekhti

Avec ses flash-back, ses arrêts sur image, sa bande-son, le roman est écrit quasiment comme un scénario de film, non ?

J.-P.J. Pour adapter un récit, quel qu'il soit, il faut d'abord aimer le support. Si ça m'emmerde, je n'y arrive pas. Après, j'ai toujours naturellement su découper une histoire pour le cinéma. D'autres savent dessiner mais moi, il suffit que je ferme les yeux pour visualiser une scène. Et en travaillant sur ce scénario, je me suis rendu compte qu'il fallait que je me calme, que je n'aurais pas forcément besoin de mettre la caméra au plafond pour faire un bel effet de cinéma. Il faut que ça reste simple et sobre. Mon inspiration sur ce film, je l'ai puisée dans le film russe de 1957, "Quand passent les cigognes", de Mikhaïl Kalatozov.

V.P. Incroyable, tu me l'avais jamais dit. C'est le film préféré de Claude...

Chaque lecteur s'est fait une idée de Violette, le personnage central du roman, et chacun d'entre nous en a une incarnation très différente. Comment s'est porté le choix sur Leïla Bekhti ?

V.P. Je voulais absolument que Jean-Pierre soit vraiment amoureux de sa comédienne. J'ai senti que, dès qu'il a rencontré Leïla, il a été sous le charme.

J.-P.J. Il faut toujours un déclic. Et je suis tombé sur l'émission de Kyan Khojandi "Hot Ones", où il reçoit des personnalités. Il demande à Leïla, qui disait pouvoir verser des larmes sur commande, de lui réciter une recette de lasagnes en pleurant. Ce qu'elle fait de manière incroyable. Je me suis dit : "OK, c'est elle."

V.P. Ce qui est compliqué, c'est que Violette est internationale désormais. Dans les soixante pays où le livre est sorti, les lecteurs se sont créé leur propre Violette. C'est un personnage à part. Le seul qui ne m'ait jamais quittée depuis l'écriture du livre. Normalement, je n'ai pas besoin de faire leur deuil quand je mets un point final à une histoire. Je les aime, je pense à eux mais c'est terminé. Violette, elle, est toujours là, comme un fantôme, un petit ange gardien. Ce n'est un secret pour personne que j'aime Audrey Tautou. Je lui ai écrit pour le lui dire, tout en sachant pertinemment qu'elle ne ferait

« Changer l'eau des fleurs », de Valérie Perrin, éd. Albin Michel.
Le film est une coproduction de Palomar et 24 25 Films (groupe Mediawan),
coproduit et distribué par StudioCanal, avec le soutien de Canal+
et de Netflix. Tournage en mai 2025.



pas le film. Je lui ai dit à quel point cette petite brindille toute brune avait inspiré tous mes personnages de roman. Mais il y a toujours une différence entre le fantasme et la vraie vie, et j'adore ce que propose Leïla. C'est une évidence. Elle dégage toute cette bonté, la

beauté, la subtilité d'une Violette, et je suis folle de joie.

L.B. C'est un personnage empli de lumière, même pour moi qui n'ai pas un rapport apaisé avec la mort. Elle est hors du temps, résiliente. J'aime ces personnages hyper singuliers et en même temps qui te parlent. Il n'y a rien de plus beau et de plus poétique que d'aller chercher la vie à travers la mort.

Comment est né ce personnage, gardienne de cimetière, dont l'une des tâches est de raconter les obsèques à ceux qui ne pouvaient pas y assister ?

V.P. Je l'ai écrit parce que je n'avais pas pu assister à l'enterrement de ma grand-mère, car j'étais en Inde sur le tournage de "Un + une", de Claude. J'en ai souffert et j'ai pensé que cela aurait été formidable si quelqu'un avait pu me dire ce qui s'était passé ce jour-là. Et beaucoup d'anecdotes à ce sujet sont vraies, m'ont été racontées par le prêtre de Gueugnon. Enfin, cette histoire, c'est aussi une enquête qu'on ne va pas raconter ici pour ceux qui n'ont pas lu le livre. C'est une quête de vérité pour cette femme délaissée qui a perdu sa fille, mais qui est quand même dans la résilience, un terme utilisé à toutes les sauces aujourd'hui. Violette est une survivante. Et je crois que ce personnage a parlé à beaucoup de femmes. Tous les jours, je reçois du courrier qui traite du deuil, du changement de vie, du burn-out. Et on fait allusion à elle comme à quelqu'un qui existe. C'est troublant.

J.-P.J. J'avais connu la même chose avec Amélie. Une sorte d'identification qui dépasse la normale. C'est pour cela que j'ai demandé à Guillaume Laurant, qui avait écrit avec moi "Amélie Poulain", de jeter un œil sur le scénario. Sans avoir lu le roman. Pour avoir un regard neuf.

L'autre personnage central du roman, c'est le cimetière dont Violette est la gardienne bienveillante. C'est un lieu à la fois déroutant, parfois perçu de manière douloureuse, mais finalement très cinématographique...

J.-P.J. Je l'ai compris quand je suis parti en repérages dans le sud de la France. On y découvre finalement des choses touchantes, parfois marrantes.

V.P. Des mots d'amour, des photos, des portraits...

J.-P.J. Et je n'y ai pas vu la mort, finalement...

V.P. Le roman a réconcilié beaucoup de gens avec ce lieu...

Comment travaillez-vous ensemble ?

V.P. On s'appelle, Jean-Pierre me pose des questions, me demande des explications. J'ai lu les différentes versions de l'adaptation et je suis très heureuse.

J.-P.J. Ce qui est marrant, c'est que Valérie vit avec un homme amoureux de la vie alors que moi, je suis plutôt misanthrope, à voir toujours le verre à moitié vide.

Qu'est-ce que Claude Lelouch pense du projet ?

V.P. Pour lui, le choix de Jean-Pierre est une évidence, c'est le meilleur choix possible. Selon lui, il est fait pour le film. Claude considère qu'il y a un avant et un après "Amélie Poulain" au cinéma, que Jean-Pierre a amené quelque chose de nouveau. C'est pour cela que je suis ravie de ce qui se passe. J'ai écrit le livre et Jean-Pierre va le peindre. **Interview Fabrice Leclerc**

Un ours polaire ? Ou le symbole de la nature sauvage ?

Les ours polaires peuvent parcourir plus de 1 000 km chaque année à la recherche de nourriture. Tentez d'apercevoir le Roi de l'Arctique lors d'une aventure avec HX, expert en voyages de découverte au Spitzberg depuis 1896.

Changez votre regard sur le monde.



À partir de
5 882€ TTC/pers.

Jusqu'à **-15%***
sur nos expéditions en tout inclus au
Spitzberg
En réservant jusqu'au 31 mars 2025

Réservations au **01 86 26 96 15**, sur **travelhx.com/fr** ou dans votre agence de voyages.



ANTARCTIQUE | ALASKA | GALÁPAGOS | GROENLAND | ISLANDE | SPITZBERG

*Offre soumise à conditions, sous réserve de disponibilités, non rétroactive, valable sur les croisières d'expéditions HX, pour des départs d'avril 2025 à mars 2027, pour toute nouvelle réservation faite jusqu'au 31.03.2025. Le montant de la remise varie en fonction de la destination, de l'itinéraire, du navire et de la date de départ. Le tarif de 5 882 € correspond au départ du 02/06/2025 de la croisière : Le Spitzberg au printemps - le retour du soleil. HX FR SAS au capital de 7.500 EUROS - R.C.S PARIS 931 161 186 – IM Atout France : IM075240035 – APST et L.E.V – Responsabilité civile professionnelle par HISCOX – police n° RCAPST/125 520. ©Shutterstock

Pour en
savoir
plus



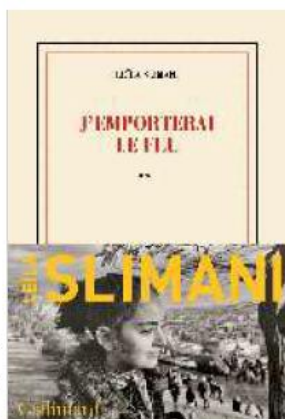
LA CRITIQUE

De Marie-Laure Delorme

■ Rien ne va. Crises de larmes, épuisement constant, pertes de mémoire, brume mentale. Nous sommes en 2022. Mia Daoud consulte un neurologue. Ensemble, ils évoquent Proust, les émotions, la mémoire, le cerveau. À la demande du professeur, l'écrivaine rassemble ses antécédents familiaux. Du côté du père, le cancer ; du côté de la mère, la démence. Dans le couloir de l'hôpital, au moment de partir, le médecin lui glisse : « Trouvez votre madeleine. » Il a tout compris. Après « La guerre, la guerre, la guerre » (2020) et « Regardez-nous danser » (2022), la romancière franco-marocaine Leïla Slimani boucle sa trilogie familiale sur la quête de liberté. Mia Daoud est la fille aînée de la gynécologue Aïcha Belhaj (née en 1947) et du haut fonctionnaire Mehdi Daoud (né en 1945). Elle a vu le jour en 1974, au Maroc. L'écrivaine écorchée vive, double romanesque de Leïla Slimani, est au centre de « J'emporterai le feu ». Comment tracer son chemin entre racines et avenir ?

Durant l'été 1979, le roi du Maroc confie la présidence du Crédit commercial du Maroc (CCM) à Mehdi Daoud. Il s'agit d'un organisme de crédit, spécialisé dans l'immobilier et le tourisme, à la fois obscur et véreux. Les bureaux sont situés à Casablanca. Le père de Mia et d'Inès va assainir et redresser le CCM, en une petite poignée d'années. Le nouveau patron provoque rapidement jalousies et rancœurs par sa réussite. Mehdi Daoud est licencié, en 1993, et tombe en disgrâce. Dans « J'emporterai le feu », la chute, l'emprisonnement, la maladie, la mort du père. Dorénavant, au plus profond de la fille aînée, la blessure de l'injustice. À chaque étape, tout la rattrape. Elle tente d'oublier. Cocaïne, alcool, fêtes. Rien ne marche. Mia Daoud sera écrivaine. Elle écrira ce que son père n'a pas pu écrire. Dans les phrases de la fille, entendez les silences du père.

« J'emporterai le feu. Le pays des autres, 3 », de Leïla Slimani, éd. Gallimard, 430 pages, 22,90 euros. En librairie le 23 janvier.



Chacun porte sa vision de la société. L'oncle maternel, Selim Belhaj, fils de Mathilde et d'Amine, s'est installé à New York, en 1973, comme photographe. Ses parents iront lui rendre visite. Choc des mondes. Mia grandit dans la « confusion morale ». Que répondre à la question : « Qui suis-je ? » À la maison, on est dans la modernité et la critique du fanatisme. À l'extérieur, on est dans la tradition et le respect des règles. Où doit-elle mettre ses pas, dans la peur ou la ferveur ? Mia part à Paris poursuivre ses études. Sa sœur la rejoint. Leur lien est une force. Elles devront apprendre à vivre entre la haine des islamistes et la naïveté des Occidentaux. On veut les enfermer dans une identité, une sexualité. Elles se débattent. Mais il y a aussi mille moments de bonheur dans la famille Daoud, soudée par l'amour fixe d'une mère : le football, les repas, la culture. On s'y aime avec ses poings.

On le sait : l'auteure de « Chanson douce » (prix Goncourt 2016) s'est inspirée de la vie de sa famille pour bâtir « Le pays des autres ». « J'emporterai le feu » termine avec éclat une trilogie féministe et politique et restera comme l'un des plus puissants romans de Leïla Slimani. L'histoire y est traversée par une rare violence de sentiments. La colère, l'orgueil, la culpabilité, la vengeance. L'écrivaine brise son savoir-faire pour écrire dans le désordre des choses. La littérature est au centre de « J'emporterai le feu ». Dans la famille, les livres sont une ouverture, un recours, une malédiction. Les uns et les autres se parlent à travers eux. Kundera, Rushdie, Camus. Il existe un autre monde, il existe d'autres mondes. Il faut les atteindre, à mains nues. Combien de mers peut-on traverser sans faire naufrage ?

LEÏLA SLIMANI
VERS LE MONDE

L'auteure achève, avec maestria, la trilogie du « Pays des autres ».





PEUGEOT

NOUVEAU 5008

7 PLACES



Électrique: jusqu'à 668 km d'autonomie ⁽¹⁾
Également disponible en hybride
Nouveau i-Cockpit panoramique
Jusqu'à 8 ans de garantie Allure Care ⁽²⁾

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer



A 0g CO₂/km

B

C

D

E

F

G

Consommation mixte WLTP (l:100 km): 0
(1) Norme WLTP en cycle mixte. (2) 2 ans de garantie constructeur et jusqu'à 6 ans de garantie additionnelle activée à chaque entretien prévu au plan d'entretien effectué dans le réseau Peugeot participant, valable jusqu'à l'entretien suivant dans la double limite de 8 ans et 160 000 km. Conditions sur Peugeot.fr. Automobiles PEUGEOT 552 144 503 RCS Versailles



MÉDIAS

LAURENT VALLET A ACTUALISÉ LE PASSÉ

Depuis qu'il le préside, l'Ina a fait peau neuve. Désormais, le patrimoine audiovisuel est devenu incontournable jusque sur les réseaux sociaux.



Dans son bureau à Bry-sur-Marne, le 13 décembre 2024.

Par Émilie Cabot / Photo Édouard Jacquet

Au cœur de l'été, alors que la France vibrait au rythme des médailles olympiques, l'Institut national de l'audiovisuel (Ina) a dégotté des pépites dans ses archives : Léon Marchand, 3 ans, blotti dans les bras de son père lui aussi nageur, ou les frères Lebrun, tout minots, qui partagent leur rêve de participer aux JO. Tout aussi léger, l'Institut nous rappelle qu'en 1975 la télévision recommandait de boire 1,5 litre de bière par jour pour faire face à la canicule. Même époque mais ambiance plus glaçante, un micro-trottoir questionnait ainsi les hommes : « Est-ce que vous avez déjà eu envie de violer une femme ? », amenant des réponses aussi effarantes qu'édifiantes.

Depuis quelques années, cette boîte à trésors de la télé et de la radio françaises a

« Si personne ne regarde ces archives, elles n'ont plus de valeur »

réussi sa mue. Une fois achevé le titanesque chantier de numérisation des archives, commencé dans les années 1990, il a fallu entretenir, si ce n'est construire, un lien avec le public. Créé sous Giscard, en 1975, né de l'éclatement de l'ORTF, l'Ina renferme plus de 27 millions d'heures de sons et d'images numérisés. « Elles sont plus intéressantes que beaucoup de choses qu'on voit sur les réseaux sociaux, mais si personne ne les regarde, elles n'ont plus de valeur patrimoniale », analyse son P-DG, Laurent Vallet.

Après treize ans à diriger l'Ifcic, établissement de crédit pour les entreprises culturelles, ce diplômé de Sciences po, de HEC et de l'Ena est nommé à la tête de l'Ina en 2015 – puis renouvelé en 2020 pour cinq années supplémentaires. À l'époque, les équipes de

Bry-sur-Marne, où se situe le siège, ont vu défiler trois directeurs en deux ans : Mathieu Gallet, parti en 2014 pour Radio France, puis Agnès Saal, restée moins d'un an en poste, démissionnant suite à la révélation de frais de taxi exorbitants. « L'enjeu était de remettre l'Ina en haut des revues de presse, mais pour son cœur de métier », se souvient le quinquagénaire, né à Québec. Sa mission ? Le réinventer et en faire un média à part entière. Son credo ? Recontextualiser, donner du recul et du temps long. La mayonnaise a pris. « De moins de 80 millions de vidéos vues par an, nous sommes passés à 2 milliards aujourd'hui », se félicite-t-il. Des chiffres qui vont faire des envieux. Comme les 100 millions de vues pour la vidéo sur l'évolution physique de Céline Dion, dont 32 millions sur Instagram. « Entre tous nos réseaux et chaînes, presque 20 millions de personnes nous suivent. On est un média "feel-good", pas chiant, un peu compagnon. »

L'enjeu est aussi celui de la construction de la mémoire d'hier, d'aujourd'hui et de demain. Il y a deux ans, a été lancé « Passé composé, figures du siècle », une collection d'entretiens avec des personnalités qui ont marqué leur époque. « Durant six heures, on a parlé avec Robert Badinter trois mois avant sa mort, souligne le P-DG. Ou la virologue Françoise Barré Sinoussi, qui a participé à la découverte du sida, raconte le jour où on lui a apporté le ganglion d'un patient volontaire. C'est une collection pour l'éternité ! » Autre bijou, ce mois-ci débute le programme « Il suffit d'écouter les femmes » (qui a donné lieu à un documentaire disponible sur france.tv). Il compile les récits de femmes ayant avorté avant la loi Veil en 1975, d'aidants, de faiseuses d'anges... Au milieu d'anonymes, Christiane Taubira révèle avoir subi un avortement clandestin qui a failli lui coûter la vie. Des témoignages précieux et nécessaires. ■

BETTER MAN ★★★★★

De Michael Gracey

Avec Jonno Davies, Steve Pemberton...

Dans la litane des biopics consacrés aux chanteurs (Bob Marley, Elton John, Aznavour, etc.), autant destinés à faire des entrées qu'à doper les ventes de disques, « Better Man » ose suivre une autre voie que celle du produit marketing déguisé. Un pari culotté et réussi. En racontant la vie cabossée de Robbie Williams, qui a participé au projet, Michael Gracey a pris le parti de faire du chanteur un chimpanzé (l'image que Williams avait de lui enfant) dans un film survitaminé qui a le grand avantage de ne rien éluder : enfance pauvre, gloire venue trop vite, drogue et excès en tout genre... Entre chronique d'une célébrité factice et peinture sociale d'une société au succès facile, cette comédie musicale endiablée n'oublie jamais son sujet, hormis un final larmoyant dont on aurait largement pu se passer. Mais qui n'efface pas les qualités d'un film féroce et virevoltant. ■ **Fa.L.**

Sortie le 22 janvier.



CINÉMA

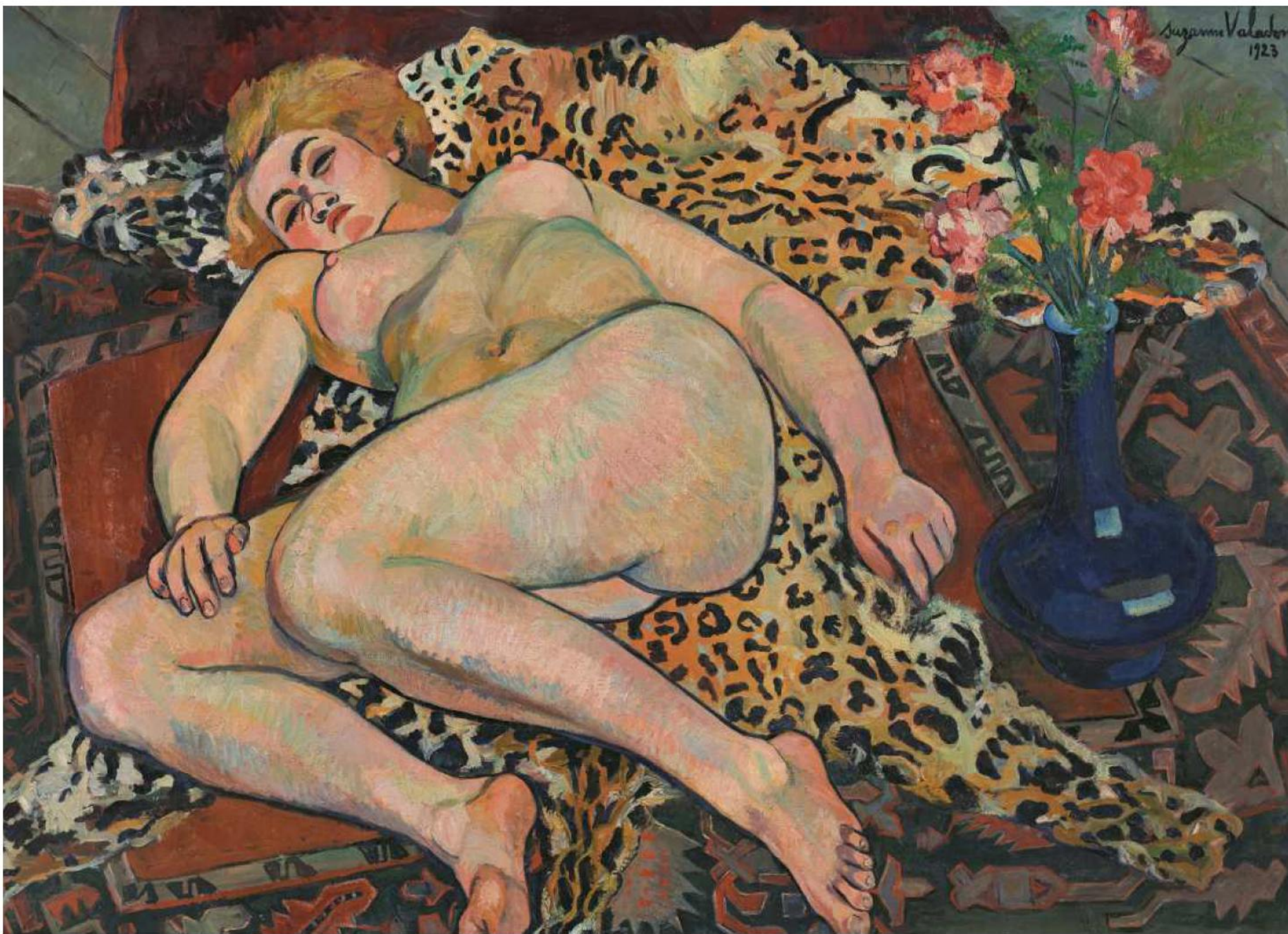
**Nos vies,
nos amours,
nos éclats de rire,
nos emmerdements.
Tout ce qui
se passe ici est
sur ici.**



Le média qui vit comme nous, ici.



« Catherine nue allongée sur une peau de panthère » (1923).
Ci-dessous, Suzanne Valadon avec ses chiens, vers 1930.



EXPOSITION



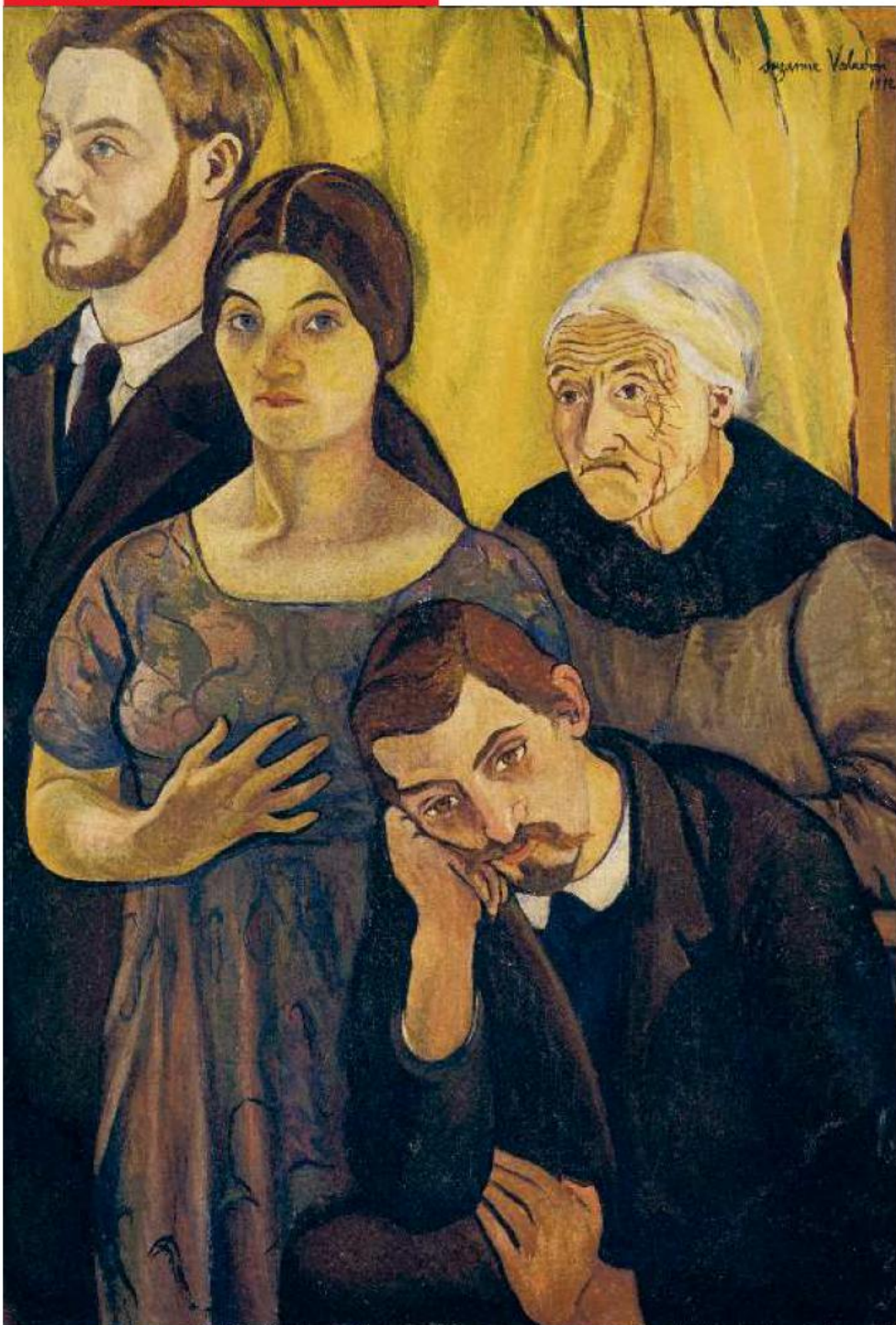
SUZANNE VALADON MISE À NU

Le Centre Pompidou invite à parcourir l'œuvre de l'artiste, qui a su représenter les corps, féminins comme masculins, avec naturel et authenticité.

Par Anaël Pigeat

Un ensemble de portraits ouvre l'exposition : l'artiste sous les traits d'une jeune fille (1883), au pastel, puis en peintre à la palette (1911), une femme libre dans « La chambre bleue » (1923), portant un pyjama rayé, pensive, cigarette (non allumée) aux lèvres, et « Autoportrait aux seins nus » (1931), en femme d'âge mûr. La force de Valadon semble se lire dans son œuvre.

Née en 1865, partie de rien, elle devient modèle à 14 ans, à Montmartre. Sa vie d'acrobate de cirque s'arrête à la suite d'un accident. Un tableau témoigne de cette époque, figurant une circassienne en jupe et chaussures rouges, en équilibre – très précaire – sur un pied. Marie-Clémentine Valadon, dite Maria, devient Suzanne, rebaptisée par Henri de Toulouse-Lautrec, en référence à l'épisode biblique de « Suzanne et les vieillards ». Découvrant son trait cerné de noir, « méchant et souple », Edgar Degas l'adoue : « Vous êtes des nôtres ! » lui dit-il. À partir de ce moment, Valadon



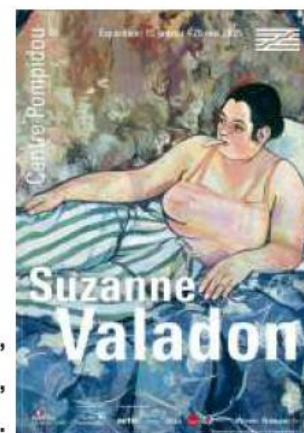
« Portraits de famille » (1912).

« Je peins les gens pour apprendre à les connaître »

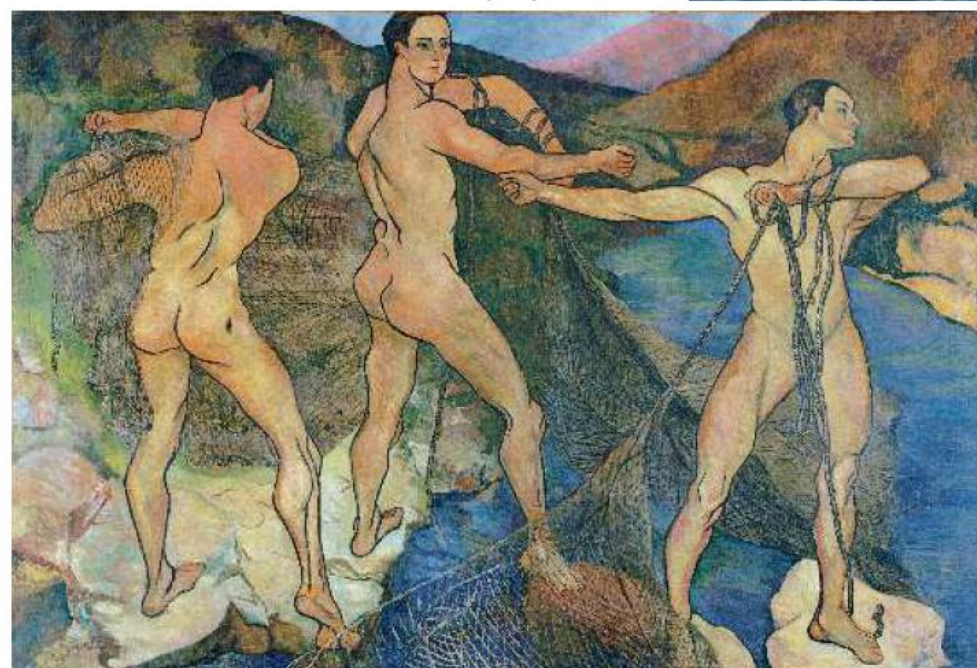
vie de l'artiste, puis des nus aux courbes délicates, souvent curieusement contorsionnés. D'autres espaces sont consacrés à des natures mortes et à des représentations de lieux familiers, comme le château de Saint-Bernard, près de Villefranche-sur-Saône, qu'elle avait acheté, et le jardin de la rue Cortot à Paris.

Le cœur de l'exposition révèle une extraordinaire galerie de portraits, en général dans des intérieurs chaleureux. Des fauteuils, des lits, des rideaux ou des couvertures évoquent l'art des nabis et dessinent des perspectives inspirées par Cézanne. Mais Valadon représente son propre univers, en général d'après nature : « Je peins les gens pour apprendre à les connaître », décrivait-elle. De nombreuses peintres contemporaines – pour qui Valadon est devenue une référence – pourraient d'ailleurs parler ainsi. Parmi les morceaux de bravoure de l'exposition, on trouve le rapprochement de « Marie Coca et sa fille Gilberte » et de « La poupée délaissée », deux portraits de la sœur de l'artiste avec sa fille – celle-ci d'abord enfant puis adolescente, détournant la tête. Ce sont des visions d'humeurs fugaces, d'un âge complexe. Un petit portrait d'Erik Satie jeune homme, avec qui elle eut une histoire passionnée à ses débuts, est particulièrement enlevé, tout comme celui de Mauricia Coquiot, imposante avec son corsage en perles.

Valadon a également peint de nombreux nus, la plupart du temps féminins, un genre dans lequel elle excelle : une femme couchée sur une draperie rouge, sur une peau de panthère, assise dans un fauteuil, debout respirant des fleurs... L'une d'entre elles, particulièrement belle, est une Vénus noire. « Le lancement du filet », dans lequel on voit des hommes sur une plage, est l'une de ses œuvres les plus connues. Valadon est probablement la première femme à avoir peint des nus masculins, sexe apparent. C'était le cas d'« Adam et Ève », inspiré d'une peinture de Cranach, mais évoquant aussi un couple moderne. Cette œuvre a fait l'objet d'un repeint pudique, avec ajout d'une feuille de vigne. Faudrait-il la restaurer à son état d'origine ? L'histoire de l'art continue de s'écrire. Elle fait assurément de Valadon une figure contemporaine. ■



« Suzanne Valadon », au Centre Pompidou, à Paris, jusqu'au 26 mai.



« Le lancement du filet » (1914).

peint sans relâche son fils, Maurice Utrillo, son premier mari, Paul Mousis, et le deuxième, André Utter... Et elle brille.

De son vivant, Valadon a été l'une des figures du salon de la Société nationale des Beaux-Arts, du Salon des indépendants ou du salon des Femmes artistes modernes. Elle a aussi été célébrée dix ans après sa mort, à l'Orangerie, en 1948. Ses peintures ont fait partie de l'accrochage inaugural du Centre Pompidou en 1977. « Valadon est également l'une des artistes femmes de la première moitié du XX^e siècle parmi les mieux représentées dans les collections nationales », souligne Nathalie Ernault, l'une des trois commissaires à Paris, avec Chiara Parisi et Xavier Rey. Depuis deux ans, l'exposition « Suzanne Valadon. Un monde à soi », initiée par le Centre Pompidou-Metz, a été présentée successivement au musée d'Arts de Nantes et au Museu nacional d'art de Catalunya, à Barcelone. Le Centre Pompidou en propose une relecture à Paris.

Le parcours est étoffé de tableaux d'artistes de l'époque de Valadon, amies ou simples connaissances, comme Marie Laurencin, Émilie Charmy, Alice Bailly, Juliette Roche ou encore Jacqueline Marval. Mais le propos consiste moins à faire des comparaisons qu'à montrer des œuvres trop peu connues. La plupart des hommes peintres de l'exposition sont réunis dans l'une des premières salles : ce sont les artistes pour qui Valadon a posé, parmi lesquels Pierre Puvis de Chavannes, Jean-Jacques Henner, Paul Cézanne, Auguste Renoir...

« Je dessine follement pour que, quand je n'aurai plus d'yeux, j'en aie au bout des doigts », disait Valadon. Un accent est mis sur le dessin dans deux cabinets : des scènes familiales où l'on reconnaît Maurice Utrillo enfant et les hommes qui ont partagé la

Par Fanny Mazalon / Photo Benjamin Schmuck

■ Lundi 28 octobre. Sous les palmiers du jardin de l'hôtel Eldorado, au cœur des Batignolles, Alex Kapranos et Bob Hardy font tiédir leur tisane au jasmin dans la fraîcheur de l'automne. De cuir et de jeans vêtus, le chanteur et le bassiste du groupe écossais Franz Ferdinand se plient patiemment aux incontournables rendez-vous avec la presse pour présenter «The Human Fear», leur sixième album studio. Aux pieds, ils affichent des chaussettes rouges. Tout sauf un hasard. Kapranos avoue : «Nous nous sommes accordés sur le fait d'en porter lorsque nous sommes en interview !»

MUSIQUE

« Nous ne voulions pas écrire des textes superficiels. Nous voulions créer un monde »

Sept années se sont écoulées depuis les séances d'écriture et de mixage de leur dernier album, «Always Ascending». Sept années durant lesquelles des membres ont quitté le navire, laissant la place à de nouvelles têtes, notamment Audrey Tait à la batterie. La sortie en 2022 d'un best-of et la

centaine de dates de concert qui se sont ensuivies ont réconcilié le groupe avec ses racines postpunk. Les sonorités électroniques d'«Always Ascending» ne sont plus qu'un lointain souvenir.

Avec «The Human Fear», Franz Ferdinand retrouve l'essence de ses débuts, il y a vingt ans. Kapranos nous retrace la genèse de cette création : «Lorsque l'on est dans un projet comme celui-là et depuis autant d'années, deux choses deviennent primordiales. La première est l'identité. La seconde, la prise de risques.» «Nous sommes tous les deux passionnés d'écriture, complète son complice. Nous ne voulions pas des textes superficiels pour combler le vide. Les groupes que j'aime ont un univers où toutes les composantes de leur identité se mélangent. C'est cela que nous voulions : créer un monde.»

Le titre du disque ne fait pas grand mystère du thème abordé par les onze pistes. «L'album parle de la peur d'abandonner une institution, de perdre son identité, de quitter une relation... explique Hardy. Chaque individu a déjà vécu une de ces situations



« The Human Fear » (Domino).
En concert le 27 février à Paris (La Cigale).



FRANZ FERDINAND N'A PEUR DE RIEN

Le groupe écossais renoue avec ses racines rock pour son sixième album, « The Human Fear ». Rencontre avec Bob Hardy et Alex Kapranos, les deux fondateurs.

et j'aime cette idée d'universalité.» Produit par Mark Ralph, l'ingénieur du son derrière le quatrième album ô combien réussi du groupe, «Right Thoughts, Right Words, Right Action», «The Human Fear» a tout pour rencontrer le même succès. Ce revirement en faveur du rock sert la thèse du retour du genre face à la pop, en perte de vitesse. Kapranos approuve : «Il y a dix ans, on comptait trop de formations indés dans la pop,

c'était saturé. Seuls quelques bons groupes ont réussi à se faire une place. Chappell Roan en fait partie, c'est brillant et c'est de la pure pop. Mais à côté tout se ressemble. Les gens ne veulent plus de cela, ils sentent qu'il n'y a aucune personnalité derrière.»

Impatient à l'idée de remonter dans le «tour bus», Alex Kapranos confesse une nouvelle appréhension depuis la naissance de son fils, en 2023 : «Facetime permet de garder le contact, mais ça reste difficile.» Le couple qu'il forme avec la chanteuse Clara Luciani tire parti de la situation : «Travailler dans le même domaine permet de mieux comprendre les enjeux.» De son côté, leur fils s'approprie lentement son héritage : «Il adore la musique et est obsédé par le tourne-disque. Quand on est à Paris, on va dans des brocantes pour choisir des 45-tours ensemble. C'est un snob d'un peu plus de 1 an, un vrai puriste !» ■

LA DOUCEUR ENSORCELANTE DE FLORA HIBBERD

■ Elle est anglaise, installée en France et regarde du côté de l'Amérique. Traductrice à ses heures perdues, Flora Hibberd publie cette semaine «Swirl», un premier album envoûtant, lorgnant vers le meilleur de la folk contemporaine, jouant avec les sons des mots. Onze chansons pour affronter l'hiver, portées par le même feu que celui qui animait PJ Harvey à ses débuts. ■

CRITIQUE



« Swirl » (22Twenty), sortie le 17 janvier.



EN VENTE ACTUELLEMENT

COLLECTION "À LA UNE" | UN NOUVEAU HORS-SÉRIE

DALIDA

DIVINE DIVA

Avec 700 titres interprétés en onze langues et des millions d'albums vendus à travers le monde, Dalida a su épouser tous les styles de son temps et conquérir un public fidèle.

SES HOMMES, SA TRAGÉDIE

En 1967, le suicide de Luigi Tenco la conduit au bord de l'abîme, puis Lucien Morisse et Richard Chanfray se donnent la mort. « Je porte malheur aux hommes que j'aime », se désespère-t-elle.

LES AMOURS DISCRÈTES

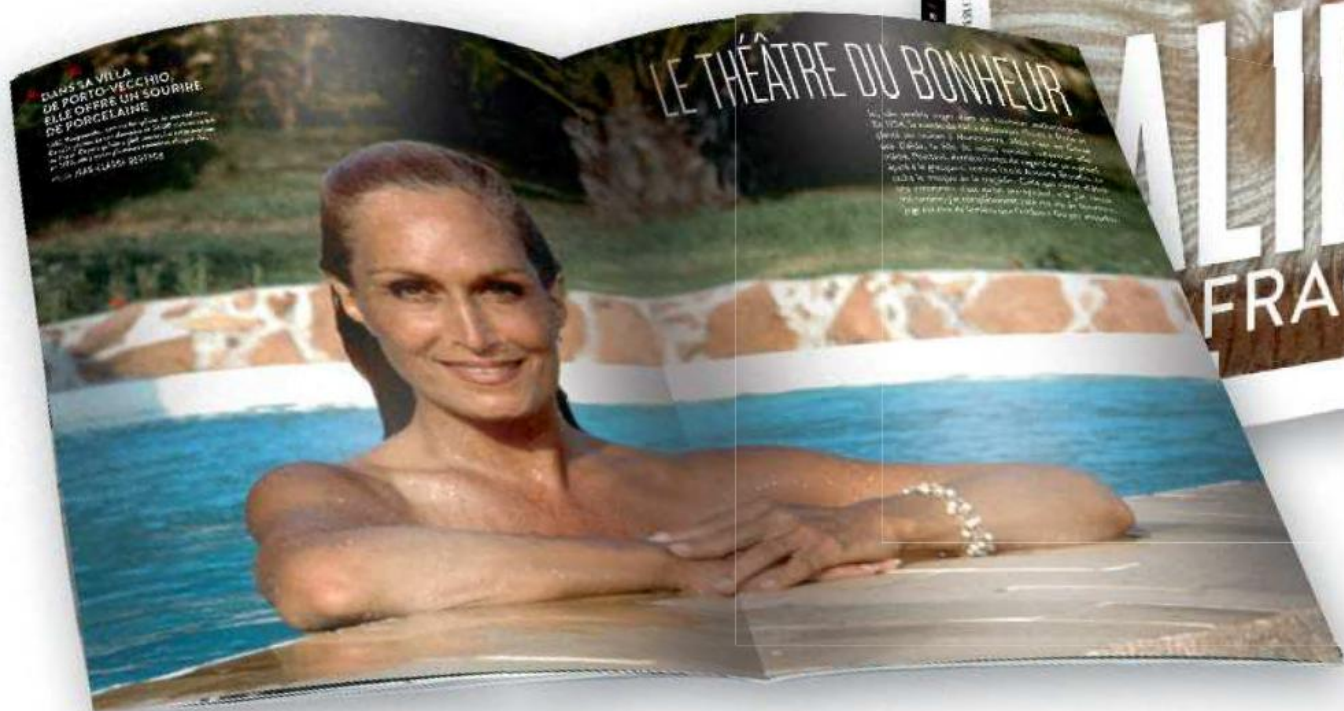
Dans sa jeunesse, avec Alain Delon, Dalida s'offrait quelques jours de passion, et un attachement indéfectible. Sa liaison avec François Mitterrand ne survivra pas à son accession au pouvoir, elle en restera meurtrie.

PUISQU'IL FAUT EN FINIR

Elle rêvait de « mourir sur scène ». L'artiste s'est éclipsée à 54 ans, dans la torpeur glacée d'un verre de whisky mélangé à des somnifères.

ÉTERNELLE COMME UN SOLEIL

Sa tombe est aujourd'hui encore la plus fleurie du cimetière Montmartre. Symbole éclatant d'une popularité que le temps ne flétrit pas.



**92 PAGES
DE PHOTOS
ET DE RÉCITS
EXCLUSIFS**

- 8,90 € -

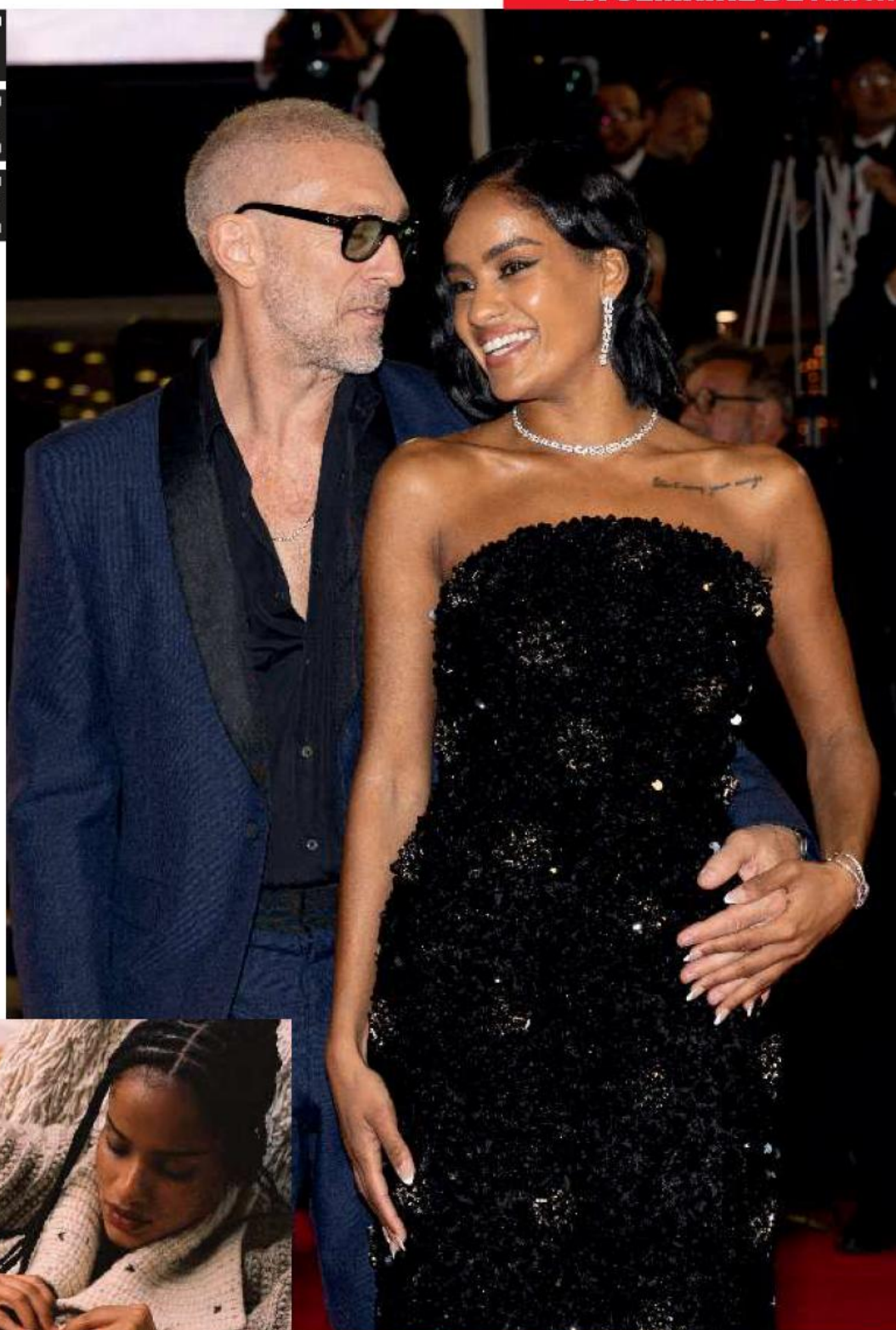
TOUT
LE MONDE
EN PARLE

VINCENT CASSEL PAPA POUR LA QUATRIÈME FOIS

L'acteur a annoncé la naissance de son premier garçon.

Par Pierrick Geais

À 58 ans, il renoue avec les joies de la paternité. Vincent Cassel vient d'officialiser la naissance de son petit garçon, venu au monde le 7 janvier. Par un post Instagram, il a dévoilé son prénom – Caetano – et écrit : « Il est déjà intelligent, plein de santé, d'amour et de poésie. » Le tout en portugais dans le texte, car c'est avec le mannequin brésilien Narah Baptista, de trente ans sa cadette, qu'il a eu ce quatrième enfant. Tous deux se sont rencontrés il y a un peu plus d'un an et avaient officialisé leur relation, le 18 janvier 2024, au premier rang du défilé Ami à la fashion week de Paris. Vincent Cassel est déjà père de trois filles : Deva, 20 ans, et Léonie, 14 ans, qu'il a eues avec l'actrice Monica Bellucci, puis Amazonie, 5 ans, fruit de son mariage avec Tina Kunakey. Caetano, lui, va grandir entre la France et le Brésil, pays d'adoption de son célèbre père, qui est tombé sous le charme de Rio dès l'adolescence, y a ensuite acheté une maison et y passe encore aujourd'hui la plupart de ses vacances. ==



Le couple, à Cannes, le 21 mai dernier. Ci-contre, une photo de Narah Baptista sur son compte Instagram et celle postée par Vincent Cassel.



SÉPARATION

KAIA GERBER ET AUSTIN BUTLER L'AMOUR DURE TROIS ANS

Il est acteur, considéré comme le sex-symbol de Hollywood depuis qu'il a incarné Elvis Presley sur grand écran. Elle est mannequin, digne héritière de sa mère, Cindy Crawford. En couple depuis fin 2021 – et alors que leur histoire faisait rêver sur papier glacé –, ils ont pris la résolution, en ce début d'année, de se séparer. Les représentants de Kaia Gerber et d'Austin Butler n'ont pas confirmé l'annonce de leur rupture, mais celle-ci a été corroborée par plusieurs médias américains. ==

PARIS
MATCH

OFFRE
DÉCOUVERTE

35 €
au lieu de 48,10 €**

13 NUMÉROS

JUSQU'À
40%
DE RÉDUCTION



PRIVILÉGIEZ L'ABONNEMENT PAR INTERNET SUR www.parismatch.com/decouverte

Bulletin d'abonnement

À retourner dès aujourd'hui sous enveloppe SANS AFFRANCHIR à : **PARIS MATCH**
Service Abonnements - Libre réponse 85124 - 60647 Chantilly Cedex

OFFREZ OU OFFREZ-VOUS UN ABONNEMENT

OUI, je m'abonne à Match et **je choisis ma formule** :

☐ **13 NUMÉROS** au prix de **35€** seulement au lieu de 48,10 €**
soit **plus de 25% de réduction**

☐ **26 NUMÉROS** au prix de **55€** seulement
au lieu de 96,20 €**, soit **plus de 40% DE RÉDUCTION**

Inclus avec ces 2 offres : la version numérique

Je joins mon règlement par chèque bancaire ou postal
à l'ordre de Paris Match

OU

Je règle par carte bancaire 
(plus sécurisé, plus rapide), en me connectant
sur www.parismatch.com/decouverte
ou en scannant le QR code ci-contre



Mme ☐ Nom* :
Mlle ☐
Mr ☐ Prénom* :

N°/Voie* :
Merci d'indiquer votre adresse complète (rue, bâtiment, entrée, étage, lieu dit...)

Cplt d'adresse* :

Code postal* : Ville* :

Indiquez votre numéro de mobile et votre email pour faciliter la gestion de votre abonnement.

N° de mobile* :

Mon e-mail* : @

- ☐ J'accepte de recevoir les offres commerciales de l'Éditeur de Paris Match par courrier électronique
☐ J'accepte de recevoir les offres commerciales des partenaires de l'Éditeur de Paris Match
par courrier électronique

HFM PMAOU3

Paris Match est édité par la Société Paris Match, RCS de Paris 922 352 166 - 2 rue des Cévennes 75015 Paris (tél : 01 87 64 68 10) TVA FR 75 922 352 166. Offre valable 2 mois et réservée aux nouveaux abonnés de France Métropolitaine. **Prix de vente au numéro 3,70€. Après enregistrement du règlement, réception du 1^{er} N° sous 4 semaines maximum. L'envoi de votre bulletin vaut prise de connaissance et acceptation des CGV, accessibles sur www.cgv.parismatch.com. Vous disposez d'un droit de rétractation de 14 jours après réception du 1^{er} N° (cf. formulaire de rétractation sur www.retractation.parismatch.com). En cas de litige, vous pouvez saisir le médiateur de la consommation (CMAP, 39 avenue Franklin D.Roosevelt, 75008 Paris au 01 44 95 11 40 ou email : cmmap@cmmap.fr). Ces données sont destinées à la Société Paris Match et à ses prestataires techniques afin de gérer votre abonnement, et, si vous y consentez, à ses partenaires commerciaux, à des fins de prospection. Vous pouvez exercer vos droits d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition, à la limitation et portabilité de vos données, ainsi qu'au sort de celles-ci après la mort à l'adresse postale ci-dessus. Voir notre Charte données personnelles sur www.parismatch.com/Charte-donnees-personnelles

*Champs obligatoires

MACRON-TRUMP PARTENAIRES PARTICULIERS

Le président américain est investi le 20 janvier à Washington. La relation qu'il entretient avec son homologue français n'est pas de tout repos.

Par Florian Tardif

■ Tout semble les opposer – leur histoire, leur style, leur idéologie –, et pourtant Emmanuel Macron et Donald Trump sont mus, dès leur arrivée au pouvoir, par un intérêt commun : celui d'asseoir leur stature internationale. Le «bully», le petit dur, comme le surnommait Hillary Clinton, souhaite se faire des «buddies», des copains, à

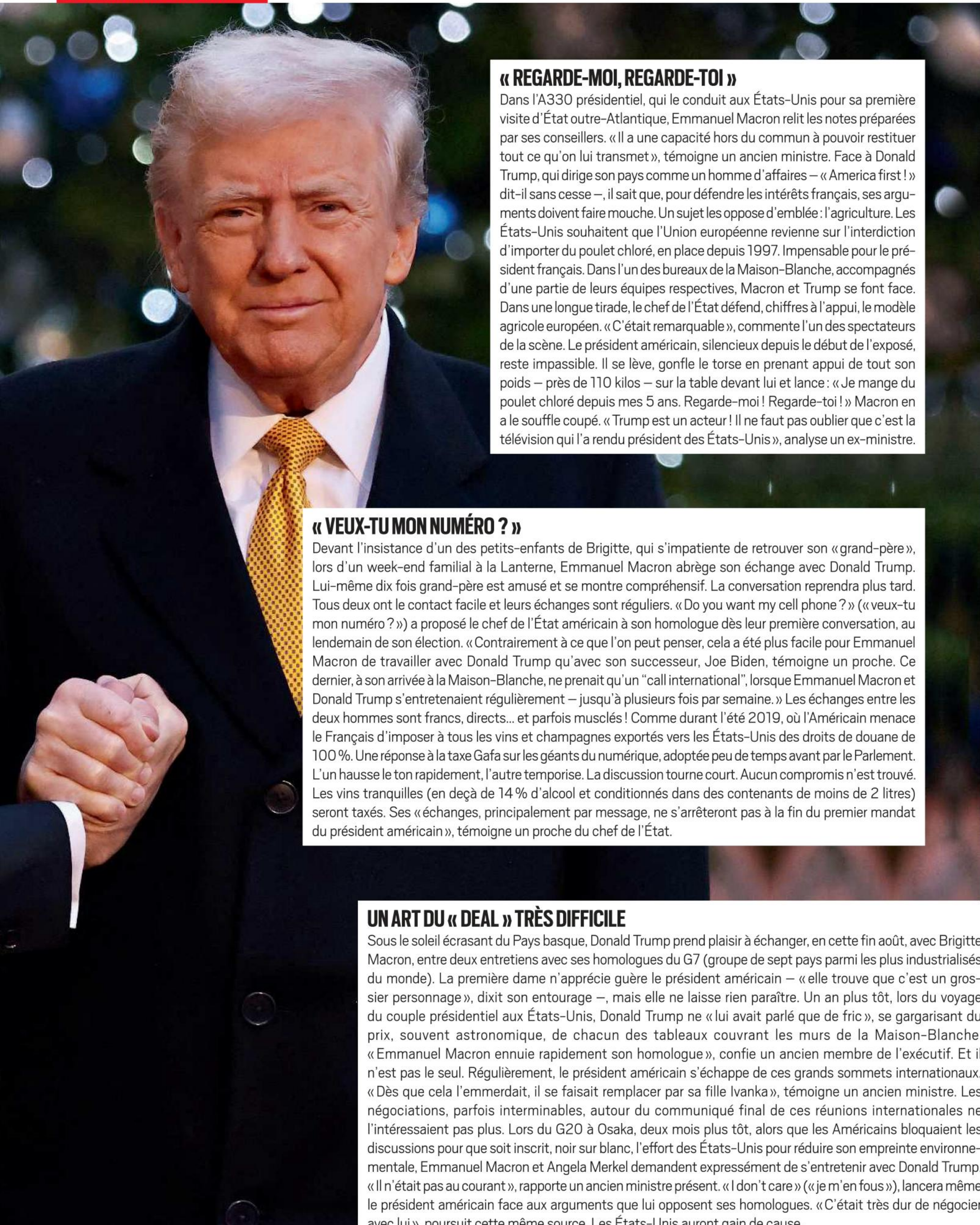
DIPLOMATIE la table des grands de ce monde pour en finir avec son statut de paria. Et le président français, en conquérant du leadership sur la scène européenne, entend bien jouer ce rôle. Dès son premier été à l'Élysée, en 2017, le chef de l'État invite son homologue pour le 14 Juillet. Officiellement, au titre du centenaire de l'entrée des États-Unis dans la Grande Guerre. Officieusement, afin d'apparaître comme l'interlocuteur privilégié des États-Unis. L'opération est un succès. Le président américain est impressionné. Entre les deux hommes, c'est le début d'une «bromance»... éphémère ! Rapidement, les relations se tendent. Les sujets de crispation se multiplient. Emmanuel Macron est confronté à ses premières difficultés sur la scène nationale. Et, paradoxalement, sa relation avec l'Américain lui apparaît comme le reflet de ses ennuis politiques en France. Le populisme revendiqué par Donald Trump, comme un miroir inversé du progressisme qu'Emmanuel Macron a toujours défendu. Anecdotes. ■

Poignées de main fermes et intenses, à l'Élysée, le 7 décembre dernier, où Donald Trump tout juste réélu a participé à une réunion informelle sur l'Ukraine.



LES PELLICULES N'EN ÉTAIENT PAS

À la Maison-Blanche, Donald Trump a pris pour habitude depuis son élection en 2016 de faire visiter à ses invités ses toilettes ! Tout particulièrement celles, secrètes, du bureau Oval, qu'il a fait rénover au début de son mandat. Emmanuel Macron n'y échappera pas lors de sa première visite, en avril 2018. Fidèle à sa réputation d'homme imprévisible, le président américain, seul face au Français dans cette pièce exiguë, attrape d'un geste brusque un diffuseur de parfum pour l'en asperger. Un acte enfantin et offensant qui laisse le chef de l'État abasourdi. Plus tard, face à une nuée de journalistes venus du monde entier, Donald Trump, tout sourire, époussette l'épaule d'Emmanuel Macron pour lui retirer les résidus encore visibles de cet épisode embarrassant. « Nous avons une relation très privilégiée, déclare alors le président américain, un brin railleur. D'ailleurs, je vais retirer ces quelques pellicules. Nous devons le rendre impeccable, il est impeccable », répète-t-il dans un sourire, au côté de son homologue français, très gêné. Celui que l'on qualifie aisément de grossier personnage s'amuse à jouer les arbitres des élégances et prend, au passage, l'ascendant sur son homologue, dès son arrivée à Washington.



« REGARDE-MOI, REGARDE-TOI »

Dans l'A330 présidentiel, qui le conduit aux États-Unis pour sa première visite d'État outre-Atlantique, Emmanuel Macron relit les notes préparées par ses conseillers. « Il a une capacité hors du commun à pouvoir restituer tout ce qu'on lui transmet », témoigne un ancien ministre. Face à Donald Trump, qui dirige son pays comme un homme d'affaires — « America first ! » dit-il sans cesse —, il sait que, pour défendre les intérêts français, ses arguments doivent faire mouche. Un sujet les oppose d'emblée : l'agriculture. Les États-Unis souhaitent que l'Union européenne revienne sur l'interdiction d'importer du poulet chloré, en place depuis 1997. Impensable pour le président français. Dans l'un des bureaux de la Maison-Blanche, accompagnés d'une partie de leurs équipes respectives, Macron et Trump se font face. Dans une longue tirade, le chef de l'État défend, chiffres à l'appui, le modèle agricole européen. « C'était remarquable », commente l'un des spectateurs de la scène. Le président américain, silencieux depuis le début de l'exposé, reste impassible. Il se lève, gonfle le torse en prenant appui de tout son poids — près de 110 kilos — sur la table devant lui et lance : « Je mange du poulet chloré depuis mes 5 ans. Regarde-moi ! Regarde-toi ! » Macron en a le souffle coupé. « Trump est un acteur ! Il ne faut pas oublier que c'est la télévision qui l'a rendu président des États-Unis », analyse un ex-ministre.

« VEUX-TU MON NUMÉRO ? »

Devant l'insistance d'un des petits-enfants de Brigitte, qui s'impatiente de retrouver son « grand-père », lors d'un week-end familial à la Lanterne, Emmanuel Macron abrège son échange avec Donald Trump. Lui-même dix fois grand-père est amusé et se montre compréhensif. La conversation reprendra plus tard. Tous deux ont le contact facile et leurs échanges sont réguliers. « Do you want my cell phone ? » (« veux-tu mon numéro ? ») a proposé le chef de l'État américain à son homologue dès leur première conversation, au lendemain de son élection. « Contrairement à ce que l'on peut penser, cela a été plus facile pour Emmanuel Macron de travailler avec Donald Trump qu'avec son successeur, Joe Biden, témoigne un proche. Ce dernier, à son arrivée à la Maison-Blanche, ne prenait qu'un « call international », lorsque Emmanuel Macron et Donald Trump s'entretenaient régulièrement — jusqu'à plusieurs fois par semaine. » Les échanges entre les deux hommes sont francs, directs... et parfois musclés ! Comme durant l'été 2019, où l'Américain menace le Français d'imposer à tous les vins et champagnes exportés vers les États-Unis des droits de douane de 100 %. Une réponse à la taxe Gafa sur les géants du numérique, adoptée peu de temps avant par le Parlement. L'un hausse le ton rapidement, l'autre temporise. La discussion tourne court. Aucun compromis n'est trouvé. Les vins tranquilles (en deçà de 14 % d'alcool et conditionnés dans des contenants de moins de 2 litres) seront taxés. Ses « échanges, principalement par message, ne s'arrêteront pas à la fin du premier mandat du président américain », témoigne un proche du chef de l'État.

UN ART DU « DEAL » TRÈS DIFFICILE

Sous le soleil écrasant du Pays basque, Donald Trump prend plaisir à échanger, en cette fin août, avec Brigitte Macron, entre deux entretiens avec ses homologues du G7 (groupe de sept pays parmi les plus industrialisés du monde). La première dame n'apprécie guère le président américain — « elle trouve que c'est un grossier personnage », dicit son entourage —, mais elle ne laisse rien paraître. Un an plus tôt, lors du voyage du couple présidentiel aux États-Unis, Donald Trump ne « lui avait parlé que de fric », se gargarisant du prix, souvent astronomique, de chacun des tableaux couvrant les murs de la Maison-Blanche. « Emmanuel Macron ennue rapidement son homologue », confie un ancien membre de l'exécutif. Et il n'est pas le seul. Régulièrement, le président américain s'échappe de ces grands sommets internationaux. « Dès que cela l'emmerdait, il se faisait remplacer par sa fille Ivanka », témoigne un ancien ministre. Les négociations, parfois interminables, autour du communiqué final de ces réunions internationales ne l'intéressaient pas plus. Lors du G20 à Osaka, deux mois plus tôt, alors que les Américains bloquaient les discussions pour que soit inscrit, noir sur blanc, l'effort des États-Unis pour réduire son empreinte environnementale, Emmanuel Macron et Angela Merkel demandent expressément de s'entretenir avec Donald Trump. « Il n'était pas au courant », rapporte un ancien ministre présent. « I don't care » (« je m'en fous »), lancera même le président américain face aux arguments que lui opposent ses homologues. « C'était très dur de négocier avec lui », poursuit cette même source. Les États-Unis auront gain de cause.

Par Florian Tardif

«Justice fiscale», le terme fait florès à chaque débat budgétaire. Vieille antienne de la gauche, elle est reprise aujourd'hui par des membres du gouvernement, et non des moindres : Éric Lombard, le ministre de l'Économie et des Finances, et Amélie de Montchalin, chargée des Comptes publics. Dès son discours d'entrée au gouvernement, le 23 décembre dernier, l'ancien directeur de la Caisse nationale des dépôts et consignations évoque cette problématique qu'il présente comme l'une des principales «attentes des Français». Il s'appuie ici sur le ressenti de la population, alimenté par le discours d'une large partie de la classe politique : les riches s'enrichissent lorsque les pauvres s'appauvrissent.

Au moment de la présentation du projet de loi de finances pour 2025, en octobre dernier, 64 % des Français considéraient ainsi que les hauts revenus étaient fiscalement avantagés et 74 % se disaient favorables à une hausse d'impôts sur les ménages les plus aisés, selon l'Ifop. S'éloignant de la ligne historique de sa famille politique, Michel Barnier avait alors défendu une taxation exceptionnelle sur les grandes entreprises et les hauts revenus, au nom de la «justice fiscale». Il pensait alors s'attirer les bonnes grâces du Nouveau Front populaire. Mal lui en a pris. Les députés de gauche ne l'ont pas suivi. Il a fragilisé sa majorité. La censure a été votée et le gouvernement est tombé. Aujourd'hui, le nouvel exécutif reprend pourtant cet «élément de solidarité» – tel que le présente Éric Lombard – afin de dégager aux alentours de 10 milliards d'euros, cette année. Sans préciser que la France est l'un des pays les plus redistributifs du monde. Selon l'Insee, les 10 % de ménages les plus aisés disposent d'un revenu 18 fois plus élevé que celui des 13 % les plus pauvres. Après redistribution (prélèvements, aides sociales, services publics collectifs...), l'écart n'est plus que de un à trois. La perception des Français est plus négative, ici, que la réalité. Préférer l'augmentation des impôts, même ciblés, à la réduction des dépenses publiques – plus de 1 600 milliards d'euros en 2023 (soit 57 % du PIB) – consiste à ajouter de l'eau dans un seau percé.

La charge de la dette (61,3 milliards d'euros), deuxième poste de dépense derrière

LE LEURRE DE LA JUSTICE FISCALE

Pour combler les déficits, les gouvernements successifs jouent cette carte au lieu de s'attaquer aux réels problèmes et faire des économies.

l'Éducation nationale (64,5 milliards) en 2025, pourrait ravir la première place l'année prochaine. Si rien n'est fait pour inverser cette tendance, l'impôt sur le revenu, payé par 45 % des Français et qui rapporte plus de 93 milliards d'euros, pourrait bientôt ne plus servir qu'à rembourser nos intérêts. Soit autant d'argent gaspillé chaque année. La justice serait d'abandonner ce mantra, qui ne correspond actuellement pas à la

réalité vécue mais à celle ressentie, pour se concentrer sur la nécessaire réduction des dépenses publiques. Sans quoi, les générations futures ne seront plus maîtresses de leur destin. «C'est une question de souveraineté», nous confiait déjà en novembre dernier Jean-Pierre Fourcade, dernier ministre de l'Économie et des Finances à avoir présenté un budget à l'équilibre. C'était il y a un demi-siècle. ■

L'impôt sur le revenu pourrait ne plus servir qu'à rembourser nos intérêts

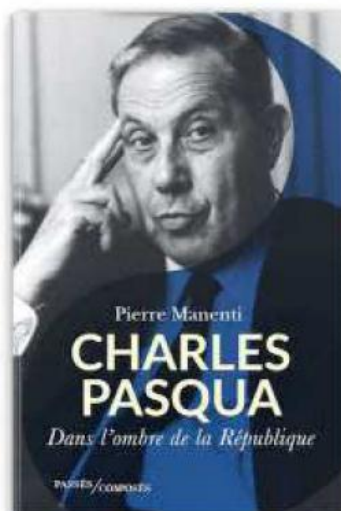
CHARLES PASQUA NOUS PARLE ENCORE

Pasqua, c'est d'abord un regard et un sourire amusés. Puis une voix et un physique. Et une vie politique à l'ancienne. Résistant, commercial chez Ricard, député, sénateur, ministre ; homme de l'ombre passé à la lumière, porte-flingue de Chirac puis farouche adversaire («C'était un ami», lancera le grand Jacques au début des années 1990, scellant leur rupture). L'historien Pierre Manenti raconte tout cela dans son excellent «Charles Pasqua. Dans l'ombre de la République». Une véritable plongée dans l'ancien monde. Personnage truculent autant que controversé, l'ancien ministre

de l'Intérieur qui voulait «terroriser les terroristes» a laissé l'image parfois d'un affairiste, d'un «corsaire» ou d'un

LIVRE

clown. Pourtant, en lisant Manenti, on y découvre un homme aux solides valeurs gaullistes et patriotes. «À la fois par la force de l'action, par la vision sociale, par la notion très forte de l'autorité, c'était la quintessence du gaullisme», résume l'un de ses proches, Pierre Monzani. L'alliance de la fermeté de Pasqua et du libéralisme de Balladur dans le gouvernement de Jacques Chirac entre 1986 et 1988 suscite encore aujourd'hui une forte nostalgie. Car, à la lecture des 400 pages de cette biographie foisonnante et succulente comme son objet d'étude, on comprend que Pasqua c'était surtout «une certaine idée de la droite». ■ Florent Barraco «Charles Pasqua. Dans l'ombre de la République», de Pierre Manenti, éd. Passés Composés, 400 pages, 24 euros.





Dans son bureau de la PJPP qu'il occupe depuis octobre 2023.

FABRICE GARDON EN LUTTE CONTRE LE NARCOBANDITISME

Le patron de la police judiciaire de la préfecture de Paris (PJPP) veut s'attaquer au trafic de stupéfiants en améliorant la coopération entre les services.

Par Sophie Noachovitch / Photo Pascal Rostain

«J'ai eu le sentiment de revenir à la maison.» S'il a parcouru beaucoup de chemin depuis ses débuts au service des stupés du 36, Fabrice Gardon, 52 ans, est de retour. Enfin presque. Car le fauteuil du patron de la police judiciaire de la préfecture de Paris (PJPP), qu'il occupe depuis octobre 2023, ne se situe plus sur le mythique quai des Orfèvres, où il a fait ses armes, mais au 36, rue du Bastion dans le XVII^e arrondissement.

«Quand je suis sorti de l'école des commissaires, en 1997, j'ai été affecté ici, à la PJ. Mon rêve, c'était d'aller à la brigade des stupés, et j'y suis arrivé dès mon troisième poste.» L'homme a le métier de flic chevillé au corps. Après avoir écumé le terrain à ses débuts à la PJPP, il officie ensuite à la sous-direction antiterroriste, à la PJ de Montpellier puis de Marseille où il fait face au trafic de drogue et à son lot de règlements de comptes. Avant de monter dans les hautes sphères : conseiller police de deux ministres de l'Intérieur puis directeur zonal de la sécurité publique pour l'Auvergne-Rhône-Alpes et enfin directeur national de la police aux frontières.

Ayant été pendant cinq ans l'un des artisans de la réforme de la police à l'échelon national, il est convaincu que le décroisement et la déconcentration rendront plus efficaces les différents services de police judiciaire. «L'ambition est que la police nationale soit uni-

nelle comme les règlements de comptes, le trafic d'armes, les enlèvements, les extorsions, le blanchiment, etc.»

Un narcobanditisme tellement développé qu'il a suscité une réaction drastique du nouveau ministre de la Justice depuis le 23 décembre, Gérald Darmanin, qui en a fait une de ses priorités. Pour «taper très fort» contre cette «menace de sécurité intérieure». Il a annoncé dimanche 12 janvier sa volonté de réunir les «100 plus gros narcotrafiquants» qui poursuivent leurs activités depuis leur cellule dans une «prison de haute sécurité». Regard aiguisé, Fabrice Gardon présente une analyse fine de la réalité à laquelle sont confrontés chaque jour ses effectifs. «Il faut attaquer les membres du narcobanditisme sous tous les angles parce que ce sont des personnes multiscopes.» Sa volonté est de pousser ses équipes à l'excellence. «L'histoire du 36 a une forte tradition d'innovation.

Par exemple, la police technique et scientifique a été créée ici avec Alphonse Bertillon il y a plus d'un siècle. C'est même une création mondiale, puisque les Canadiens, quand ils parlent de «faire des constatations», ils disent bertillonner.»

Le patron de la PJPP répète souvent «ici» en parlant du 36, bien que les locaux ne soient plus sur l'île de la Cité depuis 2017, hormis ceux de la BRI. Mais «ici» correspond à un état d'esprit. Il égrène : le

premier service cyber est créé en 1994 «ici», le premier service d'intervention de niveau 3, c'est-à-dire de crise grave, la BRI en 1972, c'est «ici». Encore aujourd'hui, la PJPP continue d'avancer avec la création en avril dernier des premiers groupes spécialisés dans le cyberstup.

Face à l'évolution de la délinquance, le directeur de la PJPP tient à ce que le 36 conserve ses qualités d'origine.

«La règle des 3 T pour tonton – les informateurs –, terrain et technique spéciale d'enquête», martèle-t-il avant de saluer le travail de ses équipes, qui se féminisent puisqu'elles comptent 30 % de femmes. «Dès que ça bouge sur le terrain, il faut être dehors, pour les surveillances, les filatures. C'est la force de la PJPP. C'est vraiment remarquable, y compris en matière de disponibilité. On a la chance d'avoir des fonctionnaires parfaitement dévoués, qui ne comptent pas leurs heures pour enquêter.» Une implication efficace puisque la PJPP peut s'enorgueillir d'un taux d'élucidation de 68 % en 2024. ■

SÉCURITÉ

« C'est la colonne vertébrale qui alimente la plupart des activités criminelles »



AUTOMOBILE LA WATTURE AU TOURNANT

En Europe, depuis le 1^{er} janvier, les constructeurs doivent réduire les émissions de CO₂ de leur flotte sous peine de lourdes amendes. Mais les voitures propres se vendent mal.

Par Alexandre Ferret

■ Dans une année charnière pour l'industrie automobile, la première grande annonce du secteur était attendue. Après avoir exhorté la Commission européenne à assouplir la nouvelle réglementation en matière d'émission de CO₂, les principaux constructeurs se sont résolus de mauvaise

La baisse des aides publiques à l'achat de véhicules électriques inquiète les industriels

grâce à financer la concurrence pour contourner des sanctions qui pourraient s'élever au total à 15 milliards d'euros pour l'ensemble des groupes, selon le lobby du secteur. Convaincus qu'ils ne tiendraient pas les objectifs 2025, Stellantis, Toyota, Ford, Mazda et Subaru ont donc indiqué aux instances leur intention de se

constituer en « pool » avec Tesla. De son côté, Mercedes va s'associer avec Volvo et Polestar, les marques suédoises contrôlées par le chinois Geely.

En vigueur depuis plusieurs années, ce système – qui a permis au groupe d'Elon Musk de récolter près de 1,8 milliard d'euros en 2023 – autorise les mauvais élèves à acheter des « droits à polluer » à un concurrent plus vertueux, en échange de quoi Bruxelles évaluera le respect des normes CO₂ de l'ensemble de cette alliance de circonstances. Le constat est unanime : si la filière a déjà engagé de considérables efforts, elle n'est pas encore prête à suivre la feuille de route instaurée par l'UE.

À dix ans de l'échéance 2035 qui prévoit l'interdiction totale de la vente de voitures thermiques neuves sur le continent, le niveau moyen d'émission de CO₂ pour chaque flotte, toutes motorisations confondues, a été raboté de 15 %.

Problème : la plupart des **POLLUTION** voitures essence et diesel, qui représentent l'écrasante majorité du marché en Europe, dépassent ce seuil. Pour rester dans les clous, l'industrie automobile devrait alors revoir son mix de vente pour faire monter la part de l'électrique à plus de 20 % de part de marché. Une gageure tant les véhicules « zéro émission » peinent à décoller. « Le marché progresse à la moitié de la vitesse qu'il faudrait pour respecter la réglementation », déplore Luca de Meo, le patron de Renault, dont l'intention de participer à une alliance ou non n'est à ce jour toujours pas connue. De janvier à novembre 2024, les ventes de voitures électriques ont en effet régressé de 5,4 % et leur part ne représente plus que 13,4 % des nouvelles immatriculations 2024.

Une tendance tirée vers le bas par les deux principaux marchés du continent, dont les décisions politiques vont à contresens de l'objectif européen. En Allemagne, la suppression des aides à l'achat de véhicules propres a provoqué l'effondrement des ventes en 2024 (-27 %). Si la France résiste (-3,2 % d'immatriculations neuves en 2024), elle devrait elle aussi pâtir de la baisse du bonus écologique, en vigueur depuis le 1^{er} décembre dernier. Appuyés par les constructeurs, nombre d'observateurs et d'analystes plaident pour le maintien des aides publiques pour compenser le manque de compétitivité des prix. Une demande restée lettre morte. Les moteurs à combustion ont encore de beaux jours devant eux. ■

CHINE DES EXPORTATIONS RECORD

■ C'est l'un des rares rayons de soleil dans le ciel gris d'une économie qui n'arrive pas à se relever de la crise lancinante qui frappe l'immobilier. En 2024, le montant total des exportations chinoises a dépassé pour la première fois la barre symbolique des 25 000 milliards de yuans (à 25 450 milliards de yuans, soit environ 3 400 milliards d'euros), un chiffre en augmentation de 7,1 % par rapport à 2023. Les importations ont augmenté de 2,3 %, ce qui porte le total du commerce extérieur de l'empire du Milieu à 43 850 milliards de yuans (environ 5 841 milliards d'euros). Là encore, un niveau record. ■



TNT FRANCE 4 REMPLACERA CANAL+

■ Petit chambardement dans le monde de la TNT. Après l'arrêt de C8 et NRJ12, la nouvelle numérotation a été dévoilée par l'Arcom,

TÉLÉVISION

le régulateur de l'audiovisuel. Au programme : les chaînes d'info en continu seront regroupées sur les canaux 13 à 16 et France 4 passera de la 14 à la 4, en remplacement de Canal+, suite à l'annonce du groupe de retirer ses chaînes payantes de la TNT (Canal+, Canal+ Cinéma(s), Canal+ Sport, Planète+). À noter que les deux nouveaux entrants, CMI TV et OFTV, ont hérité respectivement de la 18 et de la 19. Préparez vos télécommandes, ces changements seront effectifs à partir du 6 juin. ■



Par Flore Olive / Photos Vincent Capman

« Vous voyez, ça aussi, ça vient de chez nous », sourit Jean-Roch Deswarte en désignant le sol de la « galerie des fresques » qui relie les halls 1 et 2 de la gare de Lyon à Paris. Reconnaisable à sa couleur beige, la pierre de Comblanchien, qui bénéficie de l'indication géographique Pierre de Bourgogne, est partout dans la capitale : du petit parvis de Notre-Dame aux mains courantes de l'opéra Garnier en passant par l'escalier du Grand Palais et, bien sûr, les immeubles haussmanniens. Le baron l'utilisait pour les soubassements. Sa dureté, sa compacité et sa densité rendent cette pierre très peu poreuse, ce qui lui permet de supporter énormément de poids.

Exploitée depuis le Moyen Âge, notamment par les moines de Cîteaux, la pierre de Comblanchien essaima partout en France dès le début du XIX^e siècle. Transportée par les péniches d'abord, puis par le train, avec, à partir de 1849, l'ouverture de la ligne Paris-Lyon-Marseille. Située entre Beaune et Nuits-Saint-Georges, la carrière de Comblanchien – invisible depuis le village du même nom, comme l'exigent les normes paysagères et environnementales – fournit une pierre aussi prestigieuse que les grands crus. L'entreprise SETP est née en 1963, à l'époque du « tout béton ». « Heureusement, on en est revenu », se réjouit Jean-Roch, 53 ans, qui apprécie que le goût du jour remette en valeur les constructions traditionnelles.

Avec Céline Molin, sa sœur, de deux ans son aînée, ils ont repris SETP en 1995. Elle a étudié le droit, lui le commerce, mais ils ont grandi « dans une famille de pierreux », dit-il, dans le Tarn, où leurs parents exploitaient déjà le granit. Lorsqu'ils débarquent en Bourgogne, quatre entreprises se partagent la concession de Comblanchien, et SETP, qui ne compte que deux salariés, n'effectue que de l'extraction pour un chiffre d'affaires d'à peine 100 000 euros par an. En 1997, Jean-Roch et Céline ouvrent leur première usine de transformation pour créer pavés et dallages. Très vite, ils doublent puis triplent le nombre de salariés jusqu'à devenir aussi importants que leurs voisins et concurrents dont ils vont racheter peu à peu les concessions en raison de départs à la retraite ou de liquidations judiciaires. En 2015, à la faveur de l'un de ces rachats, ils intègrent une cinquantaine de salariés aguerris au savoir-faire de la pierre traditionnelle, ce qui leur permet de faire autre chose que de l'aménagement urbain et de travailler la matière de manière « plus ouvragée », explique

À COMBLANCHIEN UNE PIERRE DE TAILLE

En Côte-d'Or, l'entreprise SETP exploite et transforme cette roche calcaire, qui contribue à la renommée de la Bourgogne depuis des siècles.

Jean-Roch. Cette année-là, leur chiffre d'affaires atteint 10 millions d'euros. Quatre ans plus tard, l'intégralité de la carrière est gérée par SETP. L'entreprise dispose alors de toutes les ressources pour participer à d'importants projets partout en France, comme la réfection des allées Paul-Riquet et de la place Jean-Jaurès à Béziers, la piéton-

nisation de la rue Auguste-Mounié à Antony, mais aussi le Palm Beach à Cannes ou le hall de l'aéroport Marseille-Provence.

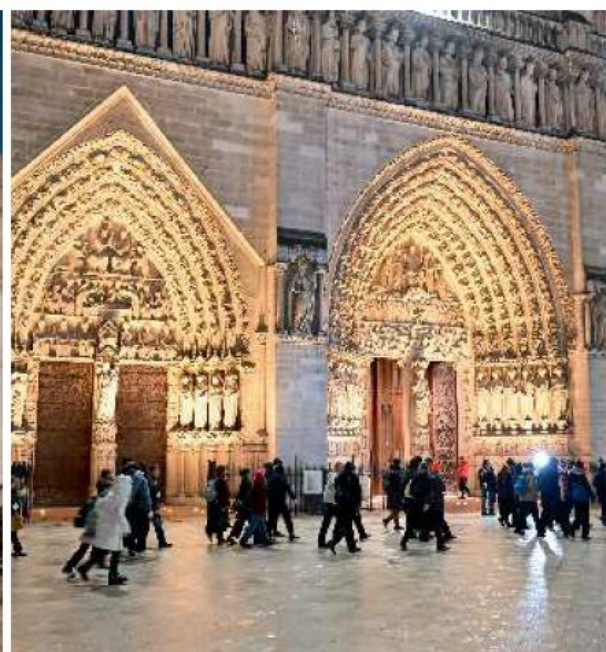
C'est impressionnant de voir cette pierre sortir des entrailles de la terre bourguignonne. De la carrière, qui s'étend sur 100 hectares, sont extraits 22 000 m³ de pierres par an, soit 60 000 tonnes pour 40 000 tonnes de produits finis dont 30 % concernent des bâtiments et 70 % l'aménagement urbain. Le « trou » fait une soixantaine de mètres de profondeur. Trois couches de sédiments, dont les plus anciens remontent à 170 millions d'années, se succèdent. Sur les blocs, on distingue des traces de coquillages fossilisés, vestiges d'une époque où la mer recouvrait cette partie du globe. Aux manettes de sa chargeuse, Stéphane, vingt-cinq ans de maison, détache puis soulève un bloc d'une vingtaine de tonnes avec la précision d'un orfèvre. Préalablement découpé par une haveuse, il ne doit pas être cassé ni même rayé. Ces machines, des mastodontes,

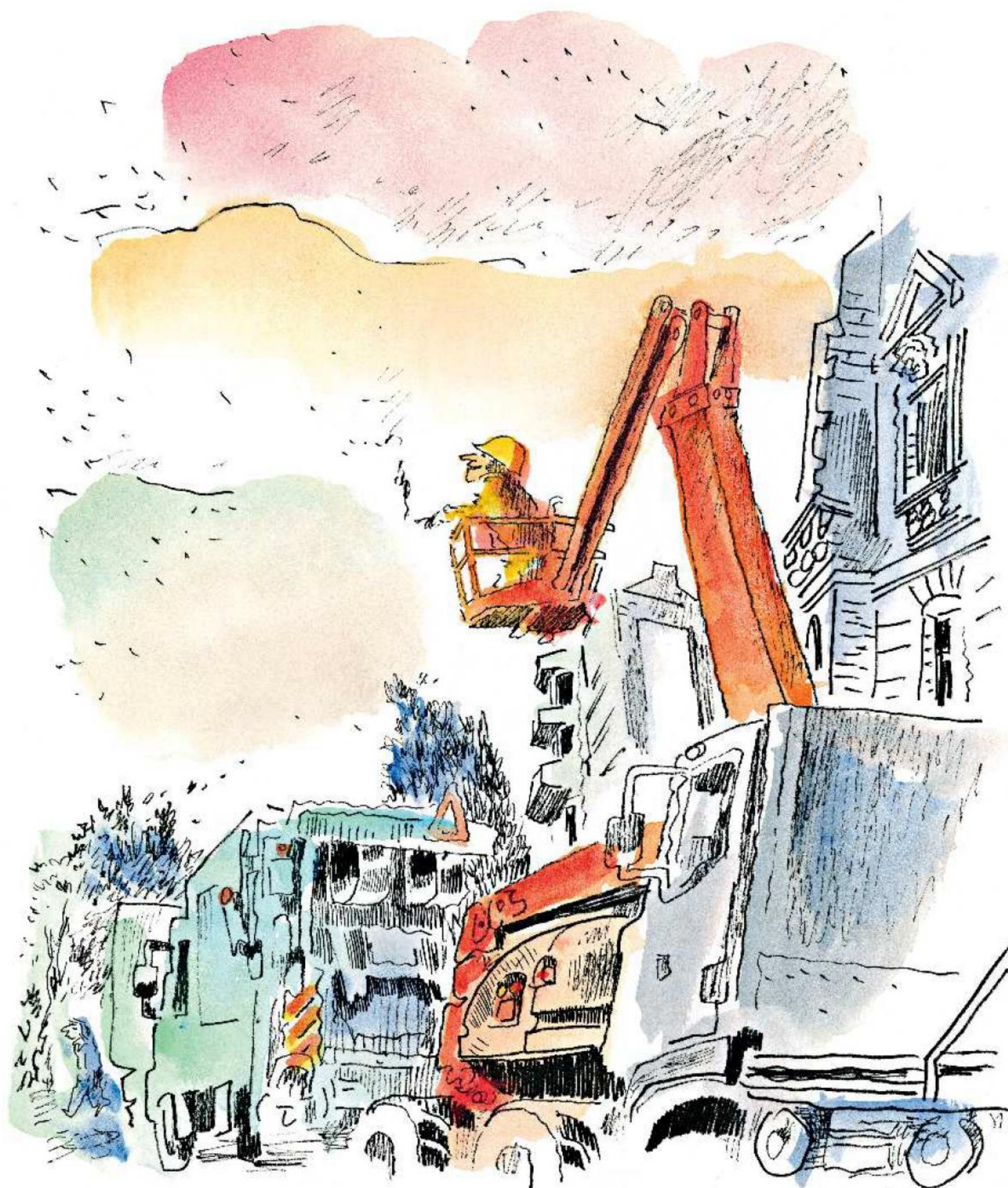
peuvent coûter jusqu'à un million d'euros pièce pour une chargeuse capable de transporter 45 tonnes. Les blocs sont ensuite sciés, découpés et transformés dans l'une des trois usines du site. En 2024, SETP, où travaillent 215 salariés, a réalisé un chiffre d'affaires de 26 millions d'euros. Jean-Roch et Céline, qui investissent 4 à 5 millions d'euros par an pour améliorer les process, vont également consacrer 12 millions d'euros à la création d'une nouvelle usine, spécialisée dans les dallages et les revêtements de sols, qui devrait être opérationnelle à la mi-2026. ■

**Reconnaisable
à sa couleur
beige, elle se
retrouve partout
en France**



La pierre de Comblanchien a été utilisée pour la réfection du petit parvis de Notre-Dame de Paris.





" - Kant effectue une distinction claire entre le beau et le sublime.
À Paris, la seule ascension possible vers le sublime, c'est
la grue de chantier. "

JOANN
SFAR

En premium sur parismatch.com



UKRAINE SANGLANT CORPS-À-CORPS

Récit Nicolas Delesalle

Dans une guerre de plus en plus technologique, les drones n'ont pas encore remplacé les hommes et les tranchées. Enregistrées le 17 novembre dernier, les images d'un combat au couteau entre deux soldats ont fait le tour du monde. Le sang a coulé, la mort a frappé. « Laisse-moi dire au revoir au ciel et à ma mère, tu m'as déjà tué », a soufflé l'Ukrainien dans un dernier soupir.

Crédits photo : Vignette de couverture : E. Swope / AP / Sipa. P. 24 à 29 : RÉA, Bureau233, R. Meigneux / Sipa, P. Rostain, D. Plichon, V. Capman. P. 32 et 33 : E. Da Silva / Icon Sport. P. 34 et 35 : J. Edelson / AFP. P. 36 et 37 : E. Swope / AP / Sipa. P. 38 et 39 : J. Edelson / AFP. P. 40 et 41 : C. Barria / Reuters. P. 42 et 43 : R. Beck / AFP, reuters, Bestimage. P. 44 et 45 : AFP, S. Gomez. P. 46 et 47 : Bestimage, Sipa, AP / Sipa, DR, Sipa. P. 48 et 49 : E. Thayer / AFP, B. Curtis / AP / Sipa. P. 50 et 51 : P. Leguizamon / AP / Sipa. P. 52 et 53 : Sipa, DR, AFP. P. 54 et 55 : V. Pinto / AFP, AFP, Vatican Media via Getty Images. P. 56 à 63 : I. Deutsch. P. 64 et 65 : A. Canovas. P. 66 et 67 : Sipa, G. Coadec / Bestimage. P. 68 et 69 : V. Capman, Bestimage. P. 70 et 71 : V. de Viguerie. P. 72 et 73 : V. de Viguerie, D. Jacovides / Bestimage, DR. P. 74 à 77 : O. Löser. P. 80 à 83 : Bobby. P. 84 et 85 : P. Petit. P. 86 et 87 : Getty Images, DR.

32 LE CHOC DES PHOTOS

Charlie Dalin, le jour de gloire

34 LOS ANGELES DE SABLE ET DE CENDRES

Par Anaïs Maquiné Denecker
et Olivier O'Mahony

50 PAPE FRANÇOIS SON PASSÉ SIMPLE

Extraits exclusifs d'« Espère »

56 FAUSTINE BOLLAERT SON BONHEUR, ÇA COMMENCÉ ICI

Par Pierrick Geais

64 DIMITRI RASSAM L'ANTI-NABAB

Par Marie-Laure Delorme

70 TATIANA SILVA DE LA DOUCEUR EN PRÉVISION

Par Émilie Cabot

74 SIMON BERNARD ET ALEXANDRE DECHELOTTE LES RECYCLEURS DES MERS

Par Florence Saugues

80 JEAN IMBERT RESTAURE LE MONT-SAINT-MICHEL

Interview Élodie Rouge

84 OLIVIA BUCKINGHAM RELOOKEUSE ROYALE

Par Marine Corviole

CHARLIE DALIN LE JOUR DE GLOIRE

Toutes voiles dehors : après avoir fini deuxième en 2021, le navigateur de 40 ans a remporté la 10^e édition du Vendée Globe le mardi 14 janvier. Un tour du monde qu'il a bouclé en 64 jours, 19 heures et 22 minutes, pulvérisant de plus de neuf jours le record établi par Armel Le Cléac'h.

Photo Loïc Venance







Seul l'océan a pu arrêter la course du feu. La carte postale de rêve, avec ses villas de stars en front de mer, s'est muée en spectacle de fin du monde. Plusieurs incendies se sont déclenchés depuis le 7 janvier, dévastant 150 kilomètres carrés, une superficie équivalente à celle de Paris et Lyon réunis. Une semaine après ce qui s'annonce comme étant la pire catastrophe naturelle de l'histoire de la Californie, on recensait 24 morts, 23 disparus et plus de 100 000 déplacés. Alors que le bilan risque de s'alourdir, notamment à cause de la reprise de vents violents, la colère s'intensifie contre les autorités sur la gestion de la calamité. La ville du divertissement n'est plus qu'une page noire où tout est à réécrire. Et vite : en 2028, elle doit accueillir le monde pour les Jeux olympiques.

PHOTO JOSH EDELSON

REPORTAGE ANAÏS MAQUINÉ DENECKER ET OLIVIER O'MAHONY

LOS ANGELES DE SABLE ET DE CENDRES



Pacific Palisades, Hollywood, Malibu, Altadena... De gigantesques incendies ont ravagé la mégapole californienne. Un désastre sans précédent

Construites pour résister aux séismes, les villas en bois ont été réduites à néant. La Pacific Coast Highway n'est plus qu'une route fantôme. Au loin, les fumées noires du Palisades Fire. À Malibu, le 9 janvier.



À bout de bras, ils défendent la ville, des vies et leur devise : « Servir avec courage, intégrité et fierté ». Ces 7 500 soldats du feu ont découvert un ennemi dantesque en même temps que les failles de leurs armes. Des bouches d'incendie vides ou sans pression suffisante, des réservoirs en maintenance, des véhicules en panne. Certains devront même affronter la fournaise avec des tuyaux d'arrosage et des seaux. Une goutte d'eau dans un volcan. Kristin Crowley, cheffe des pompiers de Los Angeles, dénonce aujourd'hui leur manque d'effectifs et de moyens. Un mois avant le drame, elle tirait déjà la sonnette d'alarme à la suite de la décision de la maire, Karen Bass, de réduire leur budget de 17,5 millions de dollars.

PHOTO ETHAN SWOPE

Face au brasier, ce pompier mène un combat perdu d'avance

Dans la tempête du feu d'Eaton, qui ravage
Altadena, un quartier plus de 42 000 habitants
au nord de Los Angeles, le 8 janvier.



Au pays du cinéma, la réalité dépasse la pire des fictions. Avec seulement 4 millimètres de précipitations au cours du dernier semestre, la sécheresse avait préparé le terrain. Mais il a fallu le vent de Santa Ana, qui déferle chaque hiver de la Sierra Nevada, pour transformer un feu de forêt en cataclysme. Soufflant à plus de 130 km/h, les rafales ont charrié des tonnes de braises incandescentes vers des zones de végétation. Le chaparral, ce maquis californien composé d'arbustes et de broussailles, s'est alors enflammé comme des allumettes. Un climat globalement plus chaud et plus aride, des hivers plus secs, des mégafeux de plus en plus fréquents... Pour les habitants de Los Angeles, la crise climatique n'a plus rien d'abstrait.

PHOTO JOSH EDELSON





Attisé par un vent d'enfer,
le feu fond sur la Cité des anges

À Altadena, le 7 janvier.



Ci-gît le paradis. Le monstre s'y est déchaîné en avant-première, pulvérisant quelque 5 000 bâtiments en deux jours. Ici comme ailleurs, les destructions sont telles que le président Biden parle de « zone de guerre ». Même quand les flammes rendent l'âme, des bourrasques saturent l'air de cendres toxiques. L'avenir n'est pas moins empoisonné. Ces derniers mois, des milliers de sinistrés avaient appris que leur assurance ne les couvrait plus. Trop risqué. Les premières évaluations estiment le montant des pertes à 150 milliards d'euros. Des pillards aux propriétaires qui augmentent brusquement leurs loyers, les prédateurs, eux, n'ont pas attendu pour en profiter.

PHOTO CARLOS BARRIA

Quartier ultra-huppé, Pacific Palisades n'est plus qu'un champ de ruines

Des habitants tentent de trouver les restes de leurs biens, le 11 janvier. La police les laisse revenir depuis la veille, mais sous haute surveillance.





Stars ou quidams, face au drame, tous jouent la carte de l'entraide

Des policiers secourent un grabataire, menacé par l'approche du brasier, à Altadena, le 8 janvier.

Des maisons évacuées en catastrophe, que beaucoup ne reverront jamais. Bouleversées, toutes les communautés se mobilisent dans un immense élan de solidarité. Les volontaires convergent vers des centres de collecte improvisés mais déjà bien organisés. Certains offrent tout simplement des paroles de réconfort, serrent les rescapés dans leurs bras. Aux anonymes se mêlent des célébrités venues prêter main-forte. D'autres, comme Jamie Lee Curtis, ont déjà promis 1 million de dollars. Les organisateurs des Grammy Awards ont annoncé que la cérémonie, maintenue au 2 février, servirait à lever des fonds.

Jennifer Garner participe à une distribution de repas de l'ONG World Central Kitchen, à Altadena, le 10 janvier.





Des biscuits aux couches pour bébé : les dons s'empilent sur les stands de l'association YMCA au City College de Pasadena, le 11 janvier.



Une foule prête à aider sur le parking du champ de courses Santa Anita Park, à Arcadia, le 12 janvier.



Angelina Jolie (à dr.), sa fille Shiloh et son fils Knox Leon Jolie-Pitt remplissent des chariots de chez Gelson's, une supérette chic de Loz Feliz, les 9 et 10 janvier.





Le feu depuis l'espace. Sur ces images satellites, La Costa Beach à Malibu, le 18 janvier 2024 (à g.) et le 9 janvier 2025. L'imagerie thermique en infrarouge à ondes courtes révèle les zones où la température dépasse 100 °C.

« Le sol était si chaud que mes semelles fondaient presque, raconte Sebastian. J'ai pensé que j'allais mourir »

De notre correspondante à Los Angeles Anaïs Maquiné Denecker

Des checkpoints militaires ont été installés à l'entrée des quartiers ravagés. Un pompier exténué l'explique : « Chaque maison est un piège potentiel. Les structures sont instables, et les cendres, toxiques. Nous ne pouvons pas prendre de risques supplémentaires en laissant revenir des milliers de personnes évacuées. » Seuls les soldats du feu, les policiers et les journalistes sont autorisés à se rendre sur les zones incendiées. Alors des familles, photos froissées à la main, les implorent de leur rapporter des fragments d'une existence révolue. Une femme montre un portrait de son chat. « Il s'appelle Max. Il s'est sauvé dans le jardin quand les flammes sont arrivées jusqu'à notre terrasse. S'il vous plaît, essayez de l'appeler quand vous passerez près de chez moi », murmure-t-elle. Plus loin, un homme tient l'image d'une jolie maison. « Mon père l'a bâtie de ses mains. Elle a résisté à plusieurs tremblements de terre, alors pourquoi pas à cet incendie... Ma mère refusait de partir. Elle disait que tout ce qu'elle aimait était ici. Mon voisin l'a sortie in extremis des flammes. »

Au-delà des barricades, la mythique Pacific Coast Highway, qui relie la plage de Santa Monica à celle de Malibu, a des airs de fin du monde. Des carcasses de voitures, abandonnées dans la panique, jalonnent les bas-côtés. Les célèbres « sand-castles », ces maisons sur pilotis qui bordaient jadis le rivage, ont été avalés par les flammes. De leur éclat d'antan, il ne reste que des squelettes noircis. Un cimetière de souvenirs. Agglomérats de valises, de jouets fondus, de documents calcinés : chaque objet raconte une existence figée par les flammes. Alors Steve, un habitant qui a refusé d'évacuer, récupère des affaires dans les ruines et multiplie les allers et retours aux checkpoints pour

les rendre à ceux qui sont bloqués derrière. Et leur offrir un peu de réconfort. « Un simple objet peut redonner de l'espoir. Ce n'est pas grand-chose, mais c'est tout ce que je peux faire. » Il rapporte une paire de boucles d'oreilles à une jeune femme qui confie : « Elles appartiennent à ma mère, qui y tient beaucoup. Même si elles sont abîmées, elle va être très heureuse de les récupérer. »

À Pacific Palisades, Clara-Lisa Kabbaz, directrice du Lycée français et de son annexe, la maternelle, raconte l'évacuation chaotique de son établissement. « Nous avons vu la fumée approcher. Certains parents n'ont pas pu venir chercher leurs enfants. Nous avons dû les emmener dans nos voitures. Quand nous sommes arrivés au point de rassemblement, il était déjà saturé de véhicules. Les enseignants, avec les élèves, ont dû marcher dans une fumée de plus en plus dense. » Cinq jours après la catastrophe, accompagnée d'Adrien Frier, le consul général de France à Los Angeles, elle ne peut que se rendre à l'évidence : l'école fondée par son père n'est plus. « Les jouets, les cahiers, les matelas pour la sieste, tout est devenu cendres », dit-elle la gorge serrée. Adrien Frier, pragmatique, s'affaire vite pour coordonner l'aide. « Nous avons identifié environ

1 500 Français touchés, dont une trentaine de familles qui ont perdu leur maison. Notre priorité a été d'organiser des solutions d'hébergement en urgence, notamment grâce à des partenariats avec des hôtels. Mais la reconstruction sera longue et ardue, et nous ne pourrons pas remplacer ce que les assurances n'assument pas. » Le consul met également en lumière la complexité de l'administration locale : « Nous devons souvent négocier pour permettre

à certains de nos ressortissants de récupérer des documents essentiels ou des souvenirs dans leurs maisons détruites. C'est une douleur morale immense que de voir leur vie passée réduite à néant. »

À quelques pâtés de maisons de l'école, Rick Mosenter, un employé des studios de cinéma de Hollywood, contemple ce qu'il reste de sa demeure. « Tout a disparu. Les lettres de ma mère, les photos de mes enfants... Même mes haltères sont tordus par la chaleur. Quand nous avons été évacués, nous pensions pouvoir revenir rapidement. Nous avons tout laissé derrière nous. » Même fuite précipitée pour Livia Pillmann et Sebastian Harrison, qui habitaient

**Les célèbres
maisons sur
pilotis ont laissé
la place à un
cimetière
de souvenirs**

non loin de là. Mais après avoir demandé à son épouse de partir, Sebastian est retourné dans leur maison en feu. «J'ai pris ce que je pouvais : le sac que j'avais offert à ma femme pour notre anniversaire de mariage. Ce n'était pas pour sa valeur matérielle, mais pour préserver une partie de ce qui constituait notre histoire.» Fils de l'acteur Richard Harrison, il voulait aussi sauver les souvenirs d'une vie de cinéma conservés dans leur maison. «Le sol était si chaud que mes semelles fondaient presque. La chaleur était insoutenable, les flammes si proches, j'ai pensé que j'allais mourir. Ne pouvant plus tenir, j'ai couru jusqu'à ma voiture, mais elle s'est enflammée à son tour. C'était comme si tout explosait derrière moi. J'ai fini par rejoindre la route et sauter dans un camion de pompiers.» Abandonné sur la Pacific Coast Highway, son véhicule entièrement calciné témoigne de l'horreur de cette nuit cauchemardesque. «C'était une voiture de collection à laquelle je tenais beaucoup. Le plus fou, c'est que, dans la précipitation, j'ai laissé dans le coffre tous les objets que j'avais tenté de sauver au péril de ma vie et ils ont brûlé.» Vingt-quatre heures après l'incendie qui a entièrement détruit leur villa de Malibu, Livia et Sebastian sont parvenus à déjouer la sécurité en se faufilant en pleine nuit jusqu'à leur quartier. À la lueur de leurs téléphones portables, ils plongent les mains dans les débris. «J'ai retrouvé une bague et des disques durs, dans lesquels il y a des photos de notre mariage. Je prie pour qu'un informaticien puisse les extraire.»

Dans ce quartier huppé, où 80 % des maisons sont assurées, les pertes matérielles seront partiellement couvertes. Mais, le prix moyen d'une villa avoisinant les 5 millions de dollars, les incendies vont laisser une cicatrice économique profonde. Entre 10 et 15 milliards de dollars de dégâts doivent être remboursés par les compagnies d'assurances, au risque de faire faillite. Alors que le feu était encore en activité dans plusieurs quartiers, elles envoyaient déjà des courriers à leurs sociétaires pour leur indiquer qu'elles ne seront, à l'avenir, plus en mesure de couvrir les risques d'incendie, comme certaines l'ont déjà fait pour les tremblements de terre. À mesure que les cendres retombent, une autre réalité émerge : celle d'une société où la reconstruction est un privilège réservé aux élites. Les disparités sociales sont criantes. À Altadena, quartier ouvrier, bastion de la communauté noire et latino frappée de plein fouet par la catastrophe, l'avenir est encore plus sombre. «Les riches trouvent refuge dans des hôtels 5 étoiles ou dans leur résidence secondaire de Palm Springs ou Santa Barbara, pendant que nous, nous dormons dans nos voitures», s'indigne un bénévole local. Un contraste qui révèle une vérité amère : dans les flammes, tous ont beaucoup perdu, mais certains plus que d'autres. Faith, 19 ans, témoigne de l'indifférence ressentie par sa communauté. «Nous n'avons eu aucun ordre d'évacuation sur nos téléphones portables comme à Pacific Palisades. Ce sont les pompiers qui hurlaient dans les rues pour nous prévenir.» Contrairement à celles de la côte, ici à peine 30 % des habitations sont assurées contre les incendies. Pour Faith et ses parents, cela signifie repartir de zéro. Dans cette zone délaissée par les secours institutionnels, la solidarité locale devient un rempart fragile contre le désespoir. Faith a transformé une boutique appartenant à sa tante en centre de dons improvisé. «Les vêtements que nous portons, la nourriture que nous mangeons, tout vient de la générosité des autres.»

À Los Angeles, où vivaient 76 000 SDF et où les loyers sont exorbitants (2 500 dollars par mois pour un studio), le relogement sera l'un des défis les plus difficiles à relever pour les autorités locales.



Le couple d'acteurs Livia Pillmann et Sebastian Harrison, devant leur voiture calcinée à Malibu, le 10 janvier. Ils ont aussi perdu leur maison.

D'autant que certains refuges ont également disparu. La journaliste Alexandra Datig, ancienne alcoolique sauvée par un groupe de soutien méthodiste, regarde avec tristesse les ruines de l'église qui l'a aidée à se reconstruire. «Cet endroit m'a sauvé la vie il y a vingt-cinq ans. Aujourd'hui, il ne reste rien. Je suis inquiète pour ceux qui cherchent encore à s'en sortir et n'ont plus d'endroit où trouver du réconfort.»

À la nuit tombée, dans ce décor postapocalyptique, digne d'un film de zombies made in Hollywood, les camés au fentanyl, le corps désarticulé, errent dans les rues des quartiers sinistrés, se faufilant parfois jusqu'aux ruines encore fumantes pour récupérer des trésors. Après tout, Robert Redford n'a-t-il pas retrouvé un Oscar dans les gravats de sa maison ? À la tragédie humaine s'ajoute la menace de pilliers résolus à profiter de la misère des autres, alors que les recherches de victimes continuent. Le 13 janvier, sous la première pleine lune de 2025, nous quittons la ville fantôme d'Altadena et croisons des pompiers, à bout de forces après six jours d'un combat acharné contre un monstre de feu. L'un d'entre eux, Eric Darling, joue avec Masy, sa chienne de 4 ans formée à la détection des cadavres. Nous apprendrons plus tard qu'elle venait de sortir dix corps des décombres. ■

Masy, la chienne formée à la détection des cadavres, avec le pompier Eric Darling.





**LAETICIA
HALLYDAY**

C'était la maison de la reconstruction, celle où, avec ses filles, elle vivait depuis la mort de Johnny. Carbonisés, le bureau du rockeur reconstitué, ses guitares, son juke-box... Présentes sur place, Joy et Cheyenne, la chienne de la famille, ont été accueillies chez des amis. La demeure de Monument Street « était bien plus qu'un abri, c'était une part de mon âme, un refuge tissé des souvenirs d'objets précieux de mon mari que rien ne pourra remplacer », témoigne Laetitia Hallyday, à Paris au moment du drame. En bas : avec une amie, en 2021, après l'achat de sa propriété.





**PARIS
HILTON**



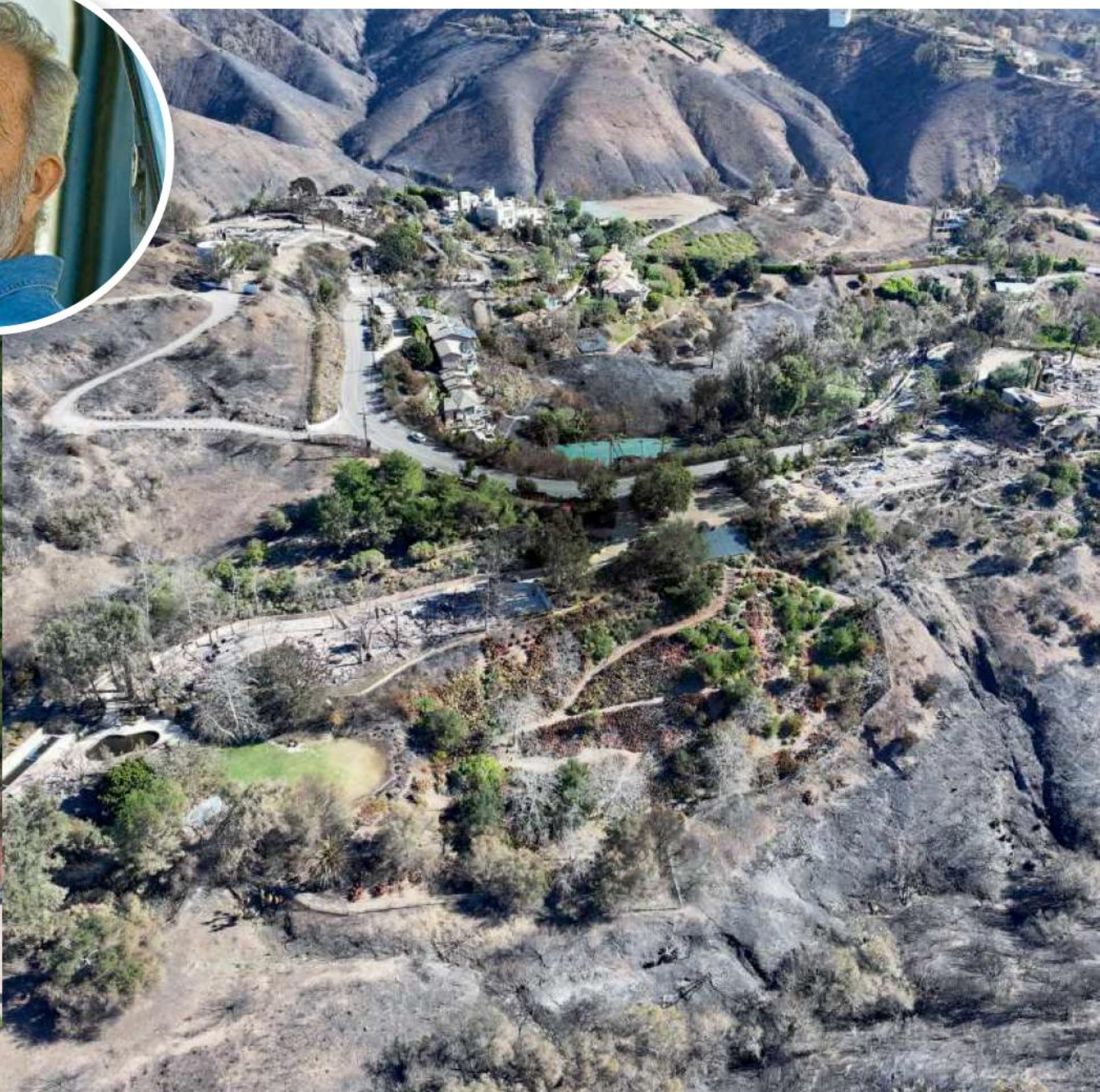
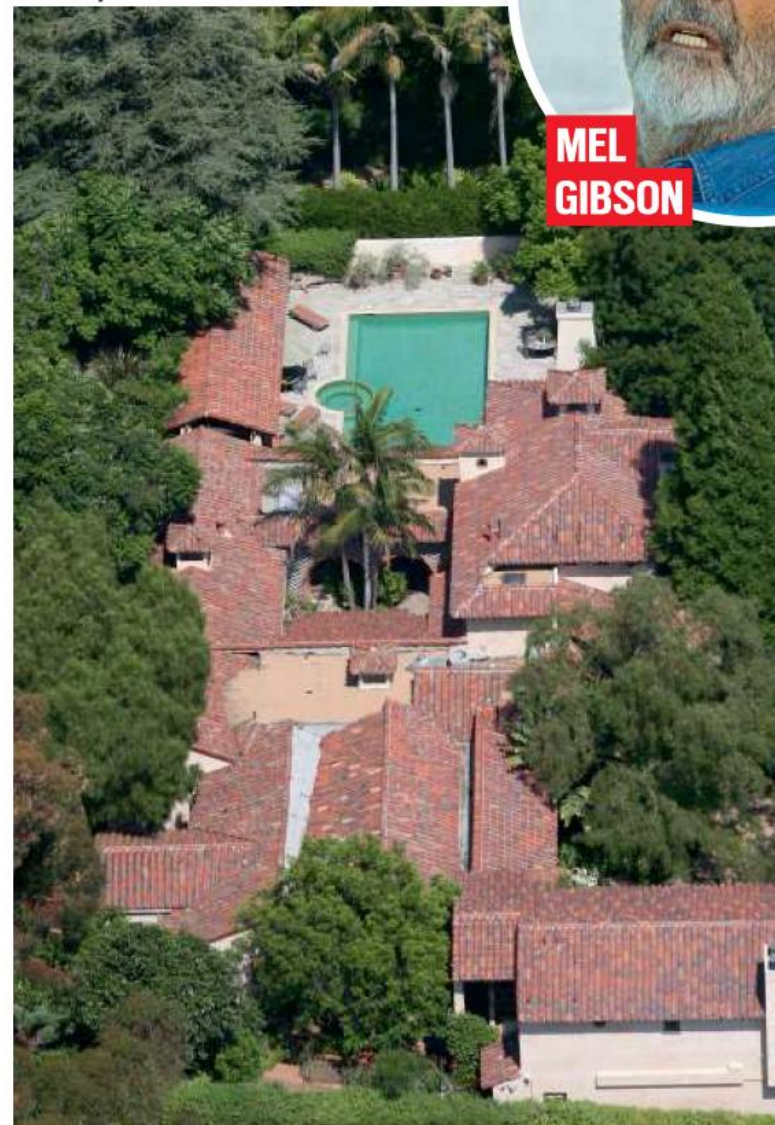
La jet-setteuse a vu sa maison de Malibu brûler en direct à la télévision. Quand elle a enfin pu se rendre sur place, elle n'a trouvé que des ruines. « Que cela vous rappelle de serrer vos proches contre vous, témoigne-t-elle sur les réseaux sociaux. La vie peut changer en un instant. »

Leurs villas de rêve n'ont pas résisté au cauchemar

De sa demeure à Malibu, il ne reste que des cendres. Mais, pour l'acteur de « Mad Max », l'essentiel est sauf : son épouse Rosalind Ross et leur fils Lars ont été évacués à temps... et ses poules sont encore en vie.

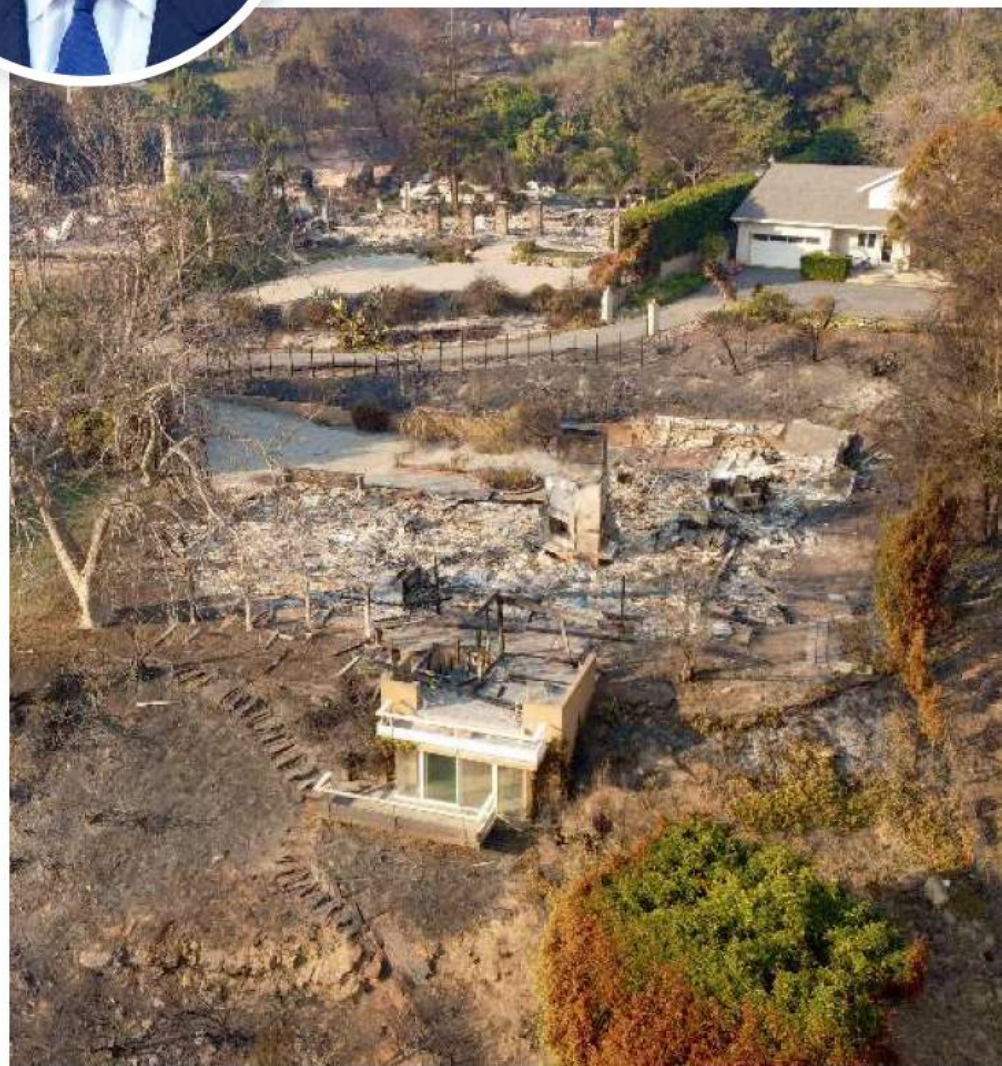


**MEL
GIBSON**



**HUNTER
BIDEN**

Le fils du président Joe Biden a perdu la maison qu'il louait à Malibu pour 15 800 dollars par mois. Toutes les toiles de l'homme d'affaires reconverti dans l'art sont parties en fumée.





La maire de LA s'est envolée pour le Ghana alors que toutes les radios annonçaient des vents violents et des risques d'incendie

De notre correspondant aux États-Unis
Olivier O'Mahony

Elle ne s'attendait pas à un tel comité d'accueil. Mercredi 8 janvier, en début d'après-midi, Karen Bass, la maire de Los Angeles, revient d'une visite de quatre jours au Ghana, où elle est allée assister à l'investiture du président du pays, John Dramani Mahama. Après un voyage de seize heures d'avion, elle atterrit à l'aéroport de Los Angeles. Depuis la veille, sa ville est en feu. Sur la passerelle, un journaliste de la chaîne britannique Sky News lui tombe dessus. «Madame la maire, les pompiers disent qu'ils manquent d'eau, que leur répondez-vous?» demande-t-il. Karen Bass, bloquée par une porte fermée, balaie la question d'un revers de la main. «Devez-vous des excuses aux citoyens de

la ville pour avoir été absente pendant que leurs maisons brûlaient? Regrettez-vous d'avoir réduit le budget des pompiers de plusieurs millions de dollars?» insiste le reporter, se heurtant au visage de marbre de l'édile qui évite son regard. Au bout d'une minute trente, elle arrive à s'échapper mais la vidéo devient instantanément virale.

Pour Karen Bass, 71 ans, la disgrâce est rude. Jusqu'à ces incendies dantesques qui, en une semaine, avaient déjà dévoré plus de 11 % de la deuxième plus grande ville d'Amérique, tout semblait lui sourire. Ancienne assistante médicale, cette fille de facteur a gravi un à un les échelons du Parti démocrate tout-puissant dans ce bastion de la gauche. D'abord membre du Parlement local de Californie, dont elle devient «speaker», elle est élue à la Chambre des représentants à Washington en 2010. Dix ans plus tard, elle va faire partie de celles

Karen Bass à la cérémonie de cloture des Jeux paralympiques Paris 2024, au Stade de France, le 8 septembre.



Au centre des critiques. Photo de gauche : Karen Bass, maire de Los Angeles et Gavin Newsom, gouverneur de Californie, à Pacific Palisades le 8 janvier. En visioconférence, aux côtés de Deanne Criswell, administratrice fédérale des situations d'urgence, face à Joe Biden et Kamala Harris dans le bureau Oval, le 10 janvier.

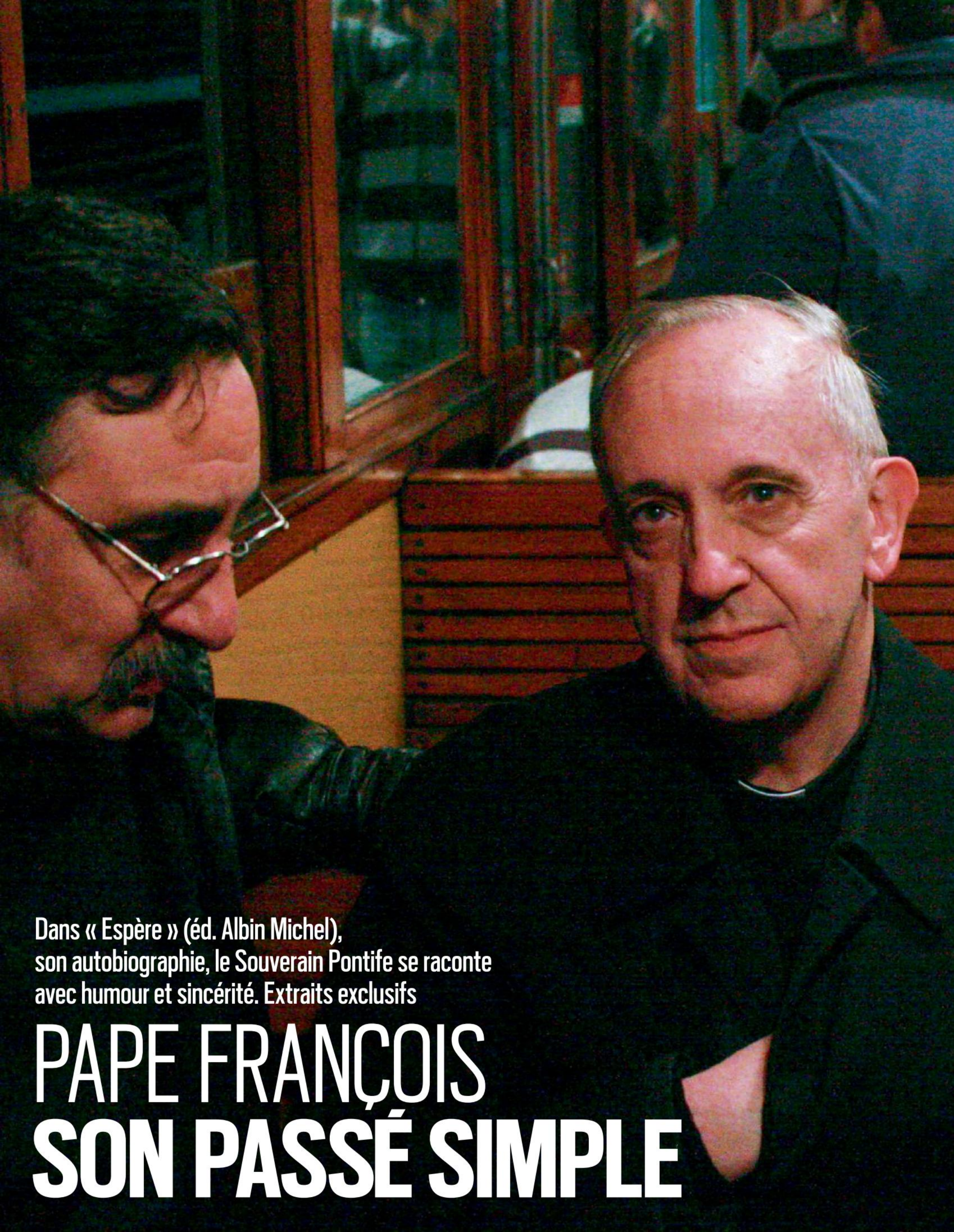


que Joe Biden considère comme possibles colistières à la vice-présidence pendant sa campagne présidentielle. La favorite, Kamala Harris, alors sénatrice du même État de Californie, ne fait pas l'unanimité depuis que, lors d'un débat, elle a accusé Biden d'avoir soutenu des mesures selon elle racistes. Jill Biden ne l'a jamais digéré. Il faut donc un plan B. B comme Bass. La députée afro-américaine aux cheveux courts frisés parfois teints en blond, toujours souriante, est une apparatchik appréciée par ses pairs démocrates au Congrès. Seul problème : elle est totalement inconnue au plan national. Surtout, ses déclarations procastristes et sa participation à l'inauguration d'une église scientologue font subitement les gros titres. Kamala Harris finira par s'imposer. En cadeau de consolation, Karen Bass obtient la présidence du Black Caucus (le groupe parlementaire qui regroupe les élus noirs du Congrès), puis la mairie de Los Angeles en décembre 2022. Un bâton de maréchal pour clore une carrière bien remplie. Mais tout bascule le 7 janvier 2025.

« Karen Bass, vous êtes bidon ! » lançait, amère, sur Instagram Khloé Kardashian

Trois jours auparavant, Karen Bass s'était envolée pour Accra alors que toutes les radios de la ville annonçaient des vents violents et des risques d'incendie élevés. Mais la maire ne veut rien entendre et personne ne comprend pourquoi elle n'annule pas ce déplacement qui n'a rien de prioritaire. La météo locale donne même la date du désastre. Et le pronostic se révèle malheureusement exact : mardi, le feu éclate dans trois endroits de la ville. À la mairie de Los Angeles, les points presse pour coordonner les secours sont menés par Marqueece Harris-Dawson, le président du conseil municipal de la ville, et non par Karen Bass, dont l'absence est aveuglante. De retour le lendemain, elle se précipite sur le terrain, à Pacific Palisades, pour constater les dégâts, mais le mal est fait. Sur les réseaux sociaux, la polémique enfle sur le budget des pompiers de la ville que la maire a amputé de 17,5 millions de dollars. Sur les bouches d'incendie des trottoirs qui ne fonctionnent pas car l'eau n'arrive plus. Sur le réservoir de Santa Ynez, fermé pour réparation, donc vide et inutilisable...

Karen Bass devient alors la cible de toutes les attaques. Donald Trump fustige son « incompétence crasse ». Kristin Crowley, la cheffe des pompiers de Los Angeles, l'accuse d'avoir « fait défaut » à la ville dans une interview sur une chaîne locale où elle apparaît à cran. Montrant face caméra plusieurs rapports dans lesquels elle alerte ses autorités de tutelle sur le manque de moyens de son service, elle affirme que l'économie de 17,5 millions dans son budget a « eu un impact » négatif sur la capacité à maîtriser les feux, contredisant ainsi la maire, qui jure l'inverse. Et voilà que les stars victimes des feux s'en mêlent aussi. « Karen Bass, vous êtes bidon ! » lançait, amère, le 10 janvier sur Instagram Khloé Kardashian, après avoir été évacuée. L'ancienne star de la télé-réalité Spencer Pratt annonçait de son côté son intention de poursuivre en justice pour « négligence » l'État de Californie, selon lui responsable de la destruction de sa maison à 3,8 millions de dollars sur les hauteurs de Pacific Palisades. Ancienne hiérarque du Parti démocrate, Karen Bass était jusqu'à récemment assurée d'être réélue en juin 2026. Une certitude partie, elle aussi, en fumée. ■



Dans « Espère » (éd. Albin Michel),
son autobiographie, le Souverain Pontife se raconte
avec humour et sincérité. Extraits exclusifs

PAPE FRANÇOIS SON PASSÉ SIMPLE



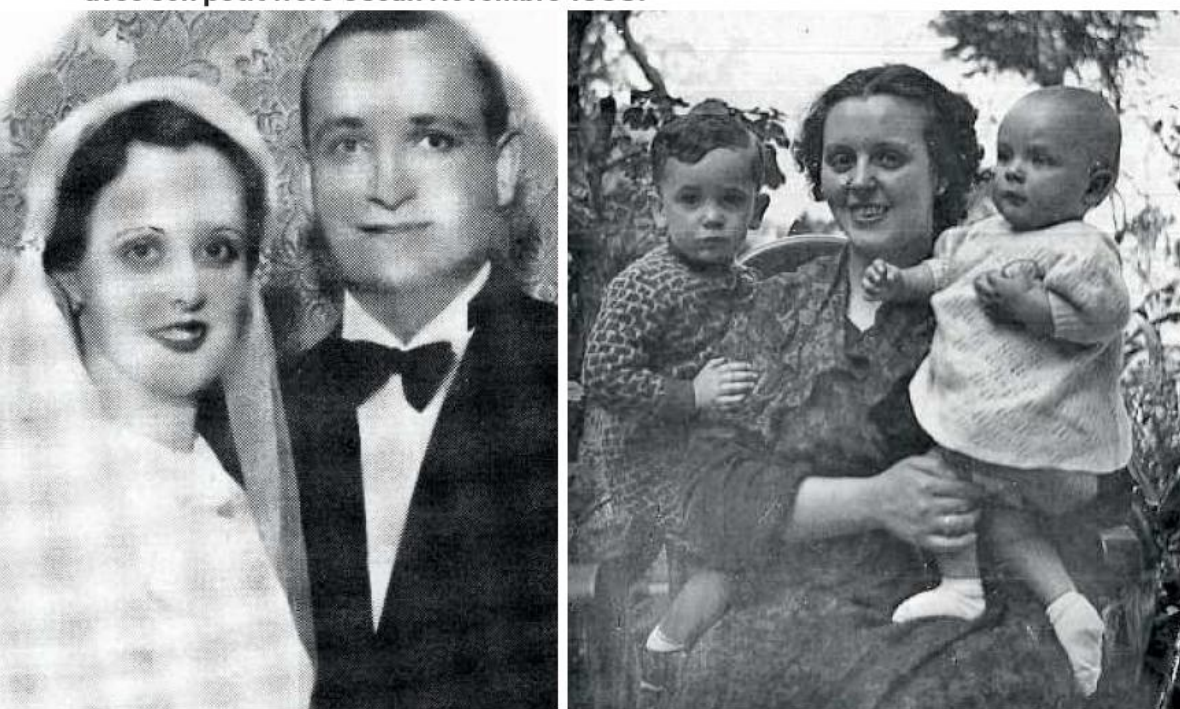
Un homme parmi ses frères. Le 18 octobre 2008, dans le métro de Buenos Aires, dont Jorge Mario Bergoglio est alors l'archevêque. Il a 71 ans.

Métro, boulot... incognito. Cardinal, il aimait se fondre dans la foule vêtu comme un simple prêtre. Au soir de sa vie, il continue de bousculer les usages avec ses Mémoires, les premiers publiés du vivant d'un évêque de Rome. Sa jeunesse, ses passions, ses doutes, son règne de « pape des pauvres »... Le 265^e successeur de saint Pierre revisite son parcours dans cet ouvrage paru le 15 janvier, coécrit avec l'Italien Carlo Musso. Signe que, malgré les spéculations sur son état de santé, François n'a renoncé à rien. Ni à sa charge, qu'il entend assumer jusqu'au bout de ses forces, ni à une liberté d'esprit et de ton qui n'a pas fini de révolutionner l'Église.

PHOTO PABLO LEGUIZAMON

« Dans les moments les plus durs, je faisais l'expérience qu'un sourire, un rire pouvaient arracher l'énergie pour se remettre en piste »

Ses parents, Regina Maria Sivori et Mario José Bergoglio, issus de l'immigration italienne, le jour de leur mariage, en décembre 1935. À dr., le petit Jorge Mario (à g.), contre sa mère, avec son petit frère Oscar. Novembre 1938.



Jeune séminariste de 23 ans, en 1959. Il est entré au noviciat de la Compagnie de Jésus l'année précédente.



LA GENÈSE D'UN PAPE

J'aime la ponctualité, c'est une vertu que j'ai appris à apprécier. Je considère qu'arriver à l'heure est l'un de mes devoirs, une marque de politesse et de respect. Mais c'était la première fois, et j'étais déjà en retard. Le terme avait beau être dépassé depuis une semaine, je ne parvenais toujours pas à me décider. Cela me plaisait de rester avec ma mère. Heureusement, la « partera », la sage-femme, madame Palanconi, était une femme experte, qui a fêté cinq mille naissances. Quand elle comprit qu'il ne fallait plus attendre davantage, elle fit appeler le médecin de famille, qui accourut. À son arrivée, ma mère était dans sa chambre, allongée sur son lit : le docteur Scanavino la vit, la calma... puis, et cela a souvent été un récit favori de nos réunions de famille, il s'assit sur son ventre, appuya et « sautilla » pour déclencher l'accouchement. C'est ainsi que je vins au monde, le jour de saint Lazare de Béthanie, l'ami que Jésus ressuscita d'entre les morts. Quand je « sortis », je pesais presque 5 kilos, et ma mère environ 44 : un effort énorme... [...]

L'HUMOUR, SON ARME SECRÈTE

L'espérance est aussi une enfant espiègle. Elle sait que l'humour, le sourire sont le levain de l'existence, un outil pour affronter les difficultés et porter les croix avec résilience. Pour reprendre une définition intelligente de l'écrivain Romain Gary, l'humour est une déclaration de dignité, « une affirmation de la supériorité de l'homme sur ce qui lui arrive ». [...]

Dans ma famille, nos parents nous ont aussi éduqués à l'humour. [...]

Pour toute ma fratrie, une éducation à la joie, à une saine ironie, à la plaisanterie était quelque chose d'important. [...] Ma famille a rencontré de nombreuses difficultés, souffrances, larmes, mais même dans les moments les plus durs, je faisais l'expérience qu'un sourire, un rire pouvaient arracher l'énergie pour se remettre en piste. Mon père en particulier nous a beaucoup appris. Il ne s'agit pas de refouler, de faire comme si de rien n'était, de minimiser les problèmes – le comique n'est jamais que le tragique vu de dos –, mais plutôt de conserver en soi un espace de joie indispensable pour les affronter et les surmonter. [...]

Pour rappeler ce lien indissoluble, cet heureux mariage entre l'espérance et la joie, pendant les mois qui ont précédé l'ouverture de la Porte Sainte du nouveau Jubilé, j'ai voulu rencontrer au Vatican un groupe de plus de cent artistes du monde de l'humour, de diverses nationalités et disciplines. Certains ont fait remarquer que cela représentait un sacré changement par rapport à l'époque où les acteurs et les ménestrels étaient enterrés en terre non consacrée. Mais si j'ai choisi le nom de François, « le ménestrel de Dieu », c'est le minimum que l'on puisse attendre de moi. Peu après, l'un d'eux m'a dit avec finesse que c'était sympa d'essayer de faire rire Dieu... sauf qu'avec ce truc de l'omniscience Il finissait les blagues à ta place et te ruinait tes effets. Voilà l'humour qui fait du bien au cœur.

La vie comporte inévitablement ses chagrins, qui font partie de tout chemin d'espérance et de conversion. Il faut cependant éviter de se complaire dans la mélancolie, ne pas la laisser nous gangrener le cœur. [...]

Mais en général, nous, les prêtres, avons une bonne propension à l'humour, et une certaine habitude des blagues, que nous savons raconter en plus d'en faire l'objet.

Les papes aussi. Jean XXIII, dont le caractère enjoué était bien connu, a plus ou moins dit dans un discours : « La nuit, il m'arrive

souvent de penser à de graves problèmes. Alors je prends la décision courageuse et résolue d'en parler au pape le matin venu. Puis je me réveille en sueur et je me rappelle que le pape, c'est moi.» Comme je le comprends... Jean-Paul II non plus n'était pas en reste. Pendant les séances préparatoires d'un conclave, alors qu'il était encore le cardinal Wojtyla, un autre cardinal plus âgé et assez rigide s'est approché de lui avec l'intention de le réprimander parce qu'il skiait, escaladait les montagnes, faisait du vélo, nageait... «Je ne pense pas que ces activités soient adaptées à votre rôle», lui dit-il à voix basse. À quoi le futur pape répondit: «Savez-vous qu'en Pologne, ce sont des activités communes pour au moins 50 % des cardinaux?» À l'époque il n'y avait que deux cardinaux en Pologne.

L'ironie est un médicament non seulement pour soulager et illuminer les autres, mais aussi pour soi-même. L'autodérision est un outil puissant pour vaincre la tentation du narcissisme. Les narcissiques se regardent continuellement dans le miroir, se maquillent, se mirent, mais le meilleur conseil face à un miroir est toujours de rire de soi. Cela nous fait du bien. Cela nous rappelle l'évidence de ce vieux proverbe chinois selon lequel il existe seulement deux hommes parfaits: l'un est mort, l'autre n'est pas encore né. [...]

L'Église dispose d'un vaste répertoire informel de blagues selon les ordres, les congrégations, les personnalités. [...] Les blagues sur les jésuites et celles des jésuites forment un genre à part entière, uniquement comparables à celles sur les carabinieri en Italie, ou sur les mères juives dans l'humour yiddish.

Au sujet de la prévention du narcissisme par une bonne dose d'autodérision, je pense à celle qui parle d'un jésuite un peu vaniteux qui doit être hospitalisé pour un problème cardiaque. Avant d'entrer dans le bloc opératoire, il demande à Dieu: «Seigneur, est-ce que mon heure est venue? – Non, tu vivras encore au moins quarante ans», répond Dieu. Dès qu'il est rétabli, il en profite pour se faire une implantation capillaire, un lifting, une liposuccion, les paupières, les dents... Bref, c'est un homme nouveau. Mais, dès qu'il sort de l'hôpital, une voiture le renverse et il meurt. Quand il arrive auprès de Dieu, il proteste: «Seigneur, tu m'avais dit que je vivrais encore quarante ans!» Et Dieu: «Oups, excuse-moi, je ne t'avais pas reconnu...»

On m'en a raconté une autre qui me concerne directement, celle du pape François en Amérique. La voici. À peine débarqué de l'avion à New York pour son voyage apostolique aux États-Unis, le pape François trouve une énorme limousine qui l'attend. Il est un peu embarrassé de ce luxe, mais il se dit que ça fait une éternité qu'il n'a pas conduit, en plus une voiture comme celle-là, quand est-ce que l'occasion se présentera à nouveau? Il regarde la limousine et demande au chauffeur: «Vous me laisseriez la conduire?» Et le conducteur: «Écoutez, je suis vraiment désolé, Votre Sainteté, je ne peux vraiment pas, les procédures, le protocole...» Mais vous savez ce qu'on dit, quand le pape s'est mis une idée en tête... Bref, il insiste, il insiste jusqu'à ce que l'autre cède. Alors François s'installe au volant et s'engage sur une de ces énormes routes, il y prend goût, il appuie sur le champignon: 50 kilomètres à l'heure, 80, 120... Jusqu'à ce qu'il entende une



Le «prélat des bidonvilles» célèbre une messe en plein air dans la favela Villa 21, à Buenos Aires, en 1998.

Prince de l'Église mais surtout supporter inconditionnel du club de foot de San Lorenzo. Le 24 mai 2011.

sirène et qu'une voiture de police l'arrête. Un jeune policier s'approche de la vitre teintée. Un peu intimidé, le pape la baisse, l'autre pâlit.

«Excusez-moi un instant», dit-il, et il va à sa voiture pour appeler la centrale. «Chef... je crois que j'ai un problème.

- Quel problème? demande le chef.
- Je viens d'arrêter une voiture pour excès de vitesse... mais c'est quelqu'un de vraiment important.
- Important comment? C'est le maire?
- Non, chef, plus important que le maire.
- Plus important que le maire? Qui ça? Le gouverneur?
- Non, encore plus...
- C'est quand même pas le président?
- Encore plus, je crois...
- Qui peut être plus important que le président?
- Écoutez, chef, je sais pas qui c'est, mais en tout cas son chauffeur, c'est le pape!»

L'Évangile nous encourage à redevenir comme des enfants (Matthieu 18, 3), pour notre propre salut. Il nous rappelle de retrouver leur capacité à sourire qui, selon les psychologues qui ont pris la peine de compter, est dix fois supérieure à celle des adultes.

[SUITE PAGE 54]

Rien ne me réjouit davantage que de rencontrer des enfants: petit, j'ai eu mes maîtres du sourire; maintenant que je suis vieux, les enfants sont souvent mes mentors. Ce sont les rencontres qui m'émeuvent le plus, qui font que je me sens le mieux. Tout comme celles avec les anciens: les personnes âgées qui bénissent la vie, abandonnant tout ressentiment, qui ont la joie du vin qui s'est bonifié avec l'âge. Elles sont irrésistibles. Comme les enfants, elles possèdent la grâce des pleurs et du sourire. Quand je les prends dans mes bras lors des audiences place Saint-Pierre, les enfants sourient la plupart du temps. D'autres, me voyant tout habillé de blanc, me prennent pour le médecin venu leur faire une piqûre et se mettent à pleurer. Ce sont des champions de spontanéité, d'humanité. Ils nous rappellent que lorsque nous renonçons à notre humanité, nous renonçons à tout, et que quand il devient difficile de pleurer avec sérieux ou de rire avec passion, alors notre déclin a commencé. Nous devenons anesthésiés, et les adultes anesthésiés ne font de bien ni à eux-mêmes, ni à l'humanité, ni à l'Église.

PASSION FOOT

J'ai toujours aimé jouer au football, et peu importe si je n'avais rien d'un champion. À Buenos Aires, on appelait un type de mon genre une «pata dura» – ce qui veut dire que j'avais deux pieds gauches. Mais je jouais. J'étais gardien le plus souvent, mais ça aussi c'est un beau poste: il vous habitue à regarder la réalité en face, à affronter les problèmes; on ne sait pas toujours très bien d'où ce ballon est parti, mais on doit quand même essayer de l'attraper. Comme dans la vie. [...]

Pourtant, à en croire ma mère, Regina, qui était une Sivori, un peu de sang de champion courait aussi dans

nos veines: le grand-père d'Omar Sivori, qui allait devenir l'un des plus grands attaquants de l'histoire du football, était originaire comme nous des environs de Lavagna, dans l'arrière-pays ligure. Omar, qui fut le premier à être surnommé «El pibe de oro» quand Maradona était encore dans le sein de Dieu, était né en Argentine un peu plus d'un an avant moi; et après avoir remporté le championnat d'Argentine avec River Plate, il avait été transféré en Italie, à la Juventus d'abord puis à Naples. Quand nous parlions en famille des Sivori d'Argentine, et que l'on faisait allusion à ce joueur, maman racontait qu'en effet nous étions tous parents, bien qu'assez éloignés, et qu'au cours des années nous nous étions disséminés un peu partout dans le pays. Omar Sivori allait endosser le maillot des deux équipes nationales et recevoir un Ballon d'or au début des années 1960. Nous étions du même âge et vaguement apparentés, mais lui, c'est certain, n'avait pas reçu deux pieds gauches en héritage...

Parmi tous les sports, c'était quand même le football qui se tailait la part du lion. Et moi, si je laissais à désirer en tant que joueur, comme supporter, j'étais imbattable! Avec mon père et mes frères, Oscar et Alberto, nous allions toujours voir le San Lorenzo au Viejo Gasometro, le stade qui était notre berceau à nous les cuervos, les «corbeaux» – le surnom dont nous avaient affublés les supporters rivaux à cause de l'habit noir des salésiens. Et bien souvent, ma mère nous accompagnait. C'était un football romantique, familial, les pires insultes que l'on pouvait entendre dans les gradins étaient «vendu!» ou «pauvre type!» – cela n'allait guère plus loin. Avant le match, nous nous mettions en route pour le stade en portant deux gros bocaux en verre que nous laissions sur le trajet dans une pizzeria où mon père s'arrêtait pour passer commande. Au retour, nous reprenions nos deux bocaux remplis cette fois d'escargots à la sauce piquante, accompagnés d'une pizza cuite sur pierre sortant du four. Ainsi, quel qu'ait pu être le résultat, l'après-match était une fête.

Je crois encore sentir le parfum de cette pizza: c'est peut-être un peu ma madeleine de Proust. Et à dire vrai, aller manger une pizza dehors est l'un des petits plaisirs qui me manquent le plus. J'ai toujours été un grand marcheur. Quand j'étais cardinal, j'adorais aller à pied par les rues et prendre le métro. Cela paraissait bizarre à certains qui insistaient pour m'accompagner, pour que je prenne la voiture, mais parfois la réalité est aussi simple que cela: moi, j'ai toujours aimé marcher. La rue me dit bien des choses, j'apprends beaucoup en m'y promenant. Et j'aime la ville dans toutes ses dimensions: les rues, les places, les tavernes, la pizza qu'on déguste sur une petite table dehors, et qui a un tout autre goût que celle qu'on peut se faire livrer à domicile: je suis un citoyen dans l'âme. [...]

En 2019, le Club Atlético San Lorenzo de Almagro a annoncé qu'il était entré en possession des terrains de l'ancien stade et qu'il voulait y reconstruire le Gasometro. On m'a dit que le nouveau stade devrait s'appeler «Papa Francisco», ce qui ne me plaît guère.

« Au football, j'étais gardien le plus souvent, mais c'est un beau poste: il vous habitue à regarder la réalité en face »



Visite de Mossoul dévasté par les combats contre le groupe État islamique, le 7 mars 2021. « Une blessure au cœur », écrit le Souverain Pontife.



Auprès des chrétiens d'Irak, dans l'église de l'Immaculée Conception, à Qaraqosh, le même jour.

Privé des bains de foule qu'il affectionne tant, le Saint-Père part prier pour la fin de la pandémie de Covid-19. Le 15 mars 2020, à Rome.



LE PAPE ET LES PROSTITUÉES DU BARIO

Au coin de notre rue se trouvait une peluqueria avec un appartement attendant. La coiffeuse s'appelait Margot, et elle avait une sœur qui se prostituait. Elle conjugait cette activité avec les shampooings, les coupes et les mises en plis. C'étaient des gens très bien, ma mère allait parfois se faire couper les cheveux chez elles. Un jour, Margot eut un fils. Je ne savais pas qui était le père, cela m'étonnait et me rendait curieux, mais le quartier ne semblait pas trop s'en préoccuper.

Au même numéro, dans un autre appartement, un homme était marié à une femme qui avait été danseuse de revue, et avait également la réputation d'être une prostituée. Elle mourut jeune, de tuberculose, éprouvée par cette vie. Je me rappelle la tristesse hâtive de son enterrement : son mari paraissait ombrageux et distant, replié sur son égoïsme, uniquement soucieux que la maladie ne l'atteigne pas et de la nouvelle femme qui remplacerait la défunte. La mère de cette femme, Berta, une Française, avait été danseuse elle aussi, on disait qu'elle s'était produite dans les night-clubs parisiens. À présent, elle travaillait comme domestique, pendant des heures et des heures, mais son maintien et sa dignité étaient impressionnants.

Ainsi, dès mon enfance, j'ai aussi connu le côté plus sombre et pénible de l'existence, l'un et l'autre ensemble, dans le même pâtre de maisons. Le monde de la prison aussi : les broches que nous utilisions pour les vêtements étaient fabriquées par les détenus de la prison locale, c'est ainsi que j'ai découvert pour la première fois cette réalité.

Deux autres filles du barrio, sœurs elles aussi, étaient prostituées, mais haut de gamme. Elles fixaient des rendez-vous par téléphone, on venait les chercher en voiture. On les appelait la Ciche et la Porota, tout le quartier les connaissait. Les années passèrent, et un jour, alors que j'étais évêque auxiliaire de Buenos Aires, mon téléphone sonna : c'était la Porota qui voulait me parler. Je l'avais complètement perdue de vue depuis que j'étais gamin. «Hé, tu te souviens de moi ? J'ai appris qu'on t'avait fait évêque, je veux te voir !» Un véritable fleuve en crue. Je l'ai reçue à l'évêché. J'étais encore à Flores, ce devait être en 1993. «Tu sais, j'ai été prostituée partout, même aux États-Unis, m'a-t-elle dit. J'ai gagné de l'argent, et puis je suis tombée amoureuse d'un homme plus âgé, il a été mon amant. Quand il est mort, j'ai changé de vie. J'ai une pension, maintenant. Je vais donner le bain aux petits vieux et aux

petites vieilles qui n'ont personne pour s'occuper d'eux dans les maisons de repos. Je ne vais pas beaucoup à la messe. J'ai tout fait avec mon corps, mais maintenant je veux prendre soin des corps qui n'intéressent personne.» Une Madeleine contemporaine. Elle m'a dit que sa sœur aussi, la Ciche, avait changé de vie, et qu'elle passait son temps à prier à l'église. «C'est devenu une suceuse de cierges ! Toi aussi, dis-lui de se bouger les fesses et de faire quelque chose pour les autres !» Elle avait un langage pittoresque et très imagé, quatre jurons tous les cinq mots. Et elle était malade.

Quelque temps plus tard, alors que j'étais déjà cardinal de Buenos Aires, la Porota m'a rappelé pour me dire qu'elle voulait organiser une fête avec ses amies, et me demander si je pouvais dire la messe pour elles, dans la paroisse San Ignacio. J'ai répondu oui, bien sûr, tout en me demandant qui pouvaient bien être ces amies. «Viens en avance, il y en a beaucoup qui veulent se confesser», ajouta la Porota.

Nous sommes partis à pied de l'archevêché le long de la calle Bolivar, et nous sommes arrivés à l'église : c'étaient toutes d'anciennes prostituées et des membres du «syndicat». Toutes voulaient se confesser. Ce fut une célébration magnifique. La Porota aussi était contente, presque émue. [...]

Elle me fit appeler une dernière fois quelque temps plus tard, alors qu'elle était hospitalisée. «Je t'ai demandé de venir pour que tu me donnes l'onction des malades et la communion, parce que cette fois je ne vais pas m'en sortir, tu sais.» Le tout entre une imprécation contre un médecin et un cri vers une autre patiente ; même épuisée, elle n'avait pas perdu de sa vigueur. «Genio y figura hasta la sepultura», «génie et élégance jusque dans la tombe», comme on dit en Argentine.

Elle est partie en paix, comme «les publicains et les prostituées» qui «nous devanceront dans le royaume des Cieux» (Matthieu 21, 31). Je l'ai beaucoup aimée. Aujourd'hui encore, le jour anniversaire de sa mort, je n'oublie pas de prier pour elle. ■

« Espère », par le pape François avec Carlo Musso, traduit de l'italien par Françoise Bouillot et Samuel Sfez, éd. Albin Michel, 400 pages, 22,90 euros.



A woman with long brown hair, wearing a dark blue coat and a white scarf, is walking on a sandy beach. She is looking back over her shoulder with a smile. In the background, there is a body of water and a hill with houses.

L'animatrice préférée des Français nous a ouvert les portes de son paradis breton. Là où elle aime se ressourcer en famille

Sur la plage de Saint-Cast-le-Guildo dans les Côtes-d'Armor, avec son mari, le romancier Maxime Chattam, et leurs deux enfants, Abbie, 11 ans, et Peter, 9 ans. Le 3 janvier.



Une cure d'iode sur la plage de son enfance avec les êtres aimés à portée de vue : sa façon à elle de faire le plein d'énergie. Tous les après-midi, depuis bientôt huit ans, la Parisienne de naissance mais Bretonne de cœur recueille des témoignages de vie dans « Ça commence aujourd'hui » sur France 2. Puis direction RTL pour une deuxième quotidienne, « Héros », un tête-à-tête avec un inconnu au parcours extraordinaire. Sur France 3, dans « La boîte à secrets », ce sont des personnalités qui lui font des révélations. Cette boulimique de travail trouve encore le temps de prêter une oreille attentive à ses enfants : le week-end et les vacances sont sacrés.

PHOTOS ILAN DEUTSCH
RÉCIT PIERRICK GEAIS

FAUSTINE BOLLAERT SON BONHEUR, ÇA COMMENCE ICI



Une recette toute simple : rires et repas à la bonne franquette

Un plateau de fruits de mer et quelques amis chers, c'est le régime qu'elle préfère. Pour achever en beauté ses vacances festives, avant que chacun rentre chez soi, elle a réuni dans sa grande salle à manger sa garde rapprochée. Pour l'animatrice qui s'est fait une spécialité d'écouter les histoires de chacun, le partage reste une valeur phare. « J'ai besoin de sentir ma tribu autour de moi », affirme celle qui se voit comme une « anti-mondaine », « plus à l'aise dans un restaurant de centre commercial que dans une soirée chic parisienne ».

Avec sa bande. En rose, en mauve et, derrière, en noir : Lorraine, Marine et Audrey, ses amies d'enfance de Saint-Cast. En gris, sa meilleure amie, Fanny, et Cyril, son coiffeur attitré et confident depuis ses débuts à i-Télé. Debout : sa cousine Lucile avec son mari Thibault. Le 2 janvier.



De notre envoyé spécial à Saint-Cast-le-Guildo
Pierrick Geais

A l'écouter, elle aurait voulu avoir une tripotée d'enfants. « Pourquoi pas dix-huit ? » plaisante-t-elle. Au bout du compte, elle n'en a que deux, Abbie, 11 ans, et Peter, 9 ans. Mais quand elle est chez elle, à Saint-Cast-le-Guildo, elle accueille tous ceux du coin. La maison se transforme alors en grande salle de jeu : courses à l'étage, console au sous-sol, cabanes dans les placards de la cuisine. « J'adore quand ils font du bruit. Je ne rêvais que de ça, avoir une maison où les enfants se sentiraient bien, où il y aurait plein d'amis, où l'on entrerait sans frapper. »

Habituellement, Faustine Bollaert passe les fêtes de fin d'année sous les palmiers. Les vacances au soleil attendront cette fois février : elle rejoindra son frère aîné, Charles, à Miami, où il est installé depuis longtemps. « De toute manière, Abbie et Peter n'aiment rien tant que d'être ici. Ils y sont plus libres que nulle part ailleurs. Là, j'arrive à les laisser se promener seuls sans être angoissée. » Pas besoin de partir à l'autre bout du monde, donc, Faustine a trouvé les clés du bonheur dans son havre breton : des rires, de l'air pur, du ciel bleu – parfois – et des galettes-saucisses, tradition culinaire de la région. Celles-ci ont le bon goût des doux souvenirs. Quand, petite, elle accompagnait son grand-père maternel au marché. Stéphane Bollaert a été le premier homme de sa

vie. Celui qu'elle idolâtrait plus que n'importe qui, au point de prendre son nom de famille. Au « Faraggi » de son père, elle a d'abord accolé « Bollaert » sur sa carte d'identité, avant de ne garder que celui-ci pour faire de la télévision. Entre autres hommages à cet aïeul, disparu en 1997, qui avait implanté toute la famille à Saint-Cast-le-Guildo, elle y a acheté une maison. Et pas n'importe laquelle, celle qui la faisait rêver quand elle était enfant, surplombant la mer, avec sa tourelle en pierre grise.

La plupart de ses cousins et cousines ont aussi un pied-à-terre dans le village. L'été, ils se retrouvent le matin pour le café et le soir pour l'apéro. Une réunion de famille permanente qui « peut impressionner les pièces rapportées ». Son mari, l'écrivain Maxime Chattam, le confirme : la première fois qu'il est venu à Saint-Cast, il a été surpris de devoir s'arrêter tous les 10 mètres pour saluer tel ou tel membre du clan.

« J'ai un instinct de lionne. Il ne faut pas toucher à un cheveu de ma tribu »

Ceux qui l'entourent sont unanimes : Faustine Bollaert est une amie attentive sur laquelle on peut toujours compter. En Bretagne, elle retrouve ses fidèles copains rencontrés dans les années 1980. À l'époque où ils faisaient des châteaux de sable au club de la plage, comme leurs enfants aujourd'hui. Dans le monde des médias, ses amis se comptent sur les doigts d'une main. Elle cite Julien Arnaud et Nikos Aliagas parmi les plus proches. Le milieu a la réputation d'être un panier de crabes : alors, comment fait-elle, elle, l'éternelle gentille, pour

y survivre ? « Je pense que la gentillesse est finalement une force, car elle peut être désarmante. Je dis toujours à mes enfants de s'intéresser sincèrement aux gens et qu'ils recevront de la douceur en retour. »

Elle n'était encore qu'une petite fille qu'elle se sentait déjà maman. Peut-être parce que ses parents ont divorcé quand elle n'avait que 5 ans. Lorsque Charles, son frère, alors lycéen, est tombé gravement

malade, après une erreur d'anesthésie, elle a pris soin de lui jusqu'à ce qu'il se rétablisse. « Encore aujourd'hui, je suis ultraprotectrice avec lui. Il me dit souvent que je suis plus sa grande sœur que sa petite sœur. En fait, j'ai un instinct de lionne. Il ne faut pas toucher à un cheveu de ma tribu. » Une fibre maternelle qui est devenue aussi indissociable de sa personne que son sourire.

Élue personnalité télé préférée des Français pour la deuxième année de suite, selon un sondage de « TV Magazine », elle assure ne pas être « à l'aise avec la notion de classement », mais reçoit ce titre comme une « marque d'affection du public ». « Quand on fait mon métier, c'est qu'on a besoin d'être aimé du plus grand nombre », avoue-t-elle. Certainement pour combler une adolescence mal vécue dans une école bourgeoise du XVI^e arrondissement de Paris qui ne lui ressemblait pas. Pas bien dans sa peau, elle s'imaginait alors dans celle d'une autre : « Quand j'allumais la télé pour regarder Anne Sinclair, j'avais l'impression qu'elle ne s'adressait qu'à moi, qu'elle faisait vraiment [SUITE PAGE 63]



Peter, 9 ans, toujours le bienvenu pour un câlin.

Stéphane Bollaert, son grand-père maternel, a été le premier homme de sa vie. Faustine l'idolâtrait tellement qu'elle a pris son nom de famille



Depuis la terrasse de son jardin, une vue sur Saint-Cast-le Gualdo dont cette figure de proue de la télé ne se lasse pas.



Pause lecture avec Phoebe, son Cavalier King Charles. La chienne de 4 ans doit son nom au personnage de « Friends », dont sa maîtresse est une fan absolue.



« Je savoure tous les jours la chance
que j'ai de faire le métier dont je rêvais quand
j'avais 12 ans. » Le 2 janvier.

Dans la rue, on l'arrête pour l'embrasser et souvent s'épancher. « Je sens que je suis utile, mais j'ai parfois l'impression d'être investie d'une mission qui me dépasse »

partie de la famille.» Étudiante, elle rencontre Jean-Luc Delarue, animateur et producteur de «Ça se discute», et lui soutient mordicus qu'elle présentera elle aussi une émission de témoignages. «Il avait dû me pincer la joue en disant "elle est mignonne celle-là", mais moi, je savais ce que je voulais faire.»

Faustine ne se définit pas comme carriériste mais comme passionnée. La télé en intraveineuse, elle ne s'est jamais découragée face aux portes fermées, aux mauvaises audiences, aux programmes avortés. En vingt ans de petit écran, elle a presque tout présenté, des télé-réalités sur la TNT aux magazines de consommation de la sixième chaîne. En 2017, France 2 lui propose enfin l'émission qu'elle attendait, «Ça commence aujourd'hui». Un succès qui ne s'est jamais démenti depuis. Du lundi au vendredi, durant deux heures en début d'après-midi, elle recueille les parcours de vie d'anonymes, souvent bouleversants mais toujours pleins d'espoir. «Je suis une passeuse de lumière. Je ne suis pas là pour qu'elle reste sur moi, mais pour la diriger vers les autres. Cette émission est un endroit d'écoute respectueuse et de bienveillance.»

Son rôle de confidente ne cesse pas quand s'éteignent les caméras. Dans la rue, on l'arrête pour l'embrasser et souvent s'épancher. Récemment, au restaurant, elle a dû sécher les larmes d'une mère en plein deuil périnatal qui n'a eu besoin que de quelques secondes pour se livrer. «Je sens que je suis utile. C'est une chance d'avoir un métier qui fait sens. Même si j'ai parfois l'impression d'être investie d'une mission qui me dépasse. Les gens attendent de moi une solution que je ne peux pas forcément leur donner. Je n'ai pas toujours autant de temps à leur accorder que je le voudrais. Quand je suis à la boulangerie, avec Maxime et les enfants qui m'attendent dans la voiture, et que l'on m'interpelle pour me raconter une histoire de maladie ou autre, je n'ai pas la même disponibilité que sur mon plateau. J'ai toujours peur de décevoir.» Même

Chaque vendredi, elle vient faire provision de galettes-saucisses chez Nathalie, au marché de Saint-Cast-le-Guildo.



Elle a dit non à Emmanuel Macron mais aimerait interviewer Gisèle Pelicot

Emmanuel Macron a demandé à s'allonger sur le divan de la meilleure psy du Paf, pour justifier sa décision de dissoudre l'Assemblée, en juin dernier. Mais Faustine a décliné poliment sa proposition : «Je sais quelle est ma place et je veux y rester, s'explique-t-elle. En revanche, j'adorerais pouvoir interviewer Gisèle Pelicot.»

L'une de ses résolutions pour 2025 ? Prendre du recul sur cette vie professionnelle qui a pu empiéter sur la personnelle. «Pour la première fois, je comprends que je me suis laissé prendre en otage par ma passion. Mais je me suis battue pour en arriver là, j'adore ce que je fais, et mes émissions sont tellement complémentaires que ça serait difficile de renoncer à l'une d'elles.» En ce début d'année, elle a donc pris la décision de se rapprocher de Paris, alors qu'elle habite près de Chantilly, dans l'Oise, et perd de précieuses heures en trajet chaque jour. «Ça me permettra d'avoir un nouveau rythme, de retrouver du temps pour mes enfants, même s'ils

ne m'ont jamais reproché de ne pas être assez présente. Ils voient que mon travail n'est pas une contrainte mais un épanouissement.» Peter lui a même confié vouloir être lui aussi animateur. Il passe ses journées à être filmé par sa sœur, Abbie, qui aspire à devenir réalisatrice. Faustine se revoit en eux, elle qui, petite, interviewait son frère avec un tube de colle en guise de micro.

La notoriété n'a pas réussi à gommer tous ses complexes. «J'essaie encore de me réconcilier avec mon corps. Je surveille en permanence les

kilos en trop et ce que je mange. J'espère qu'un jour ce ne sera plus un sujet, mais ce n'est pas facile quand on est une femme d'images.» En revanche, le temps qui passe ne l'éprouve pas. «Quand j'ai eu 40 ans, il y a eu une bascule difficile à surmonter, mais désormais je le vis très bien. Je suis en paix avec les signes de l'âge, qui racontent, selon moi, notre histoire.» Une consœur lui a pourtant assuré qu'il était difficile de se voir vieillir en gros plan. Faustine Bollaert ne sait pas combien d'années encore elle fera de la télé. «Je vais certainement finir par lasser. Ou, au contraire, les téléspectateurs auront peut-être envie de vieillir avec moi.»

Peu importe ce que lui réserve l'avenir, elle sait que, dans les calmes plats comme dans les tempêtes, elle retrouvera toujours son port d'attache ici, à Saint-Cast-le-Guildo. Son souhait le plus cher ? Que ses enfants soient autant liés qu'elle à cet endroit. Cela semble en bonne voie : l'été prochain, Abbie et Peter ne s'imaginent pas passer leurs vacances ailleurs. ■

Pierrick Geais



Le producteur, fils de Carole Bouquet,
sort d'une année 2024 marquée par le triomphe
du « Comte de Monte-Cristo »
et son divorce d'avec Charlotte Casiraghi

DIMITRI RASSAM L'ANTI-NABAB

Du pop-corn comme un gosse dans sa salle préférée. Enfant, il dévorait les livres de Dumas, et voilà qu'il réussit une épopée majeure en ralliant les foules autour de ses héros. Lui-même aura ferrailé pour tracer son destin au sein d'une tribu légendaire du 7^e art, où l'ombre le dispute à la lumière. Tant de talents mais aussi de tragédies dans la famille Rassam-Berri : drogues, dépressions, suicides... Un temps prince charmant au bras de la fille de Caroline de Monaco, le quadragénaire s'est tristement résolu au clap de fin. Mais, côté cinéma, il rebondit déjà avec panache. Il vient de lancer le fonds Yapluka pour financer des films à grand spectacle ancrés dans la culture européenne. Premier projet : « Les rois maudits ».

PHOTO ALVARO CANOVAS / PORTRAIT MARIE-LAURE DELORME

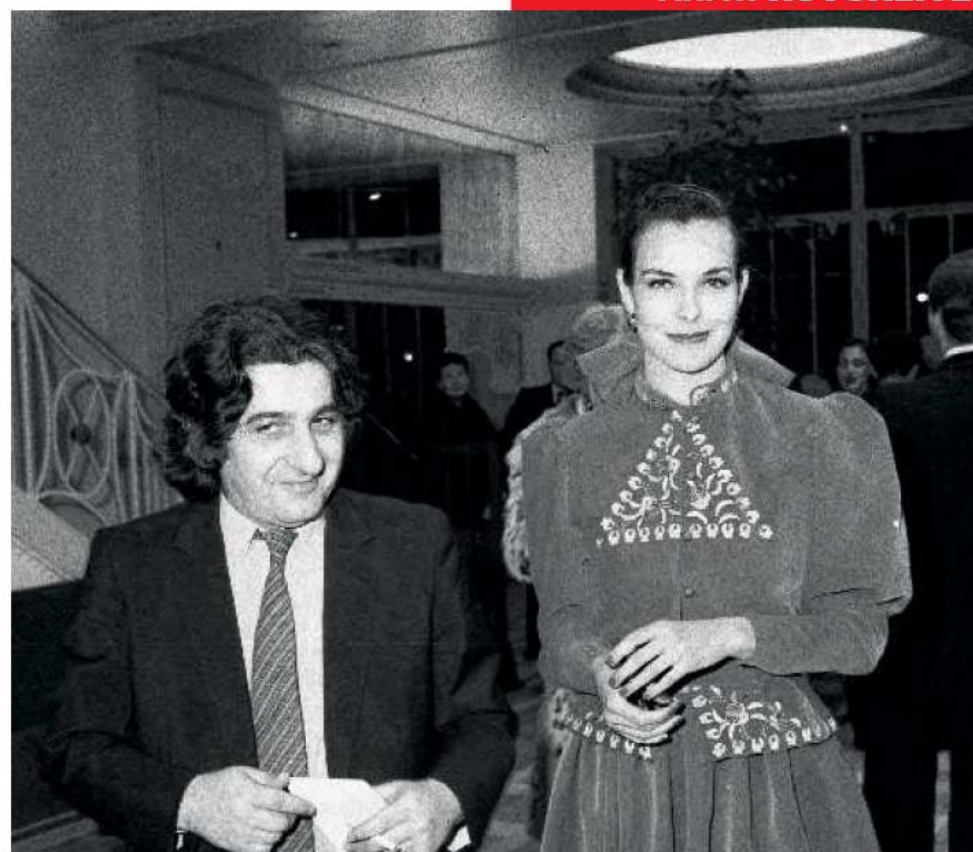


Au Pathé Palace,
le 9 décembre 2024.

Par Marie-Laure Delorme

Tout est ordonné. Dans son bureau : des-
sins d'enfants, crayons de couleur, figu-
rines du Petit Prince et de Tintin, affiches
de films. Un proche souffle : « Quand on
bouge quelque chose d'un centimètre, il
le remet aussitôt en place. » Les symboles
sont partout : sa société de production,
Chapter 2, est située rue de la Comète,
là où il a grandi, dans le VII^e arrondisse-
ment de Paris. Quand on fait la connaissance de Dimitri
Rassam, il a l'âge auquel son père a disparu, 43 ans. Il
est le fils de l'actrice Carole Bouquet et du producteur
Jean-Pierre Rassam. Deux légendes du cinéma. Le flam-
boyant Jean-Pierre Rassam a été retrouvé sans vie, en
janvier 1985, au domicile de Carole Bouquet. Dimitri
avait alors 3 ans. « J'ai du mal à faire le tri entre ce qui
serait mes propres souvenirs et ce que l'on m'a raconté
de lui. Mon oncle Paul me dit que je reproduis certains
de ses gestes. » Quelque chose s'est-il alors figé en lui ?
Un mélange d'enfance et de silence. « On a tous notre
propre histoire et on rencontre tous le tragique à des
moments différents de notre parcours. C'est inévitable.
Si on l'oublie, la vie nous le rappelle. J'ai perdu mon
père très jeune, mais ce n'est ni plus ni moins dur que
pour un de mes amis dont le père est mort d'un cancer
alors qu'il avait 12 ans. Je suis reconnaissant de tout ce
que j'ai reçu. Si l'on s'enferme dans un discours vic-
timaire, on s'entrave soi-même. Je ne minimise rien,
mais, à l'aune de ce qu'endurent les gens, j'ai eu une
enfance heureuse. »

Le fils prodige a échappé à la légende noire du clan
Rassam-Berri. Une famille marquée par la dépression
et par la drogue. Jean-Pierre Rassam meurt d'un empoi-
sonnement au Binotal, un barbiturique prescrit pour
décrocher de l'héroïne. Anne-Marie Rassam, sœur de
Jean-Pierre et de Paul Rassam, se défenestre en 1997.
Elle était maniacodépressive. Julien Rassam, fils d'Anne-
Marie Rassam et de Claude Berri, tombe d'une fenêtre du



Carole Bouquet et son mari,
Jean-Pierre Rassam, père de Dimitri,
au théâtre Marigny, en 1983.

troisième étage de l'hôtel Raphaël, à Paris, en 1998. Il était toxico-
mane. Il est laissé tétraplégique et se donne la mort le 3 février 2002.
Son autre cousin Thomas Langmann, frère cadet de Julien Rassam,
a été condamné pour violence et harcèlement moral sur les mères
de ses enfants. L'acteur Gérard Depardieu, compagnon de Carole
Bouquet durant près de dix ans, est aujourd'hui accusé de viols et
d'agressions sexuelles. Dimitri Rassam ne renie personne : il a connu
un autre Gérard Depardieu ; il connaît une autre partie de Thomas
Langmann. L'orphelin de père a réussi à se bâtir une forteresse inté-
rieure. « Je n'ai pas grandi avec les réseaux sociaux. J'ai pris connais-
sance des drames de mon adolescence à travers les explications des
gens que j'aimais. Quand j'ai été confronté à certaines choses, j'étais
en âge d'y faire face. Je connais mon père à travers le filtre affectueux
et nostalgique des siens. Je n'édulcore rien : il y a évidemment une
angoisse de la perte, née de la mort de mon père. »

Dimitri Rassam a grandi auprès de son demi-frère. Ils ont cinq ans
d'écart. Louis Giacobetti, né en 1987, est le fils du réalisateur et pho-
tographe Francis Giacobetti. Les deux garçons s'aiment et se cha-
maillent comme des frères. Pour comprendre Dimitri Rassam, deux
personnes clés : Carole Bouquet et Paul Rassam. « Ma mère nous a



L'actrice entre ses fils,
Dimitri Rassam (à g.)
et Louis Giacobetti,
au théâtre des Bouffes
du Nord, en 2008.

**Dans la famille,
on s'aime, on
s'engueule et chacun
fait ce qu'il veut.
Les dîners sont
animés. On y débat
de culture
et de politique**



Avec « sa bande » (de g. à dr.) : Jean-Olivier Despres, conseiller en art, Guillaume Houzé, directeur image du groupe Galeries Lafayette, et Alexia Niedzielski, cofondatrice du magazine « System ». Dans son restaurant préféré, Chez l'ami Louis, le 6 décembre 2024.

protégés, mon frère et moi. Nous avons eu une enfance normale et privilégiée. Elle était attentive à ce que l'on ait un cadre et voulait que l'on soit conscients de notre chance. Mon oncle travaillait sans cesse. Il me prenait souvent avec lui, les week-ends, dans les bureaux de la société de production.» L'agent François Samuelson le connaît depuis qu'il est adolescent : «Dimitri Rassam est à la fois le fils de personne et l'enfant de tous les Rassam. Il est le Rassam plus un, le fils d'un clan. Il a eu la chance de ne pas avoir de père. J'ai perdu le mien à 8 ans, je sais de quoi je parle. Son cousin Thomas Langmann a couru toute sa vie après la reconnaissance du sien sans jamais l'obtenir. Dimitri a pu tracer sa route et, comme on dit au rugby, transformer l'essai.»

Le garçon a suivi sa scolarité dans la chic école bilingue Jeannine-Manuel, à Paris. Il s'y est lié, entre autres, avec Stanislas Manuel, Guillaume Houzé, Antoine Nussembaum. Ses camarades d'enfance sont essentiels pour le saisir. Guillaume Houzé, directeur de l'image et de la communication du groupe Galeries Lafayette, est l'un de ses meilleurs amis. Ils se connaissent depuis plus de trente-cinq ans et se parlent tous les jours. Il témoigne : «Dimitri s'est forgé une carapace et s'est construit en opposition à certaines figures familiales. Dans un environnement agité, il a choisi le calme et la résilience. Il est structuré, froid, lucide dans les actions qu'il entreprend. Mais il a un panache et une ambition qui lui font soulever des montagnes. Il est le feu et la glace.» Le producteur est décrit par ses proches comme courageux, réservé, colérique, obsessionnel, solitaire, brillant, émotif. Dimitri Rassam avoue : «Mon oncle Paul m'appelait Didier la Colère. La colère a longtemps été chez moi un carburant. Elle est une émotion à la fois utile et dangereuse. On peut avoir des

« Dimitri a eu la chance de ne pas avoir de père » François Samuelson, agent

colères justes et légitimes, mais on doit les maîtriser. On ne doit pas se laisser dépasser par elles. Je ne me suis jamais mis en colère dans le but d'attrister ou d'humilier quelqu'un. Dans la colère, il y a une ligne de crête à trouver entre l'indifférence et la passion. Quand on est parent, on le voit avec ses enfants. Est-ce qu'ils ont appris quelque chose ou est-ce qu'ils ont eu peur ? S'ils ont ressenti de la crainte, on a échoué.»

Dimitri Rassam appartient à une dynastie du cinéma faite de tous les excès possibles. Guillaume Houzé : «Dimitri est un mélange entre Paul et Jean-Pierre Rassam.

Mais il n'est habité par aucun démon de destruction. Il est aux antipodes des comportements des années 1970 et 1980 : drogue, alcool, hurlements, luxure.» Une discipline morale et physique de fer lui permet de canaliser un bouillonnement intérieur. Il n'a jamais touché à la drogue ; il fait de la boxe. Dans le milieu du cinéma, on entendra mille fois : «Il a beaucoup d'affection pour son cousin, mais il est l'anti-Thomas Langmann.» Ses liens avec Carole Bouquet et Paul Rassam sont indestructibles. Dimitri Rassam est un fils présent. Il reproche à sa mère, en privé, de ne pas faire assez attention à son image. Carole Bouquet protège les autres autant qu'elle ne se protège pas. Dans la famille, on s'aime, on s'engueule et chacun fait ce qu'il veut. Les dîners sont animés. On y débat de culture et de politique. Dimitri Rassam lit beaucoup. Il a acheté les droits de «Mesopotamia» (éd. Grasset, 2024), [SUITE PAGE 68]



Avec l'équipe du « Comte de Monte-Cristo », de g. à dr. : Adèle Simphal, les réalisateurs, Matthieu Delaporte et Alexandre de La Patellière, Bastien Bouillon, Pierre Niney, Anaïs Demoustier, Anamaria Vartolomei, Patrick Mille, Laurent Lafitte, Julie de Bona et Julien de Saint-Jean. Au Festival de Cannes, à la Terrasse by Albane, le 22 mai 2024.

d'Olivier Guez, pour l'adapter en une série franco-britannique. Il pourrait se diversifier dans la restauration-hôtellerie, comme sa mère, et il ne s'interdit pas l'idée de réaliser un film, s'il rencontre le bon sujet. «J'aime réfléchir en termes d'histoires, et la facilité ne m'attire pas.»

Il est devenu l'un des producteurs les plus importants d'aujourd'hui : «Le prénom» (2012), «Le Petit Prince» (2015), «Les trois mousquetaires. D'Artagnan» (2023), «Les trois mousquetaires. Milady» (2023). «Le comte de Monte-Cristo», sorti en 2024, a dépassé les neuf millions d'entrées. Le long-métrage de Matthieu Delaporte et Alexandre de La Patellière fait désormais partie des films français les plus vus de l'Histoire. «Si d'aventure j'ai eu une légère forme d'ivresse, c'est au moment du "Prénom". J'ai cru

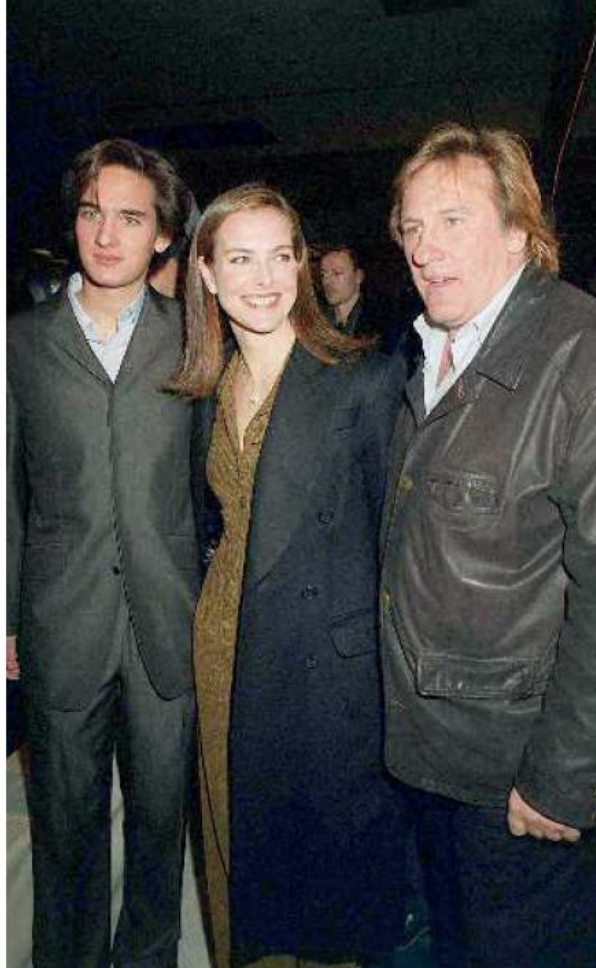
que j'allais avoir un même succès chaque année. Aujourd'hui, dans tous les domaines, j'ai moins de certitudes.» André Maurois a adapté le poème «Si» (1910), de Rudyard Kipling, sous le titre «Tu seras un homme, mon fils» : «Si tu peux rencontrer Triomphe après Défaite / Et recevoir ces deux menteurs d'un même front.» Dimitri Rassam en a fait sa règle. «Playmobil. Le film», en 2019, a été un échec. Mais ses enfants lui ont fait un gâteau d'anniversaire «Playmobil», tant ils étaient fiers du film. «On met beaucoup de soi-même dans le travail. Au-delà des enjeux économiques, l'émotionnel est une force. À partir d'un certain moment, on est rattrapé par une question existentielle : "Pourquoi est-ce que je fais ce que je fais ?" Le succès de "Monte-Cristo" a élargi le champ des possibles.»

Le producteur garde ses distances avec les acteurs. «Mon métier est de servir le film et non tel ou tel ego, le mien compris. Il faut assumer ses goûts mais, aussi, faire de la place pour les convictions des autres. L'amont et l'aval sont ce que je préfère dans un film. J'ai connu des tournages difficiles. Le producteur Claude Lèger me disait : "C'est fini quand tu décides que c'est fini." J'ai appris à faire des pauses. Quarante-huit heures avant la sortie des "Trois mousquetaires", j'avais l'impression que le sol allait se dérober sous mes pieds. Mais ma peur de ne pas monter sur le ring est plus forte que la crainte de me retrouver KO. Le jour où je ressentirai de l'indifférence, il faudra que j'arrête.» Il salue les prises de risques artistiques des producteurs Hugo Ségnac et Pascal Caucheteux. Il a déjeuné avec Vincent Lindon. L'acteur lui a dit : «Si le film me plaît, c'est déjà un succès.» Dimitri Rassam : «Le producteur doit savoir compter et, parfois, oublier de savoir compter. Il y a deux leçons dans le succès : humilité et exigence. Mon père avait cramé la caisse. Je sais qu'il n'existe pas de rente de situation. Je suis un

« Quarante-huit heures avant la sortie des "Trois mousquetaires", j'avais l'impression que le sol allait se dérober sous mes pieds », se souvient-il



Avec Charlotte Casiraghi (à sa g.) et son cousin Thomas Langmann accompagné de sa fille, Lou (en noir). Au Festival de Cannes, le 20 mai 2023. À dr. à 19 ans, avec sa mère et Gérard Depardieu, alors le compagnon de celle-ci, à un défilé Chanel, en 2001.



laborieux. On tombe de cheval et on remonte dessus. Tous les films que je produis sont importants pour moi. Mais, pour mes amis, un long-métrage représente simplement trois heures de leur temps et, au mieux, un joli moment. Dans la vie, souvent, il y a du succès à un endroit et de l'échec à un autre.» Durant l'année 2024, Dimitri Rassam a connu un triomphe dans sa sphère professionnelle et une défaite dans sa vie privée.

Dimitri Rassam a été marié à Masha Novoselova, de 2010 à 2018, avec qui il a eu Darya, née en 2011, et avec Charlotte Casiraghi, de 2019 à 2024, avec qui il a eu Balthazar, né en 2018. Il reste extrêmement attaché à Raphaël, le fils de Charlotte Casiraghi et de Gad Elmaleh, né en décembre 2013. «Raphaël est un enfant formidable, et j'espère rester dans sa vie.» Son entourage le décrit comme un père tendre et exigeant. De son histoire brisée avec Charlotte Casiraghi, il confie aux intimes : «J'ai perdu le contrôle.» Quand ils se sont rencontrés, ils avaient beaucoup en commun, dont l'amour de la littérature et du cinéma. Ils sont devenus orphelins de père presque au même âge. Les psychanalystes affirment que, quand on a perdu un parent tôt, soit on vit dans la peur de vivre, soit on vit dans l'urgence de vivre. Ils ont tout fait vite.

Dimitri Rassam ne souhaite pas évoquer ses deux divorces comme des échecs. «On ne peut pas parler d'échec, quand on a connu une histoire d'amour forte et qu'on a des enfants merveilleux. Mais on est altéré par ce que l'on vit, et la remise en question est vertueuse. Dans nos liens familiaux, amoureux, amicaux, professionnels, il est nécessaire de revisiter ce que l'on a réussi et ce que l'on n'a pas réussi. On contrôle si peu. Il faut l'accepter. Les contes de fées n'existent pas dans la réalité, mais il faut continuer à croire aux grandes histoires d'amour. Dans un mariage, on sait qu'il y aura des épreuves mais, quand on est jeune, on n'en prend pas pleinement conscience. Je peux questionner mes comportements, mais il n'y a pas grand-chose que je ferais différemment en termes de choix amoureux. Dans un couple, il est nécessaire d'arriver à conserver ce qui est beau, quoi qu'il arrive. Ma plus forte angoisse n'est pas la peur de l'échec, c'est la crainte de ne rien vivre.»

« Je ne crois plus à la fusion totale et permanente dans un couple »

Sa rupture avec la fille de la princesse Caroline de Monaco a été douloureuse. Ses proches concluent que l'épreuve l'a changé : il est plus attentif avec son entourage, hiérarchise mieux les priorités, sait davantage ce qu'il veut. «Avec l'âge, on modifie son regard sur l'amour. Je ne crois plus à la fusion totale et permanente dans un couple.»

François Samuelson assure : «Il a une forme de tranquillité intérieure.» Guillaume Houzé met l'accent sur sa manière de s'exprimer, un débit de voix articulé et rapide, pour faire le même constat. «Dimitri a canalisé son feu intérieur. Il a le cinéma dans le sang depuis qu'il est né et il a envie de laisser une empreinte. On n'est qu'au début de sa grande aventure.» Dimitri Rassam travaille énormément. Il passe beaucoup de temps dans l'avion, fête ses succès au restaurant Chez l'ami Louis, ne tente pas de se faire passer pour ce qu'il n'est pas. Son idée du bonheur : «Au lendemain d'un succès, en famille, avec des amis, au ski, à Val-d'Isère. Le bonheur est rarement ouvert sur tous les fronts, et je sais que les choses sont éphémères. Mais il faut prendre des risques et, au passage, s'améliorer un peu.» Dans son bureau, le fils de Carole Bouquet, le neveu de Claude Berri et de Paul Rassam, le filleul de Francis Ford Coppola s'interroge sur la parabole des talents : que fais-tu de ce que tu as reçu ? À plusieurs reprises, il répètera : «On est la somme des histoires que l'on a vécues.» Il a aimé «Cœur» (éd. Albin Michel, 2024), de Thibault de Montaigne, frère d'un de ses meilleurs amis. Un récit de père et fils. Devant nous, Dimitri Rassam ne sera ému qu'une seule fois, quand on lui demandera s'il fait partie de ceux qui jettent ou de ceux qui gardent les choses. C'est la question de sa vie. On est la somme des histoires que l'on a reçues. — Marie-Laure Delorme

Dimitri entre Charlotte Casiraghi et Balthazar, 4 ans, avec Raphaël Elmaleh, 9 ans (devant), au balcon du palais princier pour la fête nationale de Monaco, en 2022.



Tatiana Silva

DE LA DOUCEUR EN PRÉVISION

Un heureux événement pour ouvrir une nouvelle saison de sa vie. « Il faut donner du temps au temps » : jamais le mantra que Tatiana Silva a tiré de sa jeunesse cabossée n'aura sonné aussi vrai. À 16 ans, l'adolescente d'origine cap-verdienne a vu mourir sa mère, malade, avec qui elle vivait seule depuis des années. Elle aurait pu perdre pied. Mais sa foi, en Dieu comme en son destin, l'a tirée vers le haut. À 20 ans, la Bruxelloise devient Miss Belgique. Huit ans plus tard, elle part à la conquête de la France. Tout lui sourit... ou presque. Elle confie alors, à Match, que son désir d'enfant est plus fort que tout. Le ciel, dont elle décrypte les caprices comme personne, l'a enfin entendue.

PHOTO **VÉRONIQUE DE VIGUERIE**
ENTRETIEN **ÉMILIE CABOT**

Après avoir traversé bien des tempêtes, elle a gagné sa place au soleil. À 39 ans, la présentatrice météo de TF1 va devenir maman



Pour Paris Match, elle dévoile son ventre rond, mais reste discrète sur l'identité de son compagnon. Le 4 janvier, à Paris, juste avant de partir en congé maternité.

« Il y a toujours cette date butoir, ce “attention, on devient âgée”. Ça crée beaucoup d’angoisse chez une femme. Je n’y ai pas échappé »

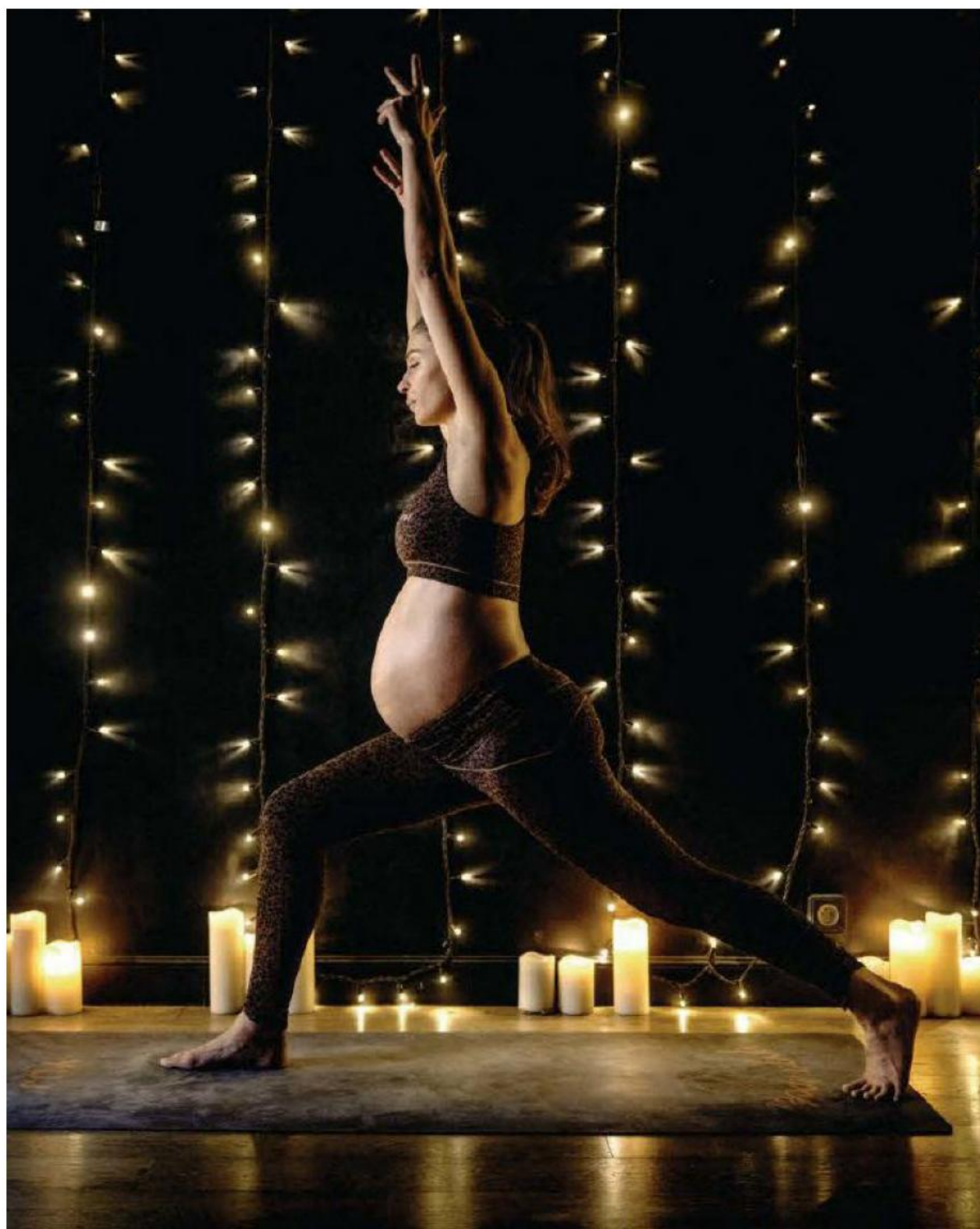
Par **Émilie Cabot**

Longtemps, sa plus grande hantise a été de ne pas avoir d’enfants. Il y a dix ans, elle confiait à Paris Match que, pour réaliser son rêve, elle serait «capable d’avoir recours à une banque de sperme». Le temps a passé, sa façon de voir les choses aussi. «À cette époque, l’horloge biologique tournant, des amies devenant mères, j’étais en plein questionnement, analyse-t-elle aujourd’hui. C’est tellement douloureux de se dire que ce désir de maternité pourrait ne jamais se réaliser que pour alléger la souffrance on se dit: “Tant pis, je le ferai envers et contre tout!” Et puis vous cheminez, vous apprenez à vous connaître, à dénouer vos mécanismes de défense pour faire face à celle que vous êtes et à ce que vous

voulez réellement.» Devenir mère? Oui! Mais à une condition: «Avoir un homme à mes côtés et fonder une famille. Ça devient tout aussi effrayant parce que ça veut dire que la condition de ce bonheur est la présence de quelqu’un sur lequel je n’ai pas un contrôle absolu.» Pour trouver le bon partenaire, Tatiana a pris le temps qu’il lui fallait. La vie lui a appris que la patience était une force, la détermination une arme. Dans les épreuves comme en amour. Elle a fini par obtenir ce qu’elle désirait. Sans surprise, l’ex-Miss Belgique 2005 a choisi Bruxelles pour vivre la dernière ligne droite de sa première grossesse. Le terme est prévu à la fin du mois de janvier. Quelques jours plus tard, le 5 février, elle soufflera ses 40 bougies. Un cap symbolique qu’elle passera en la plus douce des compagnies.

«Il fallait reconstruire quelque chose que je n’ai plus», confie l’animatrice. Née à Molenbeek-Saint-Jean, commune pauvre de Bruxelles, tristement célèbre depuis les attentats de Paris en 2015, Tatiana n’a pas connu ses parents ensemble. Le couple, qui avait déjà deux enfants, s’est séparé peu avant sa naissance. «Je veux construire ce que mes parents ont déconstruit. Je souhaite vivre ce que je n’ai pas connu.» Après le divorce, Tatiana reste en Belgique seule avec sa mère, tandis que son père retourne au Cap-Vert. À 14 ans, sa vie s’assombrit soudain. Sa mère est atteinte d’un cancer du sein. Il l’emporte deux ans plus tard. À 16 ans, l’adolescente obtient la majorité anticipée et vit seule. Sept ans plus tard, son père meurt d’une crise cardiaque. «Ma mère était très protectrice. Je suis passée d’un cocon à une forme de liberté totale. C’était très violent. Je suis contente de ne pas avoir sombré dans des choses glauques, ni d’avoir fait de mauvaises rencontres. J’ai été protégée par des anges gardiens et probablement par mes parents et leur éducation.»

Elle s’est aussi façonné ses propres défenses, une armure assez robuste pour résister aux secousses de l’existence, et assez souple pour laisser passer la joie et le souci de l’autre. Thérapies, soins énergétiques, retraites de méditation à l’étranger et lectures l’ont aidée à mieux se connaître, à apaiser ses traumatismes, et à garder ses peurs à distance. Les années passent, l’envie d’un enfant s’accroît. Le doute et les questionnements jettent un voile sur le ciel de la miss météo. «Il y a toujours cette sorte de date butoir, ce “attention, on devient âgée”. Ça crée beaucoup d’angoisse chez une femme. Je n’y ai pas échappé.» L’ombre de l’IVG qu’elle a subie il y a quelques années plane, insidieuse. Elle a révélé cet épisode intime – qu’elle ne date pas – dans «Tout commence par soi», son livre paru en 2021. L’idée d’avoir à s’occuper de quelqu’un d’autre qu’elle lui est à ce moment-là inconcevable. «Je suis contente qu’il existe en France la possibilité d’avorter mais c’est vraiment un passage douloureux.



La posture du guerrier. Yogiste passionnée, elle a suivi une formation pour donner des cours. Dans un des studios de yoga Yuj, à Paris, le 4 septembre.

Réunissant jusqu'à 5,6 millions de téléspectateurs, ses bulletins météo font le beau temps de TF1, où elle officie depuis 2017.



Ce n'est pas un acte anodin. Je me suis parfois dit "je n'aurais pas dû" ou "peut-être que c'est pour cela que je n'ai pas d'enfants", puis j'ai travaillé, je me suis détendue et détachée.»

Est-ce la leçon des épreuves passées ou une inclination naturelle? Tatiana n'a jamais été du genre à rester passive ou à se victimiser. «Par la porte ou par la fenêtre, quand je crois en quelque chose, j'essaye d'y arriver. Je me disais que c'était impossible de ne pas rencontrer quelqu'un avec qui je me sente suffisamment alignée.» Sa jeunesse blessée lui a appris à espérer, et plus encore à rebondir. «Je suis plutôt un matelas à ressorts qu'à mémoire de forme, dit-elle, amusée. Je me dis que tant que je suis vivante, tout est possible alors donne-toi les moyens, essaie, exerce, aventure-toi, fais!» Ce compagnon, elle l'a enfin trouvé, et tient à garder son identité secrète. «Je ne donne pas d'informations sur qui il est, ce qu'il fait, où il vit... Mais il existe pour ceux qui s'en inquiètent, plaisante-t-elle. Je suis généreuse dans ce que je partage mais je garde des jardins secrets.» Celle qui a un temps partagé la vie du chanteur Stromae ou de l'humoriste Guillermo Guiz a tiré les leçons de ces relations médiatisées. Pour en parler, elle sourit et se réfugie derrière une litote: «Ça m'a appris les vertus de la discrétion.»

À neuf mois de grossesse, Tatiana consacre la plupart de son temps à lire. Des lectures ciblées, pointues, «en lien avec [son] ADN, celui du développement personnel». Elle se nourrit aussi des expériences de ses proches. «J'ai toujours dit aux mamans autour de moi: "Je serai à mon avis la petite dernière, vous allez pouvoir me partager vos astuces".» Une fois n'est pas coutume, la présentatrice météo se tient loin de l'actualité. Ce n'est pas que les incendies qui dévorent Los Angeles l'indiffèrent, mais elle savoure cette parenthèse, ce temps suspendu. Peut-être la première vraie pause dans la vie professionnelle de celle qui, très jeune, a enchaîné les contrats courts, avant de faire la pluie et le beau temps à la télévision, d'abord pigiste à la RTBF, sur M6 et TV5 Monde, puis en CDI à temps plein au service météo de TF1 depuis 2017. «Je n'ai plus de réveil, je peux flâner, manger à l'heure que je veux, ça fait du bien.» Elle a croisé fort les doigts pour ne pas devoir être alitée. «Ça m'avait l'air long et difficile à vivre.» Nauséuse le premier trimestre, elle a échappé aux montagnes russes émotionnelles: «Les trois fois où j'ai pleuré c'est parce que je ne savais pas ce que je voulais manger, ça m'a perturbée et ça a fait rire mon entourage, moi qui adore bouffer.» Quant aux envies irréprouvables, c'était plutôt pancakes que fraises, mais seulement à deux reprises. Il aura fallu qu'elle commence son congé maternité pour qu'un virus saisonnier la rattrape, elle qui assure pourtant n'avoir pas vu un médecin depuis quinze ans! Cette bosseuse infatigable ferait-elle une allergie au repos? Sa propre explication est plutôt celle d'une future maman, entièrement consacrée à ce petit être qui grandit à l'intérieur d'elle: «Je sens que mon système immunitaire est affaibli parce qu'il donne beaucoup pour la fabrication du bébé», analyse-t-elle. Pour une fois, Tatiana la guerrière économise ses forces. Elle en aura besoin, en femme qui

« Je n'ai plus de réveil, je peux flâner, manger à l'heure que je veux, ça fait du bien »



Tapis rouge pour l'ancien mannequin, invitée au dîner d'État en l'honneur du roi et de la reine de Belgique. Le 14 octobre 2024, à l'Élysée.

ne veut rien sacrifier. À ses yeux, soigner son couple est un travail de tous les jours. «Il faut sortir des carcans romantiques et fleur bleue selon lesquels quand on rencontre quelqu'un, c'est fluide. Ça peut être aussi plus complexe!» Elle pourrait consacrer un livre entier à l'amour, tellement elle a noirci ses petits carnets de notes et de réflexions. «C'est un grand sujet qui anime encore ma vie. J'aimerais beaucoup l'écrire mais ce n'est pas à l'ordre du jour. J'ai promis à mon bébé de ne me consacrer qu'à lui. Il a enfin accepté de venir, il faut lui donner cet espace.» Cette fois, c'est à elle qu'on a envie de dédier la formule avec laquelle elle clôt ses bulletins météo: «Et surtout, prenez bien soin de vous!»



Sur tous les continents, des hommes et des femmes luttent pour l'environnement. Cette semaine, Paris Match a rencontré les cofondateurs de Plastic Odyssey, qui se battent contre la pollution plastique

Alexandre Dechelotte (à g.) et Simon Bernard avec une partie de leur collecte, ici 200 kg, sur un radeau dépourvu de moteur, bricolé à partir d'éléments récupérés. Île Henderson, février 2024.



SIMON BERNARD ET ALEXANDRE DECHELOTTE

Les recycleurs des mers

Encore un sac de déchets puisés au paradis ! Ils ont beau avoir la trentaine, ces aventuriers sont déjà de vieux loups de mer. À bord de leur navire-laboratoire, ils s'attaquent au plastique, poison presque immortel, en le ramassant et, surtout, en le recyclant grâce à des solutions low-tech et locales. L'expédition actuelle donne le tournis : trois ans autour du monde, trois continents, des escales de trois semaines... dont celle-ci, sur l'île Henderson. Entre Polynésie française et Amérique du Sud, le site est aussi intoxiqué qu'inaccessible. Les deux amis y ont réussi une prouesse inédite, montrée dans le documentaire « Plastic Odyssey. Mission Pacifique », sur Canal+ en février. Rencontre en avant-première.

PHOTOS OLIVIER LÖSER / INTERVIEW FLORENCE SAUGUES





Simon (à g.) et Alexandre enlèvent bidons, filets dérivants, jouets, brosses à dents... Restent les fragments trop petits, mêlés au sable.



Chargé d'un sac, le radeau s'envole au-dessus de la barrière de corail.



Leur « Calypso » du plastique a déjà récupéré 10 tonnes de déchets échoués sur l'île Henderson

À 1 000 milles de toute terre habitée, et pourtant... Vents et courants poussent une profusion de déchets vers ce triangle de nature sauvage. Dix équipiers, dont trois scientifiques, ont campé ici une semaine durant. Cinq litres d'eau douce par jour et par personne sous un soleil de plomb. Ils ont ramassé les ordures sur des kilomètres pour les rassembler face à l'étroite ouverture de la barrière de corail qu'on ne franchit que par temps calme. Alors les marins ont inventé un dispositif : un parachute ascensionnel relié à un treuil du navire et au radeau chargé de déchets. Le voilà qui s'envole au-dessus des précieux coraux. Sans rien abîmer.

Magnifique mais inhabitable car dépourvu d'eau douce.

Ce territoire britannique, un plateau corallien de 3 700 hectares, est classé au patrimoine de l'Unesco.



Sur le pont, une moto sert de treuil en enroulant un câble relié au parachute ascensionnel.



L'équipage hisse les sacs sur « Plastic Odyssey », un ancien navire scientifique de 39 mètres de longueur.





Mission accomplie ! Alexandre et Simon autour du panneau décrivant cette expédition complexe, loin d'être gagnée d'avance.

Ils forment les populations locales à l'utilisation de micro-usines de transformation du plastique installées dans des conteneurs

Par Florence Saugues

Depuis l'enfance, ils ont la passion de la mer et du bricolage. À 7 ans, alors qu'il passe des vacances en Corse avec ses parents, Simon déniché dans une décharge sauvage de quoi fabriquer un radiateur pour l'eau des douches de leur campement, des flotteurs pour surfer... Plus tard, le Breton, originaire de Concarneau, imagine une baignoire à recycler l'eau dont il présente les plans à un concours de « Science & vie junior ». Alexandre, de son côté, candidatera avec une machine agricole à tout faire... À 5 ans, ce Bordelais pilote déjà le zodiac de ses parents autour de l'île d'Houat, où la famille a ses habitudes estivales. À 17 ans, il est matelot sur des convois de voiliers et de yachts. À l'école de la marine, où ils se rencontrent en 2011, leur amitié est une évidence. Durant ses études, Simon est nommé officier mécanicien puis chef de quart d'un ferry de 2 000 personnes qui doit naviguer entre courants contraires et autoroute maritime. « Ça m'a donné la confiance nécessaire pour entreprendre », dit-il. Avant cela, il avait remporté le prix de l'innovation de l'HydroContest en présentant la maquette d'un bateau semi-submersible capable de transporter

une lourde charge en consommant un minimum. Alexandre, lui, a fait ses armes comme élève officier sur un navire câblé avant de s'impliquer dans Green Active, une association de recyclage à Bordeaux. Ensemble, ils partagent une même envie d'explorer des solutions de recyclage easy-tech, low cost et facilement démocratisables. Ils ont en tête The Ocean Cleanup, le projet fou de Boyan Slat, ce jeune Hollandais qui déploie des filets sur le vortex de plastique dans le Pacifique Nord pour retirer les déchets flottants. Mais

ils savent aussi qu'il est illusoire de croire que le ramassage seul permettra d'avoir un impact significatif. Les deux amis décident alors de remonter à la source du problème. Ils se plongent dans la littérature scientifique et comprennent que deux approches sont à privilégier : réduire la consommation de plastique dans les pays les plus riches et recycler les déchets qui s'accumulent dans les zones dépourvues de système de gestion des débris. Celles-ci se situent majoritairement dans les pays pauvres d'Afrique, d'Asie et d'Amérique du Sud. Inspirés par l'expédition Nomades des mers de Corentin de Chatelperron, les deux apprentis marins peaufinent leur projet. Corentin a fait le tour du monde en bateau pour collecter les low-techs – des procédés à faible impact sur l'environnement – les plus performants. Eux écumeront les mers et recenseront, dans les pays les plus touchés, les innovations qui luttent contre ce fléau pour diffuser les meilleures à travers la planète.

Pour cela, ils réaménagent un vieux vaisseau ayant servi à des explorations scientifiques. Cette « Calypso » du plastique sera leur navire ambassadeur. « Plastic Odyssey » est né ! Depuis octobre 2022, il sillonne la planète. Les deux Géo Trouvetou ont aussi mis au point des micro-usines de recyclage du plastique pour fabriquer des carburants par pyrolyse et des matériaux alternatifs. Un système innovant qui tient dans un conteneur maritime ! Sur leur plan de navigation se trouve l'île Henderson, située dans le Pacifique Sud, l'une des plus polluées au monde. « Nous ne pouvions pas passer à proximité sans essayer de nettoyer ses côtes », explique Simon. C'est chose faite !



Paris Match. Pourquoi avoir choisi de faire escale sur l'île Henderson ?

Simon Bernard. Cette île protégée, inscrite au patrimoine de l'Unesco depuis trente ans, ne peut être approchée par les bateaux dans un rayon de 400 kilomètres pour préserver sa biosphère. Mais elle est au cœur d'un piège océanique où se regroupent les plastiques présents dans les océans. Ses 3 kilomètres de plage sont jonchés de déchets de bout en bout. Une expédition précédente avait réussi à les rassembler dans de gros sacs de collecte sans pouvoir les embarquer : une seule passe permet d'accéder au rivage, un couloir très étroit dans la barrière de corail, que les conditions météo ne permettent pas toujours de franchir. Les membres de l'expédition s'étaient résolus à les abandonner sur place. Je me suis dit : "Un jour, j'irai les récupérer !"

Vous avez réussi à extraire 10 tonnes de déchets !

Alexandre Dechelotte. Nous avons validé différents procédés d'extraction dans des zones difficiles d'accès grâce à des parachutes ascensionnels, des radeaux ou des chaînes de bouées. Nous avons démontré que le nettoyage de ce sanctuaire était réalisable avec peu de moyens. Si nous revenons tous les cinq ans pour débayer cette côte, il n'y aura plus ce problème d'amoncellement de détrit. Ces techniques, peu coûteuses, sont répliquables dans toutes les zones inaccessibles du globe.

Mais cette victoire est par définition éphémère : les courants ramènent irrémédiablement les plastiques sur ces côtes. Ces collectes sont-elles réellement utiles ?

S. B. Tous les jours, 27 000 à 30 000 tonnes de plastique se déversent dans les océans, soit 19 tonnes par minute. Seulement 1 % de ces déchets flottent à la surface, 44 % s'échouent sur les côtes et on ne sait pas où le reste stagne. D'où l'importance d'aller nettoyer les rivages, malgré tout. Sur l'île Henderson, il y avait 180 grammes de plastique au mètre carré. Pour notre prochaine expédition, nous avons prévu d'aller sur l'atoll d'Aldabra, aux Seychelles, où la densité est de 440 grammes de plastique au mètre carré.

Pour limiter cette pollution, vous avez imaginé et construit des micro-usines de recyclage du plastique là où la concentration est importante. Expliquez-nous.

S. B. Nous nous sommes rendus sur les côtes les plus polluées du monde. Nous avons recensé et documenté les techniques qui existaient déjà. Notre bateau a servi d'atelier. Nous avons retenu celles qui fonctionnaient le mieux, qui ne coûtaient rien ou presque, des low-techs ayant peu d'impact sur l'environnement, simples à construire et faciles d'utilisation. Nous mettons gratuitement à disposition les plans de ces micro-usines qui tiennent dans un conteneur de bateau, 33 mètres carrés.

Concrètement, quel système de recyclage utilisez-vous ?

S. B. Un broyeur de plastique, un appareil qui fait fondre la poudre obtenue en une pâte homogène qui ensuite est coulée dans des moules, en forme de planche, de pavé... Ces matériaux obtenus se travaillent comme le bois et permettent de construire du mobilier en tout genre, bancs, tables, ou encore de faire des revêtements de sol... et même des maisons grâce à des poutres de plastique.

En quoi ce procédé est-il vertueux ?

S. B. Avec notre bateau ambassadeur, nous formons les populations concernées sur place, essentiellement en Afrique et en Asie, là où les plastiques ne sont pas traités. Nous leur démontrons que leurs déchets peuvent être valorisés grâce à ces micro-usines, qui inventent aussi de nouveaux métiers. C'est toute une économie à imaginer. La ville de Bargny au Sénégal, où nous en avons installé une, coche toutes les cases. Les pêcheurs ont dû cesser leur activité à cause de la pollution plastique. Le ramassage des déchets, leur traitement et leur transformation en pavés permettent non seulement de nettoyer les plages mais aussi d'envisager un avenir et d'éviter que les jeunes partent sur des pirogues pour l'Europe.

Votre ambition est de développer un réseau mondial de micro-entreprises. Comment allez-vous vous y prendre ?

A. D. Tout le monde peut accéder aux tutos sur YouTube. Nous avons créé une communauté qui partage les avancées et les perfectionnements des procédés. Les innovations des installations des Philippines profitent à celles de Dakar, et ainsi de suite. Nous avons 230 initiatives recensées, expérimentées, validées et documentées. Il existe un catalogue de tous les produits dérivés. Nous allons aussi déployer une plateforme répertoriant toutes les connaissances et les inventions avec des chapitres spécifiques pour les différents types de métiers créés à destination des entrepreneurs ou des hommes d'affaires qui aimeraient investir dans le concept. Ces micro-usines ne coûtent pas cher et nécessitent peu de technologie, elles sont simples à installer, leur maintenance est facile. Peu volumineuses, elles peuvent prendre place au cœur des villes, près des zones de ramassage.

S. B. Nous souhaitons mettre au point un système de franchise et développer tout un écosystème mutualisé. C'est ce qui se passe

au Sénégal, où un service de maintenance pourra se mettre à la disposition de tous les minisites de retraitement. Il y a déjà là-bas deux micro-usines en fonctionnement et dix en construction. Il existe aussi un showroom des produits dérivés à Dakar.

Encore faut-il trouver des débouchés à tous ces produits dérivés.

S. B. C'est le défi suivant. Il faut convaincre d'utiliser des pavés en plastique pour construire des routes ou des terrasses par exemple. Imaginer des filières rentables. Nous aimerions nous associer à une marque ou à un designer de renom pour façonner les meubles et leur donner de la valeur.

Le problème originel reste l'utilisation du plastique notamment dans les pays développés. Avez-vous réfléchi à comment y remédier ?

S. B. Pour limiter à la source, il faut changer nos habitudes. Cela passe par l'information et l'éducation. Nous intervenons dans les écoles. Nous imaginons un centre de formation-laboratoire que nous pourrions dupliquer par la suite un peu partout dans le monde.

Concrètement, que préconiseriez-vous, à chacun d'entre nous, dans les gestes du quotidien, faciles à adopter et peu coûteux ?

A. D. Avoir toujours dans son sac une gourde – plutôt que d'utiliser des bouteilles ou des gobelets – et de sacs en coton – pour transporter ses courses. C'est simple, efficace, et cela demande peu d'efforts. ■

« 44 % de la pollution plastique s'échoue sur les côtes. Et 1 % flotte à la surface. On ne sait pas où le reste stagne »

De la matière première au produit fini, le tout à bord. À g. de Maxime, technicien, la machine (bleue) qui sert à broyer les déchets. Les copeaux qui en sortent servent de matière première pour fabriquer, entre autres, ce mobilier.



A man with dark, curly hair and a light beard is shown in profile, looking towards the right. He is wearing a light-colored plaid shirt with orange and grey patterns. The background features a vast green field in the foreground, a body of water in the middle ground, and a distant coastline with a castle under a cloudy sky.

Dans les pâturages côtiers
où paissent les agneaux de pré-salé.
Dans la baie, le 7 janvier.



Le chef étoilé va signer la carte du
Logis Sainte-Catherine, au cœur du célèbre îlot

JEAN IMBERT RESTAURE LE MONT-SAINT-MICHEL

Un nouveau défi entre terre et mer. Après le Martinez, le Venice Simplon-Orient-Express ou le Plaza Athénée, le cuisinier ami des stars s'offre une institution vieille de 1 300 ans ! Cette fois, le quadra qui a remporté le concours « Top chef » en 2012 ne cherche pas à décrocher les étoiles mais à s'ancrer dans le terroir de son enfance. « Les ingrédients doivent avoir un lien avec l'endroit où on les déguste », dit celui qui offre sa première grande table au deuxième site le plus visité de France. Pour ce boulimique de projets prestigieux, l'appétit vient en mangeant : il peut compter sur la fidélité de ses équipes. Prochaine escale de ce globe-trotteur du goût, la côte ouest des États-Unis !

PHOTOS BOBY / ENTRETIEN ÉLODIE ROUGE

« L'exemple de Michael Jordan m'a tiré vers le haut. C'est fou le nombre de fois où il a perdu pour finalement gagner »

Interview Élodie Rouge

Paris Match. Vous, le chef des stars et du Plaza Athénée, au milieu des agneaux de pré-salé sur le Mont-Saint-Michel... C'est inattendu !

Jean Imbert. Mais, vous savez, je ne viens pas particulièrement de l'univers du luxe. Avant d'avoir sous ma responsabilité 900 personnes dans les établissements pour lesquels je travaille, je tenais mon restaurant tout seul. Les problèmes de personnel, la moindre ampoule qui claque, le frigo qui lâche dans la nuit : c'est pour toi ! Ça a été ma vie pendant dix-sept ans. Ici, au Mont-Saint-Michel, je retrouve ce que je faisais avec ma grand-mère : une cuisine très ancrée sur le lieu, dans une petite maison. Du luxe mais authentique ! J'ai toujours été attiré par les enseignes patrimoniales. Le Venice Simplon-Orient-Express, le Plaza Athénée, le Martinez, la maison Dior ou le Brando en Polynésie possèdent ce point commun : ils ont une histoire ! Dans le même esprit, le Mont-Saint-Michel, merveille de l'Occident, est le site le plus iconique de France... hormis Paris.

Comment vous êtes-vous retrouvé embarqué dans l'aventure du Logis Sainte-Catherine ?

Quand Valérie Le Guern Gilbert, la patronne de Mauviel avec qui je collabore depuis que j'ai 22 ans, m'a parlé de cet appel d'offres, j'ai accepté dans la minute. J'avais très envie d'un projet qui me recentre. Et puis cet endroit est dingue !

Faites-nous rêver...

C'est une maison typique de ce coin de Normandie, perchée sur le Mont avec un jardin devant, dans une rue piétonne. La famille de la mère Poulard y a vécu. Je n'aurais pas aimé reprendre un restaurant déjà existant. Le soir, tout sera éclairé à la bougie. On a imaginé une brasserie sensible qui a une âme. À la carte, il y aura par exemple l'araignée de mer en parmentier ou la lasagne de coquillages. Ce sont mes plats à moi, que je prépare pour mes amis en Bretagne et que je n'ai jamais vus à la carte d'autres restos.

C'est une longue histoire d'amour entre les casseroles Mauviel et vous ?

Le cuivre m'a toujours fait rêver. À 15 ans, j'ai demandé à ma grand-mère mes premières casseroles Mauviel. Il s'agit d'une maison historique et familiale qui a un vrai ADN culinaire ! Quand j'ai démarré mon premier restaurant, à 22 ans, je voulais des casseroles en cuivre : j'avais l'impression que cet ustensile me rendrait meilleur cuisinier. Dans mon bureau, j'ai gardé la première casserole de ma grand-mère, dans laquelle elle faisait sa béarnaise. Je suis un peu fétichiste des objets qui ont une âme ! Valérie Le Guern Gilbert m'a toujours suivi et soutenu.



Derniers préparatifs avec sa brigade une semaine avant l'ouverture. Sur la terrasse de l'établissement, le 9 janvier.

Le Mont-Saint-Michel n'aurait-il pas aussi le goût d'une madeleine de Proust pour vous ?

Bien sûr ! On y allait souvent avec mes parents quand j'étais petit. Notre cabane familiale, à côté du cap Fréhel, se trouve à une heure de voiture. À l'époque, on allait manger à la Mère Poulard. J'ai encore le souvenir du bruit des œufs battus à l'entrée. Je reviendrai m'y attabler quand je serai de passage ici ! On n'est pas dans la concurrence mais dans la complémentarité ! Ce serait merveilleux que le Mont-Saint-Michel devienne une destination gastronomique. Je voudrais qu'on soit perçu comme un des meilleurs restaurants de la région. Et que les gens du coin viennent spécialement y dîner.

Le terroir du coin vous parlait particulièrement ?

C'est le répertoire que j'aime cuisiner ! L'araignée de mer, les poissons de ligne, les artichauts, les choux-fleurs, les brocolis. Ici, tout est saisonnier : les fruits, les légumes, la pêche comme la coquille Saint-Jacques, les huîtres... Même idée pour l'agneau de pré-salé : il n'y en aura pas à la carte avant Pâques ! Je ne suis pas d'un seul coup devenu un chef "local" parce que c'était stylé. Pourquoi aller chercher quelque chose au bout du monde quand on a de beaux produits d'un mec du coin ?

Vous êtes à la frontière Normandie-Bretagne. Avez-vous respecté la parité de ces deux régions hautes en saveurs ?

Pour la paix des ménages, oui ! Mais est-ce qu'il y a une si grande différence entre le homard de Chausey ou celui de Bréhat ? La coquille Saint-Jacques de Normandie et celle d'Erquy ? Je pense que, vu de loin, on a l'impression que c'est la même chose, vu de près c'est un autre débat. [Il rit.]

Quel est le point commun entre vos tables à Los Angeles, Paris, Saint-Barth et au Mont-Saint-Michel ? Existe-t-il une signature Jean Imbert ?



À la carte, des produits régionaux et de saison sublimes. Ici, ballottines de poireaux et lieu jaune de ligne, grenobloise et beurre blanc.

Les chefs sont devenus les coqueluches des réseaux sociaux, de la télé... Ça fait partie du job, aujourd'hui ?

J'ai émergé avec "Top chef" et, les premières années, j'étais le chef le plus suivi au monde sur Instagram. J'ai adoré le côté instantané du support. Aujourd'hui, je pense que je suis l'un des chefs étoilés de France qui poste le moins. Influenceur, ce n'est pas mon métier. Moi, j'ai envie de créer des cartes, de plancher sur de nouveaux restaurants. J'ai besoin de réalité. Et, quand je ne travaille pas, je veux être ancré dans la vraie vie : passer du temps avec mes proches, loin de mon travail.

Vingt ans après, quel regard portez-vous sur votre parcours et votre carrière ?

Autant sur un plan personnel j'aurais fait les choses autrement. Autant, professionnellement, je ne changerais rien. Pas même mon échec à New York. Une de mes plus grandes fiertés reste Mamie, le restaurant que j'ai monté avec ma grand-mère. Même une table sur la Lune ne m'aurait pas procuré des émotions aussi intenses ! J'ai accompli tous les rêves que j'avais il y a dix ans. Je me challenge désormais sur de nouveaux projets authentiques. Si on regarde les réseaux sociaux, on a l'impression que tout est rose, mais j'ai également des périodes de remise en question très profondes.

Quel est le secret pour réaliser ses rêves ?

Ne jamais rien lâcher. Si vous saviez combien de fois je suis allé voir François Delahaye, le patron du Plaza Athénée, combien de fois il m'a jeté avant de me recruter ! [Il rit.] D'autres palaces parisiens très connus m'avaient fait des propositions, mais moi je voulais le Plaza ! Même chose pour le Venice-Simplon-Orient-Express. J'avais une histoire qui parlait pour moi, la finale de "Top chef" qui avait eu lieu à bord du train. Et j'étais ami avec le chef qui y a officié pendant trente-sept ans. Je rêvais de prendre sa succession.

Quels sont vos prochains défis ?

Mon futur projet se trouvera sur la côte ouest des États-Unis. Mais en ce moment j'ai envie de me consacrer à des choses qui ne sont pas directement liées à mon métier. Écrire un livre, c'est sûr. J'aimerais réaliser un film un jour. J'ai commencé à écrire un scénario et un début de roman, ça fait rire mes équipes. Je réfléchis également à transformer la maison de ma grand-mère en banlieue parisienne en école de cuisine.

Les célébrités adorent vos restaurants parisiens. Allez-vous arriver à les convaincre de venir au Mont-Saint-Michel ?

Je leur en ai déjà parlé. J'ai même montré la photo à Pharrell et à Beyoncé... Ils ont trouvé l'endroit dingue !

Avec Valérie Le Guern Gilbert, présidente de Mauviel 1830, qui exploite le Logis Saint-Catherine.

« Une de mes plus grandes fiertés : Mamie, le restaurant que j'ai monté avec ma grand-mère »

Je ne veux pas de chaînes ou de concept décliné partout. Chacun de mes restaurants doit être ancré dans sa "géographie". Ma méthode, pour chacun, c'est de partir du lieu : quel est son ADN ? Par exemple si on prend Saint-Barth, ce sont les Caraïbes, l'esprit d'une case, du sucré et salé. On y sert la poularde cuite en croûte de cabosse de chocolat, ou le loup en croûte de sable de la plage des Flamands, la langouste, avec des petites ravioles de piments végétariens produits sur l'île par Jean-Michel.

Quels sont vos mentors ? Appartenez-vous à une famille de chefs ?

Bien sûr, j'ai beaucoup de respect pour les chefs illustres, des bâtisseurs comme Michel Guérard, Paul Bocuse ou Alain Ducasse. Mais la seule personne qui m'ait vraiment donné envie de devenir cuisinier, c'est ma grand-mère, ma muse ! Et puis, ça peut sembler plus inattendu, mais l'exemple de Michael Jordan m'a vraiment tiré vers le haut ! Je regardais tous ses matchs. C'est fou le nombre de fois où il a perdu... pour finalement gagner. Le jour où je l'ai à ma table, je prends ma retraite !

Comment gère-t-on son emploi du temps quand on doit jongler avec des établissements à travers le monde ?

C'est une vie intense avec énormément de pression sur les épaules. Prendre un avion, arriver à 6 heures du matin, enchaîner sur un autre établissement, c'est devenu mon quotidien. Avoir quinze minutes devant moi, c'est la possibilité de répondre à des mails et faire plusieurs calls. Je suis très fier d'être entouré d'une petite équipe très soudée, depuis longtemps. On a appris à devenir ultra-efficaces et à trancher en deux heures ce qui nous prenait deux mois il y a encore cinq ans. Zéro superflu !

Ce rythme à 1 000 à l'heure vous laisse-t-il du temps pour une vie personnelle ?

Je m'organise ! Je suis resté très proche de ma famille et j'essaie de passer au moins deux jours par mois en Bretagne.





La princesse d'York, lors du Royal Ascot, course hippique emblématique, dans le Berkshire, en Angleterre, le 21 juin 2024.

Depuis qu'elle a rhabillé de façon spectaculaire Beatrice d'York, la styliste anglaise est devenue la femme la plus courtisée du royaume





Dans l'un de ses magasins préférés, celui de la créatrice anglaise Emilia Wickstead, à Londres.

Avec elle, l'habit fait la princesse. Comme dans les contes de fées, son intervention avisée a métamorphosé une jeune femme moquée en ravissante icône de mode. En guise de talisman, un nom prédestiné, et pour toute baguette magique, le sens du style. Olivia Buckingham voulait faire de la photo. C'est finalement dans la chambre noire des cabines d'essayage qu'elle a choisi de servir de révélateur. Pour ses clientes fortunées, cet œil court les boutiques de Londres à Hongkong et propose des looks en mélangeant griffes et marques populaires. Avec un unique souci : avoir de la tenue !

PHOTO PHILIPPE PETIT / RÉCIT MARINE CORVIOLE

OLIVIA BUCKINGHAM RELOOKEUSE ROYALE

Par Marine Corviole

Elle porte le nom de Buckingham, fréquente la famille royale... et pourtant ce n'est qu'une coïncidence. Si Olivia Buckingham a ses entrées au palais, c'est par le côté dressing. Depuis près de cinq ans, elle est la styliste de Beatrice d'York. Une intervention aux allures de sauvetage. Un certain chapeau enrubanné au mariage de William et Kate en 2011 avait manqué être fatal à cette petite-fille de la reine Elizabeth, l'aînée du fils préféré et néanmoins infréquentable, Andrew, et de son ex-femme au parfum de scandale, Sarah Ferguson. Huit ans plus tard, les noces de lady Gabriella Windsor étaient l'occasion d'une revanche. Celle qu'on surnomme «Bea» était méconnaissable. Un changement de style salué par le magazine «Tatler» qui la place tout en haut de son classement des personnalités britanniques les mieux habillées de l'année 2024.

Entre les deux, il y a eu Olivia. Olivia est loin d'avoir le look d'une habituée de la vie de château anglais. Pas de robe de princesse ni de soulier de vair, mais des baskets (adorées, précise-t-elle), un jean élimé

(mais signé Saint Laurent) et un blazer à carrure XXL. Cache-t-elle des épaules de lut-teuse? «Non, c'est mon goût prononcé pour la mode des années 1980, dont ma mère était l'ultime reine. Je me souviens de ses tenues incroyables, vestes à épaulettes et tailleurs jupes.» Olivia est une fan de «Dynastie» et de Krystle Carrington, son héroïne. «Cette époque m'inspire encore.» Une influence qui la pousse à envoyer valser l'ancienne règle de l'élégance haute couture, le devoir de sobriété. «Les gens pensent que "Less is more" (le moins est le mieux), moi je dis "More is more". Mais ça s'applique plutôt à mon style qu'à celui de mes clientes!»

Avec cette allure, on pourrait la croire venue au monde dans le Colorado au milieu des magnats du pétrole. Pas du tout, elle voit le jour en 1983 dans la grande bourgeoisie de Hongkong. Son arrière-grand-père, Noel Croucher, aurait cofondé la Bourse de cette ancienne colonie britannique. «Je lui suis très reconnaissante pour l'existence qu'il m'a offerte», déclare-t-elle pudiquement. Traduction: elle n'a pas eu la vie qu'on imagine que mène l'enfant unique d'une mère célibataire. Une mère qu'elle évoque volontiers, quand elle refuse de seulement mentionner son père. À l'âge de 5 ans, tout de même, il a fallu renouer avec la Grande-Bretagne, et ses institutions indispensables à l'éducation des enfants bien nés: la pension, où le temps s'écoule plus lentement qu'ailleurs. D'où le goût des livres sans doute. Olivia pense d'abord étudier les lettres classiques, puis passe à un sujet plus rock'n'roll: la photographie d'art à Londres.

Elle a 25 ans et décide de retourner à Hongkong. «C'est là que, soudainement, j'ai découvert la mode et le stylisme. J'avais grandi avec «Vogue» pour bible, il y a toujours eu des magazines partout dans la maison, mais je n'avais jamais envisagé d'intégrer cet univers. À mon époque, il n'y avait pas d'autre issue que d'être médecin ou avocat.» Elle n'a aucune qualification, mais, grâce à un réseau bien fourni, elle devient assistante du responsable mode de «Tatler Hong Kong». «Je faisais les tâches les plus simples et c'est comme ça que je me suis construite. Je pense qu'il est très important de commencer en bas de l'échelle et d'évoluer étape par étape.» Dans son cas, c'est une progression rapide. Elle qui ne parle pas chinois se lance en free-lance au bout de deux ans dans la haute société sous le charme du made in Britain. «Et puis là-bas

il y avait moins d'Anglaises blondes... Un énorme avantage dont je n'avais pas forcément conscience.» Des créatrices britanniques sont justement en pleine gloire: elles s'appellent Victoria Beckham ou Anya Hindmarch. Olivia connaît dix ans de succès, mais il faut croire que ça ne lui suffit pas. Elle a soudain le désir de revoir l'Europe. «Heureusement, car c'était juste avant le Covid. Une pandémie qu'il valait mieux affronter en Angleterre. Mais je devais repartir de zéro. Et, cette fois, je n'étais pas une pièce unique. À Londres, j'abordais un océan de stylistes déjà bien installés.»

Entre deux confinements, elle décide de lancer avec une amie la société Emily and Olivia. Habituee aux réussites faciles, elle découvre le goût de l'épreuve. D'abord, une

sciatique qui la stoppe en plein envol. Puis, dans la foulée, l'associée qui en profite pour changer de carrière. Olivia commence à repenser son mode de vie, à se dire qu'il est temps de préfé-

rer la philosophie du bien-être à celle de la fête à tout prix. Elle retrouve une copine d'école, la it girl Poppy Delevingne; c'est elle qu'Olivia va commencer à habiller. C'est reparti! Le bouche-à-oreille ne tarde pas à remplir le carnet de commandes. Les temps ont changé. Les femmes qui ont maintenant les moyens de passer par une styliste sont celles qui travaillent, ou plutôt font carrière. Elles sont faites pour se comprendre. «J'adore collaborer avec des entrepreneuses, des femmes puissantes. Elles ont réussi, elles ont fait fortune et elles veulent porter de magnifiques vêtements... sans avoir le temps de les choisir.» Une clientèle qui s'étend bien au-delà du Royaume-Uni et pour laquelle la globe-trotteuse peut s'envoler pour un safari improvisé au Kenya, avant de repartir à Bangkok où l'attend une retraite avec un gourou de la méditation. En plus de s'occuper de Poppy Delevingne, Olivia Buckingham habille des stars, la rappeuse américaine Eve, installée à Londres, ou l'actrice Carey Mulligan, le temps d'une séance photo pour le magazine «Variety». Pas besoin de book pour faire connaître son talent: «Les célébrités sont un portfolio sur pattes.» Olivia, qui continue à se considérer comme une débutante, confie avoir été «très stressée» au moment d'accompagner ses premières personnalités: «Je ne devais rien montrer, mais je mourais de l'intérieur!» Que sa cliente soit connue ou non, elle opère toujours de la même façon: d'abord se renseigner sur

**« Les gens disent
"Less is more",
moi je dis
"More is more" »**

Pour le mariage d'Hussein de Jordanie à Amman, en juin 2023, Beatrice d'York fait sensation dans une tenue Reem Acra.





La princesse et la styliste en novembre 2023, à Londres. Beatrice porte une robe Monique Lhuillier.

« J'adore travailler avec des femmes puissantes. Elles veulent porter des vêtements magnifiques... sans avoir le temps de les choisir »

l'occasion – tapis rouge, mariage en Suisse, soirée mondaine, chacune a son dress code. Ensuite, elle se penche sur les goûts de la cliente. «J'essaie de leur faire repousser leurs limites, tout en veillant à ce que ça reste confortable et qu'elles soient en confiance. C'est un travail collaboratif du début à la fin.» Aux intrépides, elle propose toujours une tenue plus audacieuse en option. Et avoue se mettre en apnée quand elle accompagne une star sur le tapis rouge. «Il peut se passer n'importe quoi, une robe qui se déchire trois minutes avant de monter sur scène, par exemple. L'horreur. Je reste toujours sur mes gardes. Mais pas une semaine ne ressemble à la précédente, et ça nourrit ma créativité.»

Olivia Buckingham craint peut-être l'accroc mais pas le fashion faux pas. En citant la styliste américaine Erin Walsh, elle déclare : «Mieux vaut faire partie des meilleurs et pires looks que d'être entre les deux.» Et puis l'expérience ne sera jamais vaine : «On est tellement conditionné à ressentir de la honte si quelque chose ne se passe pas comme prévu, alors qu'on apprend bien davantage en se trompant.» Un goût du risque dont

il faut se méfier quand il s'agit d'habiller une princesse, d'autant plus si le chapeau enrubanné de celle-ci lui a déjà valu de douloureuses critiques. «On était amies depuis des années. Pour le mariage d'Ella [Gabriella Windsor] en 2019, Beatrice m'a demandé de l'aider, de manière très décontractée, explique Olivia. Les critiques de la presse avaient été extrêmement méchantes. Nous n'en avons pas parlé, mais nous le savions tous. Certes, on le gardait à l'esprit mais le passé appartient au passé et il fallait aller de l'avant.» Ce sera la robe bleu marine en dentelle signée Self-Portrait. Alors s'accomplit le miracle, «Bea» se hisse au premier rang du classement des têtes couronnées les mieux habillées de la noce. D'autres jolis succès suivront. Au mariage du prince Hussein de Jordanie, le 1^{er} juin 2023 à Amman, Beatrice s'illustre dans une robe longue Reem Acra s'accordant à merveille avec la tiare héritée de sa mère. Un look politiquement correct, puisqu'il lui a permis de «se distinguer sans détourner l'attention de la mariée», précise la styliste. Pour son retour au Royal Ascot le 21 juin 2024, c'est en Emilia Wickstead qu'elle a fait sensation. «Quand j'ai vu la

robe, je me suis dit qu'elle serait fabuleuse dedans. Je lui ai envoyé toute une liste d'options et c'est amusant, puisqu'elle a choisi celle-ci.»

Toutes deux ayant des agendas généralement bien remplis, la styliste n'a plus besoin de courir les magasins et showrooms avec sa royale cliente. Elle fait une sélection de son côté, qu'elle soumet à cette princesse qu'elle connaît bien. Pour le choix final, un simple appel vidéo pendant les essayages suffit. Et, s'il y a besoin de retouches, un couturier peut être appelé à la rescousse. «Je ferai toujours en sorte de l'habiller d'une façon qui lui ressemble. Elle sait ce qu'elle aime et ce qu'elle n'aime pas, je ne fais que lui proposer des choses qui ont peut-être échappé à son radar.» Pour le quotidien, Beatrice d'York ne passe pas par les services d'Olivia Buckingham. Elle s'habille seule, notamment en piochant du côté des marques françaises Maje et Sandro. «J'adore travailler avec Bea, elle est la personne la plus merveilleuse et la plus gentille qui soit. Bien sûr, je ne lui ferai jamais porter une jupe super courte ! Tout doit être respectable sans être ennuyeux.» Un défi de plus. ■



LA FLAMME DE MATHIEU LEHANNEUR
Le créateur français de la torche et de la vasque olympiques est devenu, depuis l'été dernier, l'un des designers qu'on s'arrache. De Paris à New York, il multiplie les projets. (Pages 90 à 92) =

Crédits photo : P. 8 : L. Lehmann. P. 90 à 92 : L. Lehmann, F. Ribon, L. Viana. P. 93 : J.M. Tixier. P. 95 à 98 : G. Megevand, DR, B. Preschesmisky, S. Détraz, J.M. Favre, DR, M. Cellard. P. 100 à 104 : Getty Images, DR. P. 106 : Getty Images, DR. P. 109 : Willy Rizzo/archives Paris Match. P. 110 : Willy Rizzo/archives Paris Match, M. Litran, J.P. Pedrazzini, F. Pagès. P. 111 : Willy Rizzo/archives Paris Match, M. Jarnoux, C. Labrune, P. Le Tellier. P. 112 : W. Carone, J. Garofalo, F. Pagès, Willy Rizzo/archives Paris Match. P. 115 : Ballesteros/EFE/SIPA, Chown Aaron/PA Photos/ABACA.

TENDANCE

90 Mathieu Lehanneur
Designer monumental

MOBILITÉS

93 Pirelli
Roulez sur l'or

JEUX

94 Anacroisés

VOYAGE

95 Étoiles des neiges

FINANCE

100 À la découverte des ETF

SANTÉ

106 Grippe
Tout ce qu'il faut savoir

JEUX

108 Mots croisés

ARCHIVES

109 Gentleman Dior

115 ROYAL

TOUT NOUVEAU actualités commerciales



HAST PARIS S'INSTALLE RUE DE CHARONNE

Nichée au 38 de cette rue emblématique, cette nouvelle boutique, imaginée par l'architecte Quentin de Bourgues, incarne l'univers raffiné de la marque et combine design contemporain et ambiance chaleureuse.

Dans ce quartier en pleine effervescence, Hast se rapproche de sa clientèle en offrant une expérience unique et sur mesure. Fidèle à ses valeurs, la marque continue de séduire ceux qui recherchent des pièces à la fois élégantes, durables et accessibles.

<https://www.hastparis.com/>



IL EST TOUJOURS L'HEURE POUR AIMER !

Aujourd'hui, la Happy Sport, caractérisée par des diamants qui tourbillonnent sur son cadran, emmène dans sa danse de joie le cœur emblématique de la Maison. La montre Happy Hearts offre ainsi une perspective ludique innovante sur le temps qui passe, et fait souffler sa joyeuse insouciance sur chaque instant précieux de la vie. Ce garde-temps en Lucent Steel™ et or éthique rose, d'un diamètre de 36 millimètres, est animé par cinq mobiles enchanteurs : trois iconiques diamants, un cœur en nacre et un cœur serti de diamants.

www.chopard.fr

NUXURANCE ULTRA ALFA [3R] LE SOIN D'EXCEPTION JOUR & NUIT

Nuxe défi les lois de l'anti-âge avec une nouvelle technologie de pointe. Plus efficace que le rétinol, ce soin ultime combine la Technologie Alfa [3R] au pouvoir de la Niacinamide pour une correction continue jour et nuit. Cette formule, avec 95% d'ingrédients d'origine naturelle, offre une performance non-stop : correctrice le jour et régénérante la nuit.

Prix public indicatif :
79,90 euros format de luxe pot 75ml
Disponible en pharmacie,
parapharmacie et sur fr.nuxe.com



IMAGINE FOR MARGO

Depuis 2011, l'association Imagine for Margo a affecté plus de 23 millions d'euros à la recherche permettant à plus de 7.200 enfants et adolescents atteints d'un cancer de bénéficier de traitements innovants et personnalisés en Europe.

Ensemble, continuons de nous mobiliser afin de guérir tous les enfants et adolescents atteints d'un cancer.

Faites un don sur :
www.imagineformargo.org



AVEC HX, CHANGEZ VOTRE REGARD SUR LE MONDE

HX, expert de l'aventure responsable depuis 1896, emmènent les voyageurs curieux en expédition tout compris, à bord de navires innovants, à la rencontre de la faune et des paysages incroyables des endroits les plus fascinants de la planète. Antarctique, Galápagos, Alaska, Groenland, Spitzberg, Passage du Nord-Ouest... nos destinations évoquent les grands explorateurs. Randonnez, payez, tentez le plongeon polaire et assistez aux conférences de notre programme scientifique.

www.travelhx.com/fr



Dans sa Factory, à Ivry-sur-Seine, avec les pièces exposées chez Christie's, dont « I Am », une chaise conçue à partir des initiales de ses propriétaires.



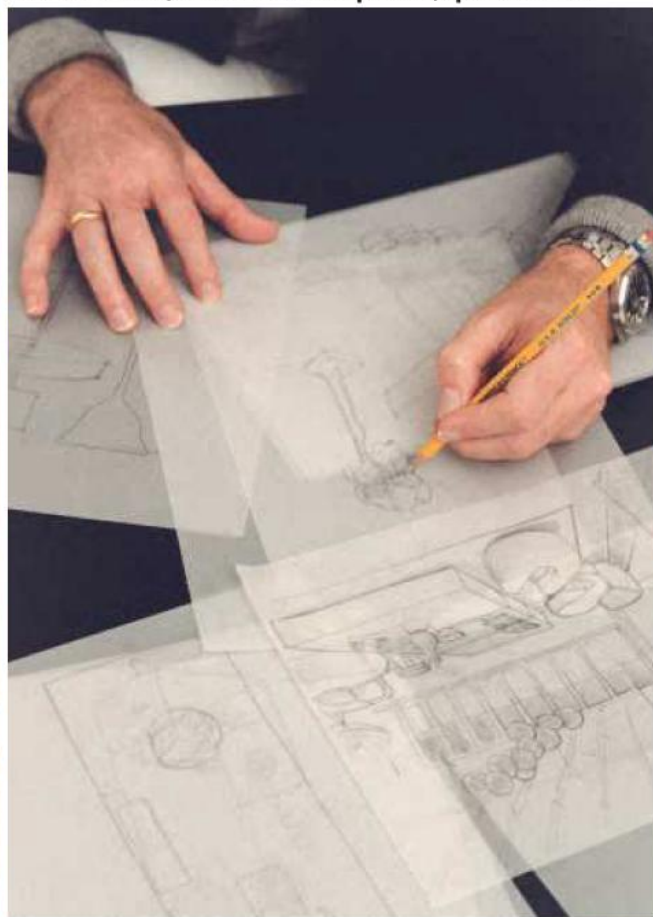
La vasque des Jeux olympiques de Paris, dans le jardin des Tuileries.

MATHIEU LEHANNEUR DESIGNER MONUMENTAL

Après son triomphe populaire aux JO, le créateur de la torche et de la vasque inaugure une exposition chez Christie's. Autoportrait d'un magicien multidisciplinaire.

Propos recueillis par Élodie Rouge/Photos Lucas Lehmann

À son bureau, il dessine sur papier-calque. Au-dessous, le fauteuil Éléphant, qu'il a créé.



Verre soufflé, bois, marbre composent sa bibliothèque de matériaux.

Ce qui définit mon style Le même uniforme depuis mes 18 ans, des boots, un pantalon blanc et une veste, la silhouette de Thomas, le photographe dans «Blow Up» (1966), le film mythique de Michelangelo Antonioni.

Le plus beau conseil qu'on m'ait donné Un concept bien pensé doit pouvoir s'expliquer en quelques minutes, cela prouve qu'il a du corps. C'est ce que me répétait un de mes professeurs à l'ENSCI-Les Ateliers. Il y a deux ans, Renault m'avait interrogé au téléphone sur une métamorphose de leur icône : j'ai réussi à pitcher mon idée de 4L chambre d'hôtel. Quand j'ai raccroché mon projet était vendu.

Mon objet de design préféré Un oloïde, une pièce très mathématique, en acier, inventée par le sculpteur Paul Schatz. Je le garde en main comme un support pour l'esprit et la réflexion.

Un livre à bouquiner «Couver un astre» (éd. Seghers, 15 euros), de Sophie Fontanel, qui donne sa vision drôle et poétique de la vasque.

Une tradition que j'aime faire perdurer S'échapper en bateau plusieurs semaines chaque été avec ma femme et mes deux enfants. Notre embarcation s'apparente à une île déserte en mouvement, on réapprend à vivre ensemble.

Le plus beau cadeau qu'on m'ait offert Ma femme a commandé en secret à un maquettiste une miniature de la vasque olympique.

Un objet que j'aime offrir Un canif. Il a un côté primitif séduisant. Même seul sur une île déserte, je peux tenter de m'en sortir, et ouvrir une noix de coco.

Une destination qui continue de me faire rêver J'ai un attachement viscéral à la Corse. J'y ai passé beaucoup de temps, mes parents y ont vécu très longtemps et je m'y suis marié.

Jamais sans... Une vue sur la mer. Même si c'est compliqué à Paris. Une obsession qui me suit depuis l'enfance. C'est une des raisons pour lesquelles on retrouve les courbures de l'eau dans certaines de mes œuvres, comme «50 Seas».

Ma dernière fierté Découvrir le fond d'écran du téléphone de ma fille... Une photo d'elle et moi ! Plus sérieusement, fabriquer un objet comme la vasque, capable de susciter une véritable émotion collective, au-delà de l'esthétique, reste un défi et l'ambition de tous les designers. Donner des frissons ou voir des gens pleurer chaque soir pendant les JO a été la plus belle des récompenses. Je me réjouis que la vasque trouve bientôt une nouvelle vie. La Ville de Paris et l'Élysée planchent sur plusieurs scénarios. Mon seul souhait : elle doit continuer à voler, à demeurer un objet vivant.

[SUITE PAGE 92]



Dans son book, une 4L qu'il a transformée en chambre d'hôtel.

Un personnage qui m'inspire L'ingénieur américain Richard Buckminster Fuller (1895-1983), un grand penseur, visionnaire, connu pour ses dômes géodésiques qui permettaient de construire des abris très rapidement.

Un lieu où j'aime retourner Le Pied-à-Terre, que j'ai créé à New York, aux antipodes d'une galerie ou d'un showroom. Nous l'avons imaginé au contraire comme un lieu de vie où je reçois mes clients, les collectionneurs, mes amis. Cet espace me permet de mettre en scène mes collections dans des moments authentiques. J'espère en ouvrir un nouveau bientôt sur la côte ouest des États-Unis.

Une routine beauté pour déconnecter Le Lightinderm, un appareil de lumineothérapie que j'ai dessiné il y a quelques années. Il fonctionne avec des capsules de sérum et magnifie la peau grâce à des spectres lumineux très précis. J'étais sceptique au début, mais aujourd'hui j'en suis fan, tout comme ma femme.

Une source d'inspiration permanente Le musée de Minéralogie, un endroit méconnu, à l'École des mines (60, boulevard Saint-Michel, Paris VI^e), qui possède une des plus belles collections de minéraux.

Je collectionne... Les matériaux. Ce sont comme des gammes pour un musicien. À partir d'eux, je peux composer une musique pop, une symphonie, un opéra... Ma collection « Inverted Gravity » en est le fruit : j'ai eu l'idée d'inverser la gravité pour créer la surprise. L'exemple le plus spectaculaire ? Une commode en marbre reposant sur des pieds en verre soufflé.

Le projet que je rêve d'accomplir Je fantasme encore mon projet de fin d'étude sur la réinvention du design des médicaments. On pourrait les rendre plus attrayants pour donner aux patients l'envie de suivre le traitement dans les bonnes conditions. Sous forme de chips, de pâte d'amande... tout est possible !

Sur mon bureau, on trouve toujours... Du papier-calque vierge et du griffonné.

L'installation que j'aurais aimé inventer La pyramide des âges. Je me suis réapproprié cette idée dans une série de sculptures en céramique réalisée en collaboration avec un artisan à Vallauris. Je montrais la courbe démographique de la quasi-totalité du monde en 3D.

Mon plat préféré Le ris de veau aux morilles de Chez Georges (1, rue du Mail, Paris II^e).

Mon dernier coup de cœur La comédie musicale multirécompensée avec Zoe Saldana et Selena Gomez, sur le destin d'un mafieux en quête de rémission, « Emilia Pérez », de Jacques Audiard.

Une obsession Classer les applications sur mon téléphone par couleur. Une déformation professionnelle !

Un souvenir inoubliable Le 26 juillet 2024, sur la terrasse du musée d'Orsay.

Une tradition du dimanche Malheureusement, mon dimanche ressemble beaucoup à mon mardi. Je fais un métier qui ne s'arrête jamais.

Dans mon frigo, on trouve toujours... Les restes de la veille. Je suis psychorigide sur la question du gâchis.

Si je n'avais pas été designer... J'aurais choisi un métier entre thérapeute et apothicaire. Quelqu'un qui fait le diagnostic mais qui peut aussi concevoir le traitement. Parfois, ma femme m'appelle Dr Lehanneur. —

Propos recueillis par Élodie Rouge avec Clara Bost

Exposition « Ici et maintenant », du 17 au 23 janvier, chez Christie's, 9, avenue Matignon, Paris VIII^e. christies.com. mathieulehanneur.com.

Sa routine beauté :
entretenir sa peau grâce
au Lightinderm.
Ci-dessous, une miniature
de la vasque des JO, cadeau
de Noël de sa femme.

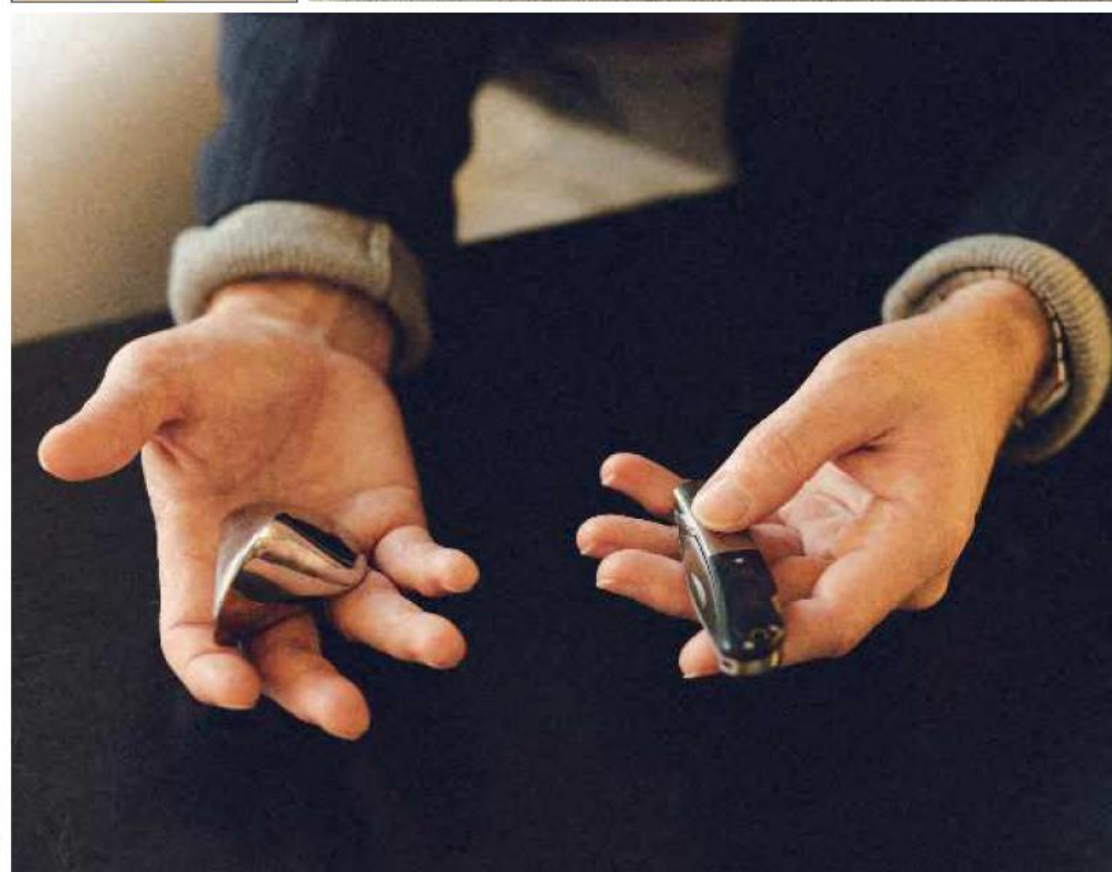


Le Pied-à-Terre,
où le designer
reçoit ses clients
à New York.



« Je fais
un métier
qui ne s'arrête
jamais »

Le livre
qu'il aime bouquiner :
« Couvrir un astre »,
de Sophie Fontanel.



Dans sa main droite,
un oloïde ; dans la gauche,
un canif offert par son fils.

PIRELLI ROULEZ SUR L'OR

Championne du monde de l'image de marque, la maison italienne manufacture la Rolls du pneu. Retour sur une success-story.

Par Lionel Robert / Illustration Jean-Michel Tixier

Giovanni Battista Pirelli a vu le jour à Varenna, le 27 décembre 1848, à deux pas du lac de Côme, lieu de villégiature préféré d'une palanquée de célébrités du show-business. C'est peut-être là que Pirelli a puisé sa capacité à vendre du rêve avant des pneumatiques. S'il n'est pas simple de rendre sexy un bout de caoutchouc, cette société, dont le logo n'a presque pas varié depuis sa création, en 1908, s'y est toujours attelée avec un certain sens du contre-pied.

La marque fondée à Milan en 1872 a fabriqué des jouets et des ballons avant de produire son premier pneu pour... bicyclette, en 1894. Les dirigeants successifs de l'entreprise ont, par la suite, su cultiver l'art de la communication comme aucun autre manufacturier. Quand, le 1^{er} janvier 1883, la Scala de Milan est éclairée par des lampes à incandescence – une première à l'époque –, elles sont alimentées par des câbles Pirelli. Lorsqu'un quart de siècle plus tard un équipage transalpin remporte le premier rallye Pékin-Paris, après un périple épique de 16 000 kilomètres à travers les steppes asiatiques, leur automobile est montée en... Pirelli, bien sûr ! Si l'idée de publier chaque année un calendrier élégamment osé est encore lointaine – il apparaît en 1964 –, la volonté de soigner son image auprès d'une large audience est déjà bien ancrée.

Pour la firme au «P élastique», il ne s'agit pas encore

de faire rouler des formules 1 chaussées «italien» aux quatre coins de la planète, mais elle ressent, bien avant ses rivaux, la nécessité de s'internationaliser. La première implantation à l'étranger s'effectue près de Barcelone, en 1902. Suivent l'Angleterre à partir de 1913, l'Argentine puis le Brésil en 1929, trois ans avant la disparition du père fondateur.

Entre-temps, Pirelli devient la première société italienne cotée à la Bourse de New York.

Sous-jacente depuis les origines, l'innovation technologique se fait omniprésente : Pirelli étudie la possibilité de remplacer le caoutchouc naturel par du synthétique, et le coton par de la rayonne, ce fil artificiel composant la carcasse. La com aussi revêt un aspect inédit. Au musée vantant les exploits de la marque, et de ses découvertes, ouvert dès 1922, vient s'ajouter, juste après la guerre, la «Rivista Pirelli», magazine pionnier de la presse d'entreprise à destination du grand public, combinant avec style culture humaniste et informations technico-scientifiques. Artistes, photographes et auteurs, comme Umberto Eco, figurent parmi ses contributeurs.

Avant-gardiste, Pirelli l'est évidemment avec «The Cal», son calendrier devenu culte au fil de ses 48 éditions, comme avec le pneu radial, le fameux Cinturato, lancé en 1953. En 1984, la société présente le P Zero. Plus qu'une simple enveloppe, ce label synonyme de performance devient rapidement incontournable pour tout propriétaire de sportive de prestige. Quant au slogan du pneumaticien transalpin, révélé en 1994, il symbolise toujours, trente ans après, son état d'esprit : «Sans maîtrise, la puissance n'est rien.» Illustrer cette devise en faisant poser le sprinter Carl Lewis en talons aiguilles, il fallait oser. Pirelli l'a fait et tout le monde s'en souvient. =

EN CHIFFRES

18

usines réparties dans 12 pays

30 000

employés

6 700

brevets déposés en 150 ans

3 900

homologations à ce jour

50 %

des voitures de sport sont équipées par la marque

Depuis **15 ANS**

fournisseur exclusif de la F1



Les Anacroisés sont des mots croisés dont les définitions sont remplacées par les lettres de mots à trouver. Les chiffres qui suivent certains tirages correspondent au nombre d'anagrammes possibles, mais implaçables sur la grille. Comme au Scrabble on peut conjuguer. Tous les mots à trouver figurent dans l'Officiel du Scrabble (Larousse 2023), qui inclut les mots des dictionnaires courants. Il n'est donné que les tirages des mots de six lettres et plus.

	68 69	70 71 72	73 74	75 76	77 78 79	80 81	82 83	84	85	86 87 88	89 90	91 92 93	94 95 96	97 98	99 100	101	102	103 104	105 106	107 108	109 110	111 112	113 114	115 116	117 118	119 120	121 122	123 124 125	126	127 128 129
1 / 2 / 3																														
4 / 5 / 6																														
7 / 8 / 9																														
10 / 11 / 12																														
13 / 14 / 15																														
16 / 17 / 18																														
19 / 20 / 21																														
22 / 23																														
24 / 25 / 26																														
27 / 28 / 29																														
30 / 31 / 32																														
33 / 34																														
35 / 36																														
37 / 38 / 39																														
40 / 41																														
42 / 43																														
44 / 45 / 46																														
47 / 48 / 49																														
50 / 51 / 52																														
53 / 54																														
55 / 56																														
57 / 58 / 59																														
60 / 61																														
62 / 63 / 64																														
65 / 66 / 67																														

HORIZONTALEMENT		
1. AEEGLV	24. EILORTTU	47. AEEFNNT
2. FIMSST	25. AAAIMNT	48. AEEELORU
3. ACCHRST	26. ACEEPS (+3)	49. AELORS
4. CEIOOSTX	27. AEIMRRR (+1)	50. AEOSTTTU
5. AAEEERS	28. EELLRSU (+1)	51. BENORS (+1)
6. AHIOPTUX	29. EIINTTZ	52. AEEGLSST
7. EHSTTU	30. EIOPSTT	53. AACELOR
8. CEOORST	31. EEINORSV (+1)	54. ELOTVZ
9. AAEESS	32. CDEIRS (+1)	55. BEERTU (+1)
10. EOPPRST	33. CEEIRU	56. AAGILLPS
11. AACFFHI	34. ACCEHNUX	57. ACEEFIMS
12. EESSTTUV	35. AIOSSTT	58. AA EIIPR
13. AHIMRTU	36. BEEGLNOR (+1)	59. CEEEHPRU
14. EEIMSTT	37. CEEEINRX	60. ABEEJL
15. AEEHLNPT	38. EEEGLORR	61. DEEPSUU
16. DEEEINR	39. AEPRUXY	62. ABDILMO
17. CEEHLPR	40. AEIINPRS (+1)	63. ACDISUV
18. BEEILNPS	41. AAHIRSS (+1)	64. CEEOOPR
19. AAENSSV (+1)	42. HINOSST	65. AELNRTU
20. EEINORR	43. BEGILOSU	66. BEEEMNTT (+1)
21. EEORTUV (+1)	44. AFFIORT	67. AAEEERTU
22. EENRTTU (+1)	45. AEGINOSTT (+1)	
23. ACILMSU (+1)	46. ACDDEHR	

PROBLÈME N° 1148
SOLUTION
DANS LE PROCHAIN
NUMÉRO

VERTICALEMENT		
68. EEEHNRTT	89. ABELOPR (+1)	110. EILRTT
69. AEFIPRT (+2)	90. EEEGNOR	111. BDIOOUU
70. CEHLOU (+1)	91. EHLSTT	112. AACEGLR (+1)
71. ACEMNO	92. AEILLNO	113. CEEHLSUV
72. AEIORUV (+1)	93. EEILLOR (+1)	114. AEEGLLNU
73. EENORTUX	94. EEFIRT (+1)	115. EEEILVZ
74. DEESTU (+2)	95. ACHILNOP	116. ADESSUX
75. EIMRRRTU	96. ABEEOST	117. CEEEPSST
76. BEEORT	97. CEEEILOR	118. EORRUV (+2)
77. AACEIR (+1)	98. EEEGLSTU (+1)	119. AA EIPRT (+6)
78. EEIORSU	99. AAHMRSS	120. ABBEORT
79. IINNOTTU	100. AAAGHRR	121. ADEHLNST
80. DEEIINTT	101. BEEIORTX	122. CELLOOR
81. ACEFFST	102. ILNOOS	123. AACENTT
82. ENORSSTT	103. EEOPTT	124. AACCELRR
83. AAACCIS	104. ELOSSTY	125. EEEERSST
84. AEGNSTT	105. ACCEKRR	126. DEEEOPRS
85. ACIMOPRT	106. AEHNOPS	127. AEINSTTX
86. EIMOPSY	107. AIINPRSS	128. AEEGSSU (+2)
87. EEHIOPRU	108. AEEELSTU	129. ADEELRSZ
88. AACDEEPS	109. AAGISS (+1)	



Ils régalernt Megève cet hiver : Julien Gatillon, Alexandre Baule et Amélie Darvas.

ÉTOILES DES NEIGES

De Courchevel à Megève, la montagne est devenue le nouvel eldorado des chefs stars et d'une génération de jeunes talents. Des sommets de gastronomie pour les amateurs de ski.

Par Catherine Roig / Photo Guillaume Megevand

«Quand j'étais plus jeune, j'allais à la montagne uniquement pour le ski, raconte Christophe, 51 ans, éditeur. Aujourd'hui, je choisis mes stations en fonction des restaurants, de plus en plus intéressants. D'ailleurs, ils sont tellement courus qu'il faut réserver plusieurs semaines à l'avance», poursuit-il. Cette année, ce bon vivant séjournera à Megève, où il a du pain sur la planche. Il lui faudra goûter à l'œuf de trois heures à la berce sauvage et à la pomme de pin fumée «pour de vrai» à la nouvelle table de Marc Veyrat et de sa femme, Christine Heckler. Tester les adresses de Julien Gatillon, le jeune chef qui fait le buzz avec ses trois adresses : Nous, Vous et Anata. Mais aussi Âme, le restaurant d'Amélie Darvas aux Chalets du mont d'Arbois, où la cheffe déploie son talent sur un menu déclinant une tartelette au reblochon, miel et pollen ou une poulette escortée de polenta au

café. Et enfin La Table de l'Alpaga, où Alexandre Baule taquine les pommes de terre à la mousse de lichen ou les escargots de Magland à la moutarde.

Il a donc fait long feu, le cliché de la tartiflette à gogo ! Désormais, pendant les vacances d'hiver, place aux assiettes renversantes. Les Alpes n'arrivent-elles pas juste derrière Paris et la Côte d'Azur en nombre de tables étoilées ? Pas moins de 40 restaurants distingués par le Guide Michelin en 2024, dont près d'une vingtaine en stations, pour des établissements ouverts quelques mois dans l'année ! Une évolution qui doit tout à la montée en gamme des vacances d'hiver. «Si le plan neige des années Pompidou consistait à permettre à un maximum de Français de partir à la montagne, accentuant le caractère populaire de ces congés, tout a changé [SUITE PAGE 96]

Les Alpes arrivent derrière Paris et la Côte d'Azur en nombre de tables étoilées



Marc Veyrat, qui a créé la gastronomie montagnarde, a ouvert sa nouvelle table à Megève, le mois dernier. À g., œuf poché de trois heures et émulsion de berce sauvage, l'une de ses dernières créations qui fait la part belle aux herbes des alpages.



à partir des Jeux olympiques d'Albertville, en 1992», souligne Alexis-Olivier Sbriglio, expert culinaire et coordinateur du festival Toquicimes, à Megève. «Michel Barnier et Jean-Claude Killy, alors patrons du comité d'organisation des JO, ont voulu placer les Alpes sur la carte gastronomique de la France. En travaillant avec Marc Veyrat, ils ont lancé la tendance. Des chefs natifs de la région, comme René Meilleur, se sont saisis des produits locaux – herbes sauvages, fromages, poissons... – pour écrire l'histoire de la cuisine de montagne, qui, contrairement à d'autres cuisines régionales, n'était pas codifiée. De nombreux chefs ont suivi, au point que le Guide Michelin a repoussé sa publication à mars, pour donner le temps aux inspecteurs de tester les nouvelles tables alpines.»

Dans la foulée, chaque station a fait sa propre mue. Courchevel s'étant positionné sur l'hôtellerie de grand

Des chefs natifs de la région se sont saisis des produits locaux pour écrire l'histoire de la cuisine de montagne

luxe, l'offre gastronomique a suivi, avec l'ouverture de restaurants de haut vol. Citons, entre autres, des classiques comme Baumannière 1850 à l'hôtel Strato, emmené depuis 2010 par Jean-André Charial, l'Alpage à l'hôtel Annapurna par Jean-Rémi Caillon, ou Sylvestre à l'hôtel Grandes Alpes par Sylvestre Wahid, respectivement distingués d'un et de deux macarons Michelin en 2024. Mais une date a marqué la neige de Courchevel: celle de l'ouverture de Cheval Blanc, en 2007. Olivier Lefebvre, directeur général de la marque Cheval Blanc et directeur général adjoint en charge du développement et des synergies de LVMH Hospitality Excellence, a l'idée de recruter Yannick Alléno, âgé alors 39 ans, et qui, bien que détenant déjà trois étoiles pour sa cuisine au Meurice à Paris, reste peu connu du grand public. «Quand nous avons repris l'hôtel, nous avons souhaité l'ancrer fortement dans son environnement, afin de proposer aux clients une expérience cohérente entre le chalet et la restauration, se souvient Olivier Lefebvre. Dans ce but, il nous fallait trouver une personne capable de s'inspirer des produits locaux et de créer des plats de haute gastronomie. J'ai donc contacté Yannick Alléno,

dont le talent m'avait frappé quelque temps auparavant. De sa curiosité et de son savoir-faire ont éclos un, puis deux restaurants, dont le 1947, littéralement conçu pour lui.»

Cette table intimiste à l'esprit igloo, qui a décroché le graal des trois étoiles en 2017, fait toujours le bonheur du chef. «J'ai pu y développer ma vision culinaire, mes sauces modernes et des expériences inouïes, comme la maturation de la viande de veau dans des barriques de Château d'Yquem, parce que l'on m'en a donné le temps et les moyens, confie Yannick Alléno. J'ai découvert un terroir que je ne connaissais pas, sur lequel j'ai beaucoup appris, en échangeant notamment avec Marc Veyrat, le premier à hisser la cuisine de montagne au niveau gastronomique. Courchevel est une bulle où les chefs se stimulent les uns les autres et où la

[SUITE PAGE 98]



Yannick Alléno, le multiétoilé des tables de Cheval Blanc Courchevel (à dr.).



LE CAS LOUBET

La course aux étoiles, le chef Édouard Loubet la fait à l'envers ! Né à Val-Thorens, ce skieur émérite a travaillé avec Alain Chapel et Marc Veyrat — dont il a épousé la nièce, Isabelle Guelpa-Veyrat —, avant d'ouvrir ses propres restaurants dans le Luberon : le Moulin de Lourmarin puis la Bastide de Capelongue, où il sert une éblouissante cuisine étoilée. Mais, sa femme étant restée à Manigod pour diriger en famille les Chalets de la Croix-Fry et la fameuse Table de Marie-Ange (feu sa maman), Édouard s'est lassé des allers-retours entre la Provence et la Haute-Savoie. Alors, il vend Capelongue et, en 2021, acquiert Le Grizzly, un chalet d'alpage à La Clusaz, dans le massif des Aravis, qui le faisait rêver depuis toujours. « Quand on se baladait en montagne, raconte Isabelle, on s'y arrêtait toujours pour boire un café. En admirant le panorama à 360 degrés et la vue sur le Mont-Blanc, on se disait qu'un jour, peut-être... » Et ce jour est arrivé. Apprenant que l'endroit est en vente, ils sautent sur l'occasion et créent un délicieux restaurant d'altitude. Au menu ? « De la cuisine de montagne, de maison, de grand-mère ! s'exclame le chef. Je ne cuisine que les produits des fermes locales : le gratin dauphinois de ma famille, des pormoniers — saucisses traditionnelles aux herbes — en croûte, de bonnes daubes, des terrines de langue de cerf au persil, de quoi bien rassasier les skieurs. Habités aux plats surgelés trop

souvent servis en altitude, les clients repartent de chez nous étonnés et heureux. Pour moi, c'est le paradis ! » Encore mieux que les étoiles...

Environ 50 euros à la carte pour une entrée, un plat et un dessert. À ski, à pied ou par la télécabine de Beauregard, La Clusaz.
legrizzlybeauregard.fr.



Retrouvez notre carnet d'adresses étoilées.



CIELS
DU
MONDE
L'Art des Grands Voyages



Créateur de Croisières Aériennes

TOUR DU MONDE Visages et Civilisations du Monde

Du 2 au 24 novembre 2025 - À partir de 21 900 € / pers

23 jours - 21 nuits



Mérida (Mexique)
Sur la trace des Mayas



Cuzco (Pérou)
La citadelle des Incas



Île de Pâques (Chili)
Rencontre avec les Moaïs



Polynésie Française
Eaux Turquoise du Pacifique



Auckland (NZL)
Le Long Nuage Blanc



Yogyakarta (Indonésie)
Métissage Javanais



Siem Reap (Cambodge)
L'Enigmatique Angkor



Delhi - Agra (Inde)
L'Eternel Taj Mahal



Aqaba (Jordanie)
Pétra Nabatéenne

Ce voyage inclut :

- ◆ Un avion spécialement affrété
- ◆ Une attente réduite dans les aéroports et une équipe en charge de vos bagages
- ◆ Des hébergements en hôtels 5* ou similaires
- ◆ La pension complète et les excursions.
- ◆ Un directeur de croisière, des accompagnateurs, un médecin, un vidéaste

Autres départs : novembre 2026 - 2027 - 2028

Découvrez tous nos voyages

Amérique | Europe | Afrique | Asie | Océanie

www.cielsdumonde.com

+33 (0)1 83 87 30 82

info@cielsdumonde.com





Benoît Goulard et Hélène Fleury, dans leur maison Mont Blanc Restaurant & Goûter, aux Saisies.



L'une des créations de Benoît Goulard, chef et pâtissier : poireau des Jardins du solstice (Saint-Vital) rôti entier aux escargots du Domaine des Orchis (Pois) au curry vert et au lait de coco.

À Megève, le terroir agricole est très vivant avec 40 fermes encore en activité

clientèle est réceptive à des expériences culinaires étonnantes, comme celle que propose Sébastien Vauxion dans son restaurant pâtissier Sarkara (hôtel K2 Palace). C'est passionnant ! »

L'autre village gourmand est évidemment Megève. Fondée par la baronne Noémie de Rothschild en 1920, la station a développé un tropisme pour l'art de vivre. « Mais ce n'est pas son seul atout, souligne Caroline Denat, directrice de l'office de tourisme. Nous avons un terroir agricole encore très vivant, avec 40 fermes en activité. Cela attire les chefs, qui peuvent se fournir en circuits très courts. La municipalité encourage ce rayonnement gastronomique, car le changement climatique ne nous permet plus de garantir la neige (la station est à une altitude moyenne de 1 113 mètres). Nous avons ainsi créé le festival Toquicimes, qui attire plus de 30 000 visiteurs chaque année à la Toussaint, et nous avons un marché de producteurs chaque dimanche.

À Megève, la saison est longue, et de nombreux restaurants sont ouverts toute l'année. Nous sommes plus dans la recherche du bien-manger que dans la course aux étoiles. » Même si la station en compte plusieurs, notamment aux Flocons de Sel, le restaurant aux trois macarons d'Emmanuel Renaut. Délocalisée dans le village cet hiver pour cause de travaux, la table du chef propose une expérience 100 % alpine. À l'instar de nombreux jeunes chefs amoureux de la montagne et de ses ressources gourmandes. Val-d'Isère et Tignes commencent ainsi à compter leurs étoilés, avec Antoine Gras à La Table de l'ours et Clément Bouvier chez Ursus. Aux Saisies, c'est le chef et pâtissier Benoît Goulard (Mont Blanc Restaurant & Goûter) qui a récolté un macaron cette année, idem pour Vincent Deforce à La Clusaz au Cin5. Les Alpes du Sud, elles, si elles voient éclore quelques jolies tables, comme Le Chazal ou le 16Âme au Monêtier-les-Bains, n'alignent pas encore d'étoiles. Mais, patience, le ciel finira par s'éclaircir ! — Catherine Roig

TOUJOURS MEILLEUR !

Quand il a ouvert sa Bouitte (« petite maison » en patois savoyard) de raclette et de fondue en 1976 dans un hameau, René Meilleur n'imaginait pas que son restaurant deviendrait l'une des meilleures tables de France. Et encore moins qu'il serait repris par son fils Maxime, puis par ses petits-fils, Oscar et Calixte. Et si cette magnifique maison a perdu sa troisième étoile Michelin en 2024, cela n'empêche pas Maxime, le chef actuel, d'avoir le sourire aux lèvres. « C'est presque une chance pour mes fils, car ils n'hériteront pas de cette obligation de résultat. Même si, ensemble, on va tout faire pour la reconquérir, cette étoile », confie-t-il. Maxime a 21 ans quand il entre en cuisine auprès de son père, en 1996. « Je suis venu pour faire une crème anglaise, je ne suis plus jamais reparti ! » Ses fils, âgés de 23 et 16 ans, seront les premiers de la famille à ne pas être autodidactes. L'aîné est diplômé et a fait ses classes dans de grandes maisons, dont Cheval Blanc Paris. « Il a adoré, mais ses montagnes lui manquaient. Du coup, il est en cuisine avec moi et il me fait réfléchir tous les jours », se réjouit Maxime. Quant au cadet, il est encore à l'école hôtelière. L'avenir de La Bouitte s'annonce radieux. À partir de 210 euros le menu en trois temps au déjeuner. La Bouitte, Les Belleville. la-bouitte.com.



La famille Meilleur au complet. De g. à dr. : Marie-Louise, René, Oscar, Delphine, Calixte et Maxime.

LA GRÈCE

& SES ÎLES

À PARTIR DE
499€*
PAR PERSONNE
(Taxes d'aéroports et de sécurité obligatoires incluses, révisables)



SÉJOUR 7 NUITS EN TOUT INCLUS

CRÈTE MON FRENCH CLUB DOLPHIN BAY 4★

À PARTIR DE 499€*

ÔCLUB EXPERIENCE ATALI GRAND RESORT 4★

À PARTIR DE 549€*

RHODES ÔCLUB EXPERIENCE BLUE SEA HOLIDAY VILLAGE 4★

À PARTIR DE 529€*

RÉGION DE THESSALONIQUE ÔCLUB EXPERIENCE CHROUSSO VILLAGE 4★

À PARTIR DE 549€*

CORFOU ÔCLUB EXPERIENCE IOLIDA 4★

À PARTIR DE 599€*

ÎLE D'EUBÉE CLUB CORALIA AMARONDA 4★

À PARTIR DE 699€*

SÉJOUR 7 NUITS EN DEMI-PENSION

SANTORIN HÉLIADES SIGNATURE 9 MUSES SANTORINI RESORT 5★

À PARTIR DE 899€*

CIRCUIT 7 NUITS EN PENSION COMPLÈTE

À PARTIR DE 1269€*

DÉPART POSSIBLE DE PARIS, BORDEAUX, BREST, DEAUVILLE, LILLE, LYON, MARSEILLE, MONTPELLIER, MULHOUSE, NANTES, NICE, TOULOUSE, BRUXELLES, GENÈVE (SELON VOYAGE ET DATE DE DÉPART CHOISIS).

PÉRIODE DE DÉPART : D'AVRIL À OCTOBRE 2025.

Organisateurs techniques : Boomerang IM 075100400, Héliades IM013100024, Ô Voyages IM075110150, Travel Evasion IM031100034, TUI France IM093120002 - Crédit photos : AdobeStock.
*Prix par personne, à partir de, base chambre double au départ de certaines villes à certaines dates, sur vols spéciaux ou réguliers Transavia/Sky Express/Aegean Airlines/Volotea selon le voyage choisi. Séjour 7 nuits en formule tout inclus (en demi-pension à Santorin) ou circuit Grèce 7 nuits en pension complète selon programme. Taxes d'aéroports et de sécurité obligatoires (60 à 130€, selon le voyage choisi, à ce jour, révisables) incluses. Non compris : les boissons durant le circuit et à Santorin, la franchise bagage (sauf pour le circuit), les dépenses personnelles, la taxe de séjour à régler sur place et les assurances Allianz Travel. Détail des prestations incluses, suppléments éventuels, conditions particulières de ventes : consulter votre agence. Leclerc Voyages IM 094 11 0026 (siège) RCS Créteil B552095812. SA au capital de 64 400€, 26 Quai Marcel Boyer 94200 Ivry sur Seine. Prix établis au 31/10/2024.

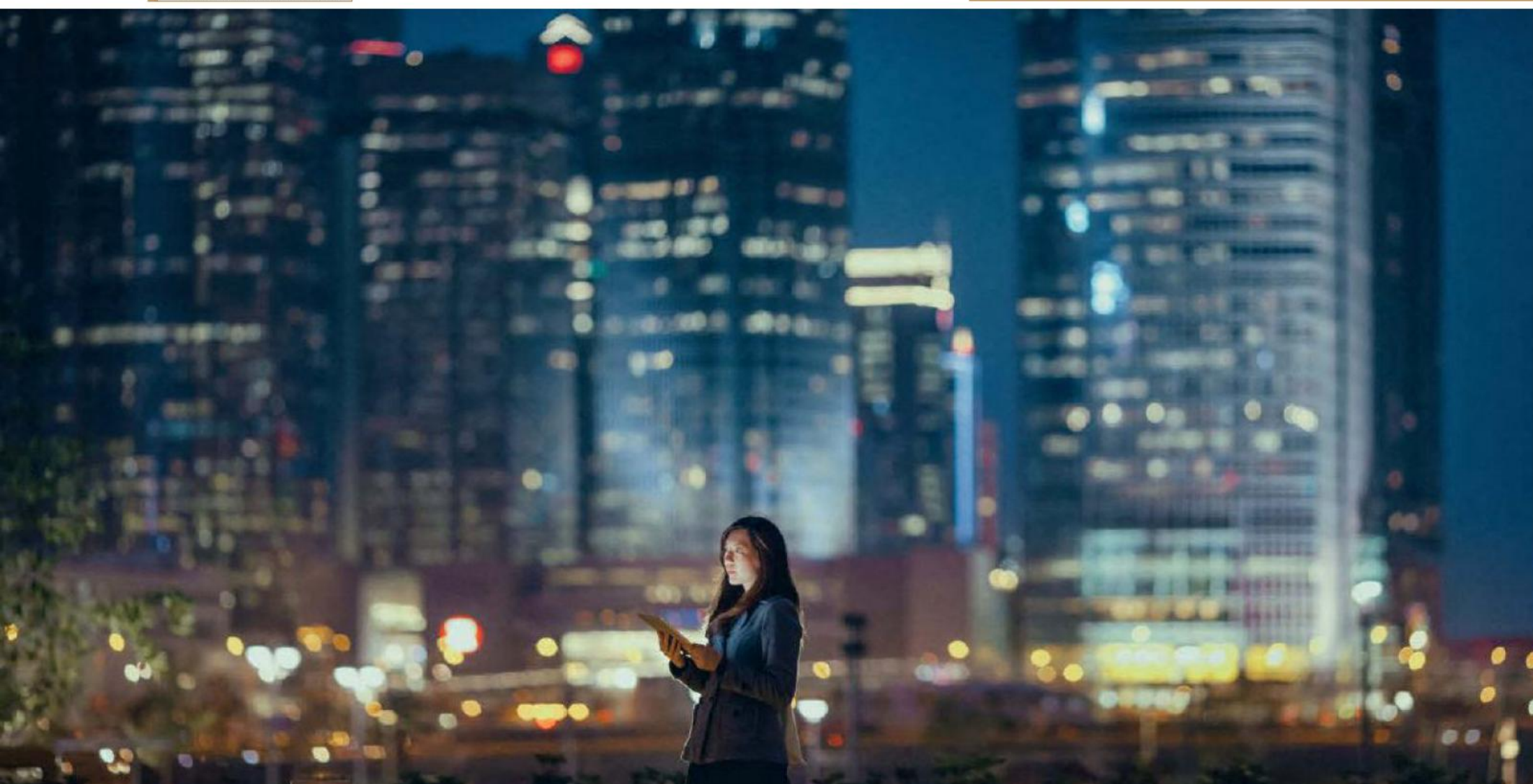
FLASHEZ MOI
POUR EN SAVOIR +



**AVEC LA CARTE
E.LECLERC**

Un cadeau de bienvenue
(pour les séjours uniquement).

Offre valable à la vente à partir du 21/01/2025 dans la limite des disponibilités. En vente uniquement dans les agences VOYAGES E.LECLERC et sur Internet.



À LA DÉCOUVERTE DES ETF

Accessibles dès quelques euros, peu onéreux et diversifiés, les ETF, appelés aussi fonds indiciels cotés, séduisent un nombre croissant d'investisseurs.

Coordination Loïc Grasset

■ Une tendance de fond. Les actions ne sont pas le seul moyen d'investir en Bourse, et cela commence à se savoir. Toujours plus de Français utilisent les ETF («exchange traded funds», ou fonds indiciels cotés), avec l'espoir d'accroître leurs gains sur les marchés financiers. Le nombre d'investisseurs particuliers français ayant réalisé au moins une transaction sur ces instruments financiers, qui répliquent la performance d'indices boursiers, a ainsi quadruplé entre le deuxième trimestre 2019 et le deuxième trimestre 2024, d'après une étude publiée en novembre dernier par l'Autorité des marchés financiers (AMF). Au total, 266 300 investisseurs ont réalisé au moins un achat ou une vente d'ETF d'avril à juin 2024, au travers d'un compte-titres ou d'un plan d'épargne en actions (PEA). Un chiffre qui traduit notamment un afflux «sans précédent de nouveaux investisseurs» au cours du premier semestre 2024. Sur le seul deuxième trimestre 2024, 67 000 néo-utilisateurs ont été recensés. Ces données sous-estiment très probablement la réalité, les statistiques de l'AMF n'incluant pas l'assurance-vie, principal réceptacle de l'épargne financière des ménages.

UN AVANT ET UN APRÈS-COVID

«La tendance est franchement haussière depuis la crise sanitaire du Covid, observe Philippe Maupas, consultant spécialisé dans les produits d'investissement. Une population importante d'actifs

confinés ne pouvant dépenser leur rémunération a découvert différentes activités plus ou moins spéculatives, dont les ETF. Ces investisseurs sont plus jeunes que les investisseurs traditionnels.» Un rajeunissement quantifié précisément par l'AMF : l'âge moyen des investisseurs en ETF a diminué d'un tiers, passant de 61,1 à 41,3 ans entre le premier trimestre 2019 et le deuxième trimestre 2024, alors que celui des investisseurs en actions est passé dans le même temps de 60,7 à 52,3 ans. Autre comportement frappant observé par l'AMF, «plus d'un tiers des investisseurs français âgés de moins de 45 ans négociant pour la première fois choisissent les ETF», alors qu'en 2019, «la première transaction en Bourse des nouveaux investisseurs français consistait quasi exclusivement à acheter des actions».

SUCCÈS

Le phénomène ETF n'est pas franco-français. Les ETF prennent des parts de marché aux fonds traditionnels gérés «activement» par des gérants des deux côtés de l'Atlantique. «À la fin octobre 2024, la gestion passive atteignait 24,9 % de part de marché en Europe, contre 17,3 % en 2019. C'est une tendance qui devrait s'amplifier : aux États-Unis, où ce phénomène est amorcé de longue date, les produits passifs pèsent aujourd'hui 42,9 % des encours totaux et 53 % si l'on enlève les fonds monétaires.» Les raisons du succès ? Des frais bas, un accès simplifié aux actions du monde entier, à partir de quelques euros et une surperformance, dans la grande majorité des cas, par rapport aux fonds classiques, sur longue période. ■

[SUITE PAGE 102]

Avant de trouver le meilleur investissement, trouvez le meilleur endroit pour investir.

Sur Boursomarkets, retrouvez plus de 40 000 produits
à 0€ de commission, et sans frais cachés.

Boursomarkets

 **Boursobank**
La banque qu'on a envie de recommander.

Télécharger
l'application :



CES PRODUITS PRÉSENTENT UN RISQUE DE PERTE EN CAPITAL.

BUZZMAN BOURSORAMA – Société Anonyme au capital de 53 576 889,20 € – RCS Nanterre
351 058 151 – TVA 69 351 058 151 – 44 rue Traversière 92100 Boulogne-Billancourt.



RENTABILITÉ

LES ETF COMMENT ÇA MARCHE

Cet outil de diversification des patrimoines financiers à frais réduits repose principalement sur la reproduction de la performance d'indices boursiers. Explications.

■ Pas chers, simples à utiliser, diversifiés... les ETF ont tout pour plaire aux épargnants souhaitant allouer une part de leur patrimoine aux actions. «Trois moyens existent pour investir en Bourse: choisir vous-même votre portefeuille d'actions sans avoir le temps, ni les outils des professionnels; opter pour des fonds d'investissement traditionnels, où un gérant sélectionne des titres dans l'objectif de battre le marché avec des frais de gestion de l'ordre de 1,5 % par an; ou les ETF, où vous investissez dans des paniers d'actions répliquant un indice, par exemple les 40 actions composant le Cac 40 pour un ETF reproduisant la performance du principal indice de la Bourse de Paris, avec les mêmes pondérations, expose Nicolas Decaudain, président de Prosper Conseil et cofondateur d'Avenue des investisseurs. Que vous soyez débutant ou averti, acheter des ETF est à mon avis la meilleure solution pour investir en Bourse facilement et de façon pragmatique.»

RÉPLICATION DES INDICES

Mais au fait un ETF c'est quoi? «C'est un instrument financier de création relativement récente, apparu au Canada en 1990, aux États-Unis en 1993 et en Europe au début des années 2000, rappelle Philippe Maupas. Son nom anglais signifie fonds coté en Bourse. Si le gros du marché a vocation à répliquer le plus fidèlement possible un indice boursier, il existe aussi des ETF dits "actifs" qui cherchent à surperformer.» La praticité est l'un des atouts majeurs des ETF, qui sont négociables comme des titres de sociétés cotées. «En un seul ordre, vous

achetez un indice et ses composants, en général plusieurs centaines d'actions, et possiblement avec une couverture internationale, ce qui est très compliqué à faire soi-même», s'enthousiasme Édouard Petit, auteur du livre «Épargnant 3.0». «Si vous êtes rompu au passage d'ordres en Bourse, l'ETF est très simple d'utilisation. Vous pouvez en acheter de 9 heures à 17 h 30, à cours connu, en maîtrisant le moment à l'achat et à la revente, signale Philippe Maupas. Cela n'est pas possible avec un fonds commun de placement».

**Leurs atouts :
praticité
et simplicité,
source
d'économies**

FRAIS RÉDUITS

Pour Nicolas Decaudain, cette simplicité est une source d'économies. «Au lieu de passer 40 ordres pour reconstituer le Cac 40, vous n'en passez qu'un seul, ce qui vous coûte beaucoup moins cher en frais de transactions.» Leur tarification constitue à l'évidence l'un des principaux avantages des ETF. «Dans la catégorie "actions monde de grande capitalisation", les frais de gestion moyens à la fin de 2023 atteignaient 0,24 % pour les ETF et 1,28 % pour les fonds actifs distribués en Europe», constate Christophe Tardy, directeur général France et Benelux de Morningstar, société spécialisée dans l'analyse et la notation de fonds d'investissement. Soit un rapport de 1 à 5. «Comme ils sont cotés en Bourse, les ETF ne supportent pas de frais de distribution, par opposition aux fonds classiques, qui doivent être distribués par des partenaires, ce qui engendre un besoin de rémunération de ces derniers, et donc des coûts supplémentaires, explique Édouard Petit. Aussi, les ETF demandent beaucoup moins de gestion que les fonds classiques qui cherchent à surperformer le marché. Cet écart de frais constitue la principale explication de la sous-performance de la plupart d'entre eux par rapport aux indices.» ■

[SUITE PAGE 104]



« LA PROMESSE DE DIVERSIFICATION MISE À MAL »

LAURENT CHAUDEURGE

porte-parole de la gestion de BDL Capital Management

Paris Match. Les ETF sont-ils la panacée pour investir en actions ?

Laurent Chaudurge. En plaçant votre argent dans un fonds répliquant un indice large tel que le S&P500, vous voulez, au-delà des frais de gestion réduits, avoir l'assurance d'investir dans un grand nombre de valeurs et de secteurs d'activité. Toutefois, la promesse initiale d'une exposition diversifiée et équilibrée à l'économie américaine dans

son ensemble est de moins en moins remplie. Un ETF S&P500 est aujourd'hui un fonds concentré sur un nombre réduit de valeurs, qui surpondère le secteur technologique, dont les valorisations sont très élevées.

Comment l'expliquer ?

Plus le cours de Bourse d'une valeur monte, plus l'ETF, qui doit répliquer la composition de l'indice, achète cette valeur. De plus, les dividendes sont automatiquement réinvestis au prorata des capitalisations boursières, ce qui contribue à accroître l'allocation du capital vers les plus grandes. Ce fonctionnement mène aux bulles spéculatives

Quels sont les autres problèmes posés par le poids croissant des ETF ?

Les ETF ne souscrivent pas aux introductions en Bourse, les sociétés nouvellement cotées n'appartenant pas encore aux indices. C'est un rôle rempli par les fonds gérés activement, qui permettent de contribuer au développement économique et d'apporter une porte de sortie aux fonds de "private equity" [qui investissent dans les entreprises non cotées, NDLR] sur les marchés cotés. Cette fonction de financement des entreprises par le marché est essentielle. ■

Payer, ça devrait être gratuit.



J'aime ma banque

Fourniture d'une carte Gold Mastercard de débit (carte de paiement internationale à débit immédiat ou à débit différé) sous réserve de remplir les conditions d'octroi en vigueur et d'acceptation par Fortuneo (voir détails sur fortuneo.fr). Délai de rétraction de 14 jours. Gratuité de la cotisation sous réserve d'un paiement par mois (à défaut 9 euros). Tarifs en vigueur en juillet 2024, susceptibles d'évolution. Fortuneo est une marque commerciale d'Arkéa Direct Bank, Arkéa Direct Bank, Société Anonyme à Directoire et Conseil de Surveillance au capital de 89 198 952 euros. RCS Nanterre 384 288 890. Siège social : Tour Trinity - 1 bis place de la Défense 92400 COURBEVOIE. Courtier en assurance n°ORIAS 07 008 441 - Adresse postale : FORTUNEO - TSA 41707 - 35917 RENNES CEDEX 9.



Les ETF ne sont pas prévus pour faire des coups en Bourse. Leur vocation est tout autre : ils sont parfaitement adaptés à l'accumulation d'un capital sur une longue période. «Ma vision de l'investissement consiste à diversifier le plus possible dans les actions du monde entier, dans le temps, en optimisant la fiscalité et avec des frais acceptables, résume Édouard Petit. Les ETF sont le meilleur outil pour cela, dans le cadre d'un PEA [voir ci-dessous, NDLR] ou d'une assurance-vie et en mettant en place des versements programmés.»

METTRE LE PIED À L'ÉTRIER

Comment se lancer ? «Sélectionnez un bon contrat d'assurance-vie distribué en ligne avec des frais réduits, disposant d'un fonds en euros à capital garanti et d'une belle gamme d'ETF», préconise Nicolas Decaudain. «Le principal enjeu est de réfléchir au dosage du pourcentage de votre patrimoine que vous comptez affecter aux actions, sachant que celles-ci peuvent assez rapidement perdre 50 % de leur valeur, avertit Édouard Petit. Cependant, dès lors que vous investissez dans une perspective de long terme, les risques de baisse se réduisent au fur et à mesure que le temps passe.»

Bien réfléchir au pourcentage de son patrimoine que l'on compte affecter aux actions

RISQUES

INVESTIR AVEC MÉTHODE

Utiliser un placement en ETF pour se constituer un patrimoine financier à long terme est à la portée du plus grand nombre. Mode d'emploi.

PROCESSUS D'ACCULTURATION

Nicolas Decaudain suggère une méthode simple à mettre en œuvre pour les débutants. «Je vous recommande de vous fixer un budget que vous allouerez aux actions, en pourcentage de votre patrimoine ou en euros, plaide-t-il. Consacrer 90 % ou 95 % de votre contrat au fonds en euros pour la préservation de votre capital et 5 % à 10 % à des ETF d'actions internationales me semble tout à fait raisonnable pour débuter. Mais vous n'investirez pas ces 5 % à 10 % d'un seul coup : pour évacuer le stress de l'investissement en Bourse au mauvais moment, vous pouvez lisser votre entrée sur les marchés sur six mois au travers de versements programmés ou d'arbitrages. Une fois la première tranche atteinte, l'idéal est de garder le rythme en effectuant des versements mensuels. Dès lors que vous vous sentirez à l'aise, vous pourrez monter la proportion des actions à 20 %, 30 % ou davantage, en fonction de votre appétence au risque et de votre horizon de placement.» Édouard Petit abonde dans ce sens, pour d'autres raisons. «Il est normal que vous vous posiez la question du timing, observe-t-il. Pour battre le marché, vous devez avoir raison au moment d'investir, de vendre et de réinvestir, quasiment personne n'y arrive. La solution est d'investir tout le temps, sans vous soucier de la hausse ou de la baisse des cours.»

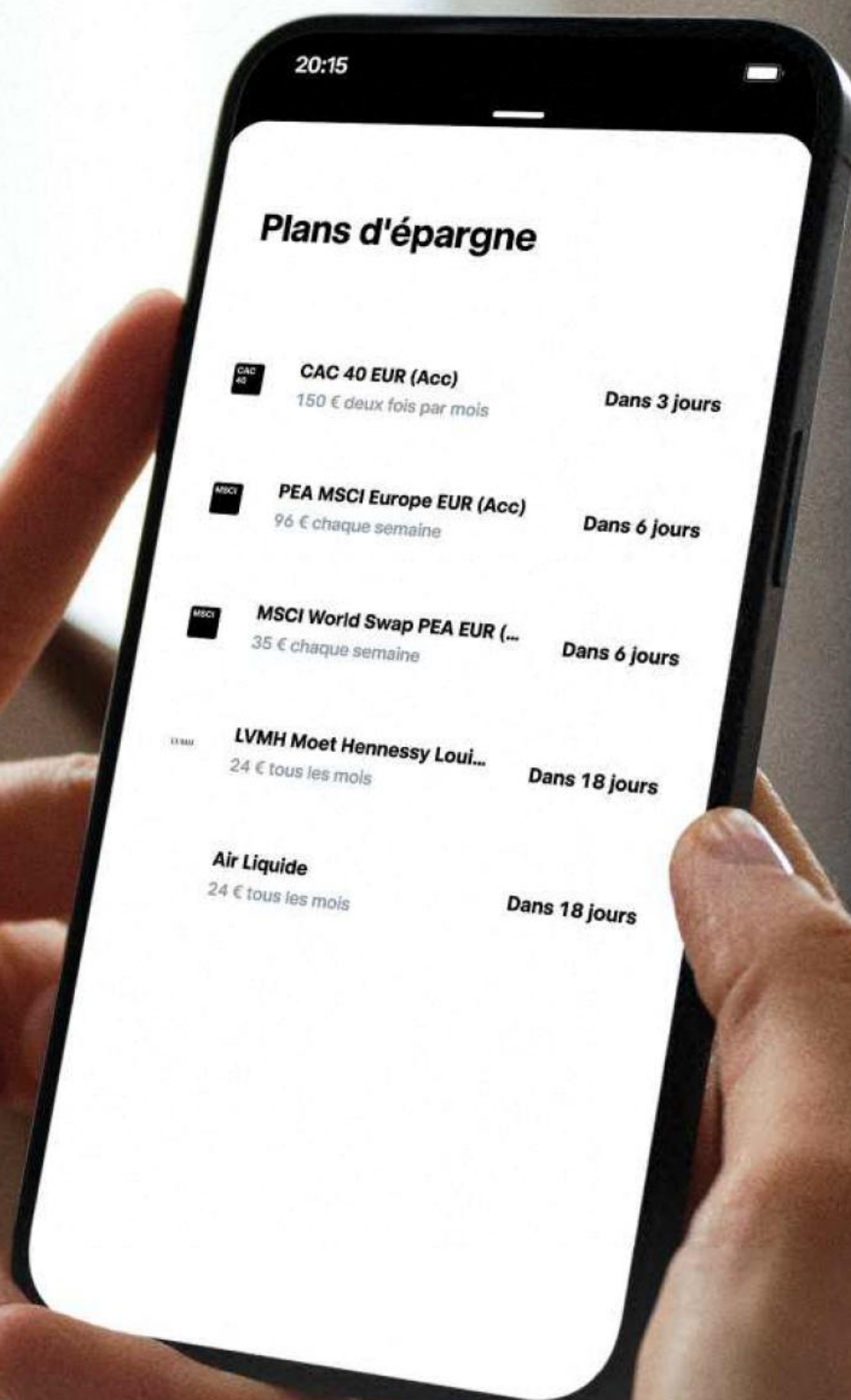
PEA ET ETF LE COMBO GAGNANT ?

Le PEA est une enveloppe de détention permettant, en principe, d'acquérir des actions de sociétés européennes et des fonds (ETF inclus) investis à 75 % au minimum dans ces mêmes titres, le tout avec un régime fiscal de faveur. Le portefeuille ne subit aucune imposition tant qu'aucun retrait n'est effectué. À partir du cinquième anniversaire du plan, les dividendes et les plus-values sont exonérés d'impôt sur le revenu en cas de sortie, seuls les prélèvements sociaux étant dus. «Le PEA est encore plus intéressant que l'assurance-vie pour l'imposition des gains et ne comporte pas de frais de gestion, si vous l'avez ouvert auprès d'un courtier en ligne», souligne Nicolas Decaudain. Les frais des ordres passés par Internet sont, par ailleurs, plafonnés à 0,5 %. De plus, «vous pouvez investir en dehors de l'Europe au sein du PEA au moyen d'ETF à réplication synthétique, grâce à un mécanisme d'échange de performance, signale Édouard Petit. Cela vous permet par exemple d'y loger des ETF exposés aux indices MSCI World (près de 1 400 actions) ou S&P500 (grandes valeurs américaines)». Passer à la pratique n'a cependant rien d'évident, de prime abord, pour un néophyte. «Ouvrir un PEA peut être intimidant pour la plupart des débutants, atteste Nicolas Decaudain. Vous pouvez vous lancer après vous être familiarisé à l'utilisation des ETF pendant une ou deux années dans le cadre de l'assurance-vie.» Seule limite du PEA : un plafond de versements de 150 000 € par individu.



Vous attendez encore le bon moment ?

Programmez vos plans d'épargne dans votre PEA et laissez votre argent travailler pour vous. Investissez automatiquement, de manière récurrente, sans avoir à vous soucier du bon moment.



Par Karen Isère

Les enfants dans le viseur

Cette saboteuse a grippé les fêtes de fin d'année. Non contente d'avoir cloué au lit une partie de la France à l'heure des cadeaux, elle a franchi le seuil épidémique juste après Noël et mène grand train depuis. Santé publique France souligne que la version actuelle s'attaque plus que d'habitude aux moins de 15 ans. La rentrée scolaire n'a rien arrangé. Mais, durant la dernière semaine de 2024, les enfants étaient déjà les plus atteints, en ville comme à l'hôpital.

Comment elle nous agrippe

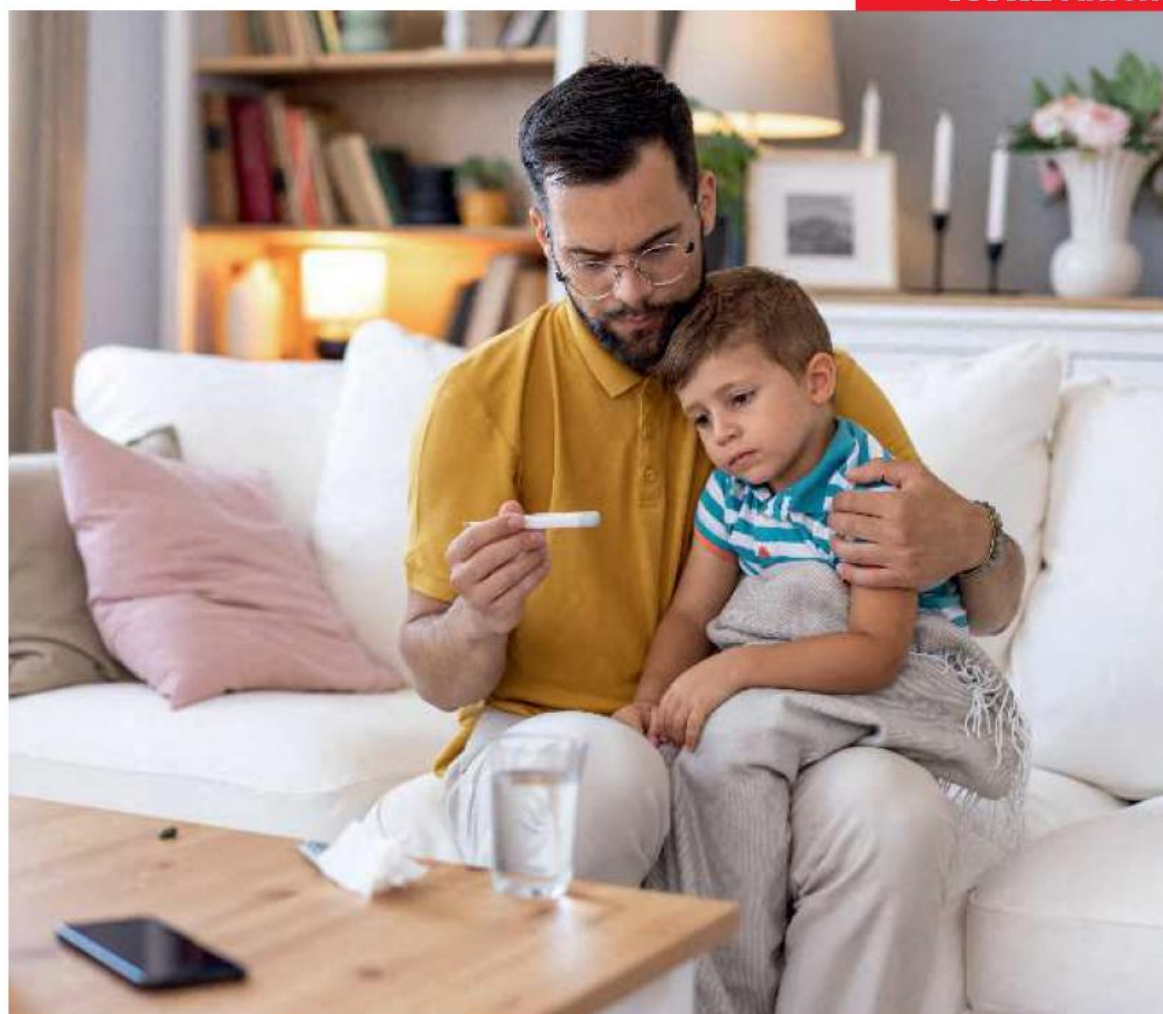
La bestiole est minuscule, mais elle fait son maximum. L'Institut Pasteur décrit un virus de quelque 100 nanomètres de diamètre. Hérissé de protéines, il s'insinue dans un nez ou une bouche, s'accroche à la muqueuse respiratoire et sème la pagaille. Comme il préfère la fraîcheur, il prolifère en particulier dans la fosse nasale, proche de la «sortie». Normalement, notre système immunitaire réunit une telle armada que l'ennemi finit par rendre les armes. Au bout d'une semaine environ, on émerge de la maladie, éreinté. La bataille fut rude. En cas de déficience, l'infection s'aventure plus loin, dans les poumons par exemple, et se fait menaçante. Elle peut causer des complications chez les personnes enceintes, diabétiques, obèses, âgées de plus de 65 ans...

Des dangers méconnus

Au-delà de 65 ans, même une grippe sans gravité peut avoir des suites délétères, avertit le Pr Yves Buisson, épidémiologiste, de l'Académie de médecine. «Elle augmente la fréquence des infarctus et des AVC. On est également davantage à risque de développer un syndrome de déclin fonctionnel, c'est-à-dire une baisse de la forme physique et des fonctions cognitives, donc une atteinte à l'autonomie. Des conséquences malheureusement peu connues, y compris du personnel médical.»

Le profil du suspect

On parle de «la» grippe mais le terme mériterait d'être mis au pluriel. S'il s'agit toujours d'une infection par un virus influenza, il en existe plusieurs sortes. Trois souches circulent cette année: H1N1, qui touche beaucoup les enfants, H3N2 et Victoria. Et tout ce petit monde ne cesse de muter. Paradoxalement, il arrive que les plus jeunes se défendent moins bien, quand ils se retrouvent face à un type de virus inédit pour eux, alors que leurs aînés en ont déjà croisé de semblables.



GRIPPE

TOUT CE QU'IL FAUT SAVOIR

L'infection virale revient tous les hivers mais présente chaque fois un nouveau visage. Cette année, l'épidémie est virulente, mieux vaut s'en protéger.

Un vaccin sous forme de cocktail

Il est différent chaque année puisqu'il faut cibler les souches les plus susceptibles de se présenter lors de la prochaine saison. Les personnes à risque ont intérêt à se faire vacciner dès le début de la campagne, en octobre. Le Pr Buisson souligne au passage cette nécessité pour les femmes enceintes, «qui risquent de faire une forme grave et de perdre l'enfant». Comme ses confrères de l'Académie de médecine, il déplore que le vaccin actuel ne soit pas une version «haute dose». Une méta-analyse en avait pourtant montré l'efficacité renforcée pour les personnes âgées, dont le système immunitaire est affaibli par le vieillissement. Le laboratoire et l'assurance maladie n'ont pas réussi à s'entendre sur le prix.

Un virus à éviter, pour soi et les autres

Se vacciner maintenant n'est pas inutile mais bien tardif, d'autant que le vaccin met quinze jours à agir. Restent les mesures de protection. La contamination se faisant surtout par aérosol, il faut si possible éviter les lieux fréquentés et clos, ou les aérer régulièrement. Le lavage des mains est utile, comme le gel hydroalcoolique après le métro, le passage à un distributeur de billets ou à une caisse automatique, par exemple. Les signes de la grippe ne sont pas spécifiques: frissons, fièvre, courbatures, nez qui coule, toux... Seul un test médical peut déterminer s'il s'agit de l'influenza. Dans tous les cas, il faut porter un masque quand on a ces symptômes. Que ce soit un rhume, une grippe ou un Covid, on protégera son entourage d'un cadeau empoisonné. ==



**« LE RISQUE D'INFARCTUS
ET D'AVC AUGMENTE À LA SUITE
D'UNE GRIPPE, MÊME SANS GRAVITÉ,
POUR LES PLUS DE 65 ANS »**

PR ALAIN BUISSON,
épidémiologiste, Académie de médecine

EN COMPLÉMENT DE VOTRE ÉCHARPE FAVORITE

**COMPLÉMENT
ALIMENTAIRE**

Disponible en
pharmacie ou
sur lehning.com



-10%

sur votre première commande
sur lehning.com avec le code
promo BIENVENUE*

90 ANS

LEHNING
LABORATOIRES

MÉDICATION VÉGÉTALE DEPUIS 1935

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

*valable sur une première commande à la création d'un compte client. Conditions de l'offre, mentions légales et conditions générales de vente disponibles sur le site www.lehning.com

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				
20																				

HORIZONTALEMENT

1. Conseil d'administration. Il répartit les semences avec beaucoup de soins. **2.** A la fin il se couche. Donner une direction à suivre. Somme sans importance. **3.** D'une suffisance insupportable. Proche du cloporte. Mettais en boîte. **4.** Interjection. Entendre comme autrefois. Prénom féminin. Son coup fait vite avancer. Proche de la perfection. **5.** Écervelés. Consomma un produit illicite. Projet de loi britannique. **6.** Sigle pour un placement. Pris au sérieux quand il est grand. Montra du cran. Examinée de la tête aux pieds. **7.** Glace anglaise. Pan de tissu. Bois tropicaux. La petite est de loin la plus populaire. Dedans. **8.** Source d'excès quand on la fait souvent. Ne se répandra pas. Sièges d'appoint. **9.** Appelé à commander. Employer une demoiselle. Objets de collection. En ce lieu. **10.** Discipline olympique. Qui n'en finiront jamais. Notions. **11.** Voisine de l'amidon. Périodes de glaces. Se font entendre sur le littoral. **12.** Vaincu d'Appomattox. Remplit son service. Douceur à l'Ouest. Tiras des larmes. **13.** Champion.

VERTICALEMENT

A. Elles manquent totalement d'ascendant. Il retourne souvent là où il passe. **B.** Permettait de faire feu avec un mousquet. Pâtisseries angl-saxonne. La mouche en est un. **C.** Ordre de circuler. Fonctionne à l'huile de coude. À moitié. Palindrome dans l'Orne. **D.** Terre grasse et humide. Utilisé en famille. Expression

corporelle. Propulsé. **E.** Il ne cache rien de sa personnalité. Autorise un haussement d'épaules. Parfum du Midi. **F.** Négation. C'est pareil. Lettre grecque. Monogramme de Jésus. Il sait faire vibrer les cordes sensibles. **G.** Champignon. D'un commerce agréable. Annonce un transit. **H.** Sans effets. Réplétion. Mousses de zinc. Métal. **I.** Remué avec la terre. Crête du Sud-Est. Prend le large. Ensemble. **J.** Après vous. Méson instable. Ancienne monnaie d'argent. Prénom féminin. **K.** Plaines herbeuses d'Amérique du Sud. Vide les baignoires et remplit les lavabos. Se retrouve dos au mur. **L.** Aide au décollage. Employeur de Bond. Mise à l'écart. Personnel. Filets de chasse. **M.** Symbole chimique. Éthiopien par exemple. Métal. Songeur. Cours du Nord. **N.** Détonation. Joignent les deux bouts. Cité des Pyrénées-Atlantiques. **O.** Économie d'énergie. Valeurs. Système de défense. **P.** Placée. Soldat de la paix. Ville célèbre pour ses fruits. Non doublée. **Q.** Dessus de table. Mène au moulin. À la source de beaux effets. Capitale arménienne. **R.** Renard polaire. Proches. Filtre

de tuyau. **S.** Qui a perdu son éclat. Ancien sigle européen. Donner des résultats. Berceau d'une célèbre clairette. **T.** Qui ne manque pas d'éclat. Perles du logis.

SOLUTION DU SUPERFLÉCHÉ N° 3949

O	B	A	E	A	G	K														
O	B	J	E	C	T	I	F		G	A	R	N	I	E						
L	U	B	I	E		F	E	R	M	I	E	R	S							
B	I	S	E		L	A	I	N	E	U	S	E		C						
G	I	T	R	E	I	L	L	E	S		S	K	A							
M	A	R	E	E		M	O	I	R	E	S	I	L							
T	E		G	R	E	C	S		R	A	T	T	E							
G	I	F	L	E	E		H	E	M		L	A	C							
O	R	A	N	G	E	E		A	M	O	C	H	E							
U	N	E		T	I	R		P	I	A	N	O		C						
	N	U	E		G	E	A	N	T		T	E	R							
D	I	E	S	E	L		G	I	T	A	N		T	A						
G		U	S	A	G	E	R		F	E	D	E	S							
A	N	A	R		M	O	R	S	E		F	A	N	E						
O	R	I	G	A	M	I		A	S	S	I	D	U							
C	R	E	E	R		M	E	N	U	E		M	U	S						
E	C	R	E	M	E		E	X	P	O	S	E	E							

GENTLEMAN DIOR

« Amour », « Tendresse », « Bonheur », c'est ainsi que s'appelaient ses premières robes. Tout un symbole. Christian Dior, né il y a cent vingt ans, incarnait l'élégance à la française. Grâce à lui, les femmes de l'après-guerre se sont réapproprié leurs silhouettes pour renouer avec la fluidité, le faste et la légèreté d'une mode sur laquelle il régnait en maître. « Quoi que vous fassiez, disait-il, faites-le avec passion. »



Le couturier en avril 1957, dans son showroom de l'avenue Montaigne, présentant l'une des robes de sa dernière collection. Il mourra au mois d'octobre suivant, à l'âge de 52 ans.

PHOTO WILLY RIZZO

En juin 1956, avec Ava Gardner, pour laquelle il confectionna, outre des robes de soirée, de nombreux costumes.

En avril 1953, présentation de la collection printemps-été au country club de Caracas, la capitale vénézuélienne. Le couturier s'est très vite imposé outre-Atlantique.



En décembre 1951, sur l'initiative de la comtesse de Vaux Saint-Cyr, ambassadrice de France en Grèce, Christian Dior présente sa nouvelle collection devant le Parthénon, à Athènes.



Le 12 février 1947, avec les robes à la taille fine et les jupes longues et amples de sa première collection, naît le « New Look »

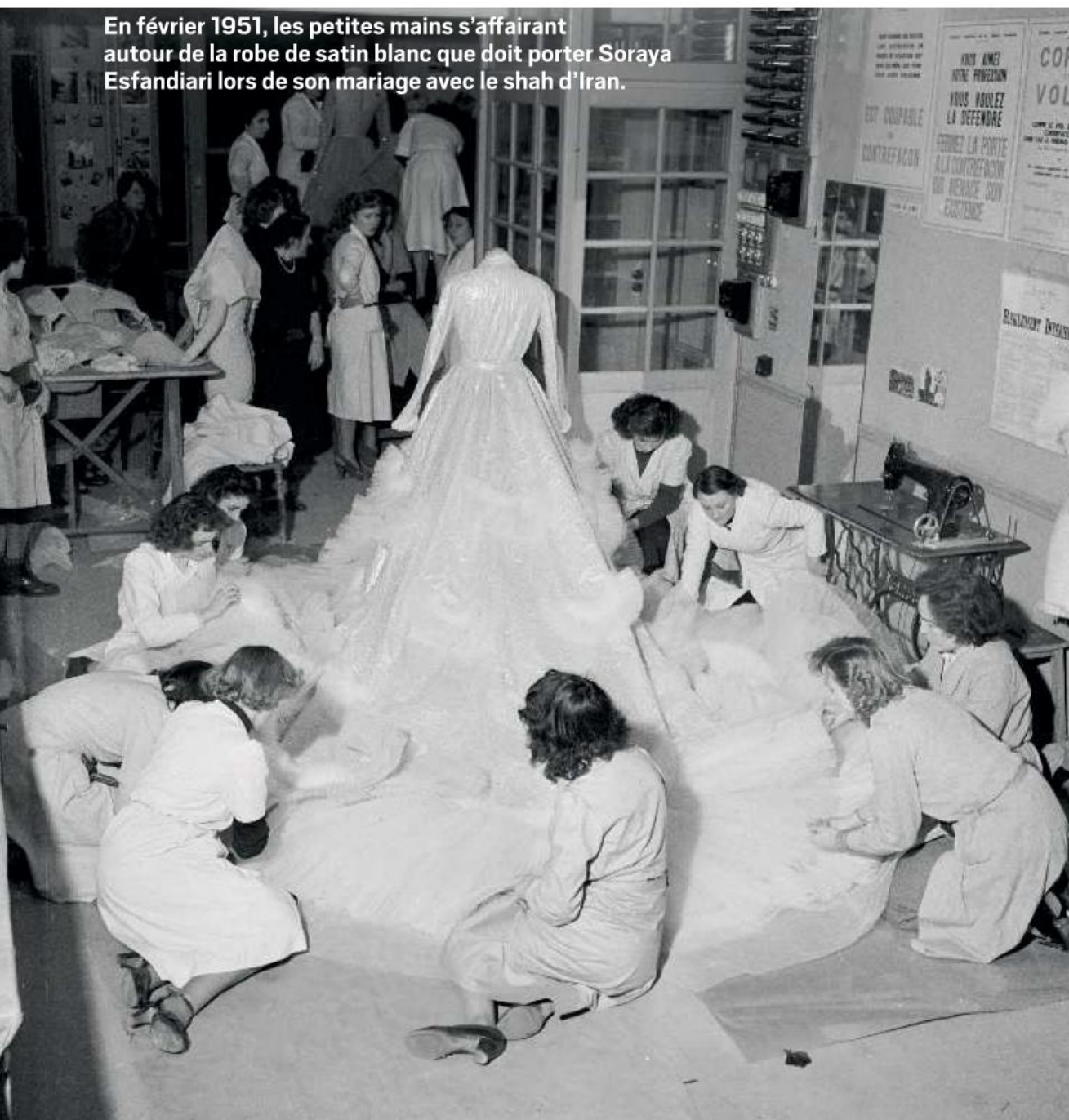
Brigitte Bardot officia de nombreuses années comme mannequin pour la maison Dior, avant d'en devenir la cliente. En 1957, vêtue de la robe Concerto, lors d'un gala à Munich.





Le couturier habilla les plus grandes stars américaines, comme Rita Hayworth dans le salon de réception de la maison Dior, en octobre 1952.

Un de ses premiers dessins de mode, réalisé en 1937.



En février 1951, les petites mains s'affairant autour de la robe de satin blanc que doit porter Soraya Esfandiari lors de son mariage avec le shah d'Iran.



Mai 1953, présentation de ses modèles à Lyon, où les canuts, ici avec des mannequins dans un atelier de fabrication, découvrent portées les soieries qu'ils ont tissées.

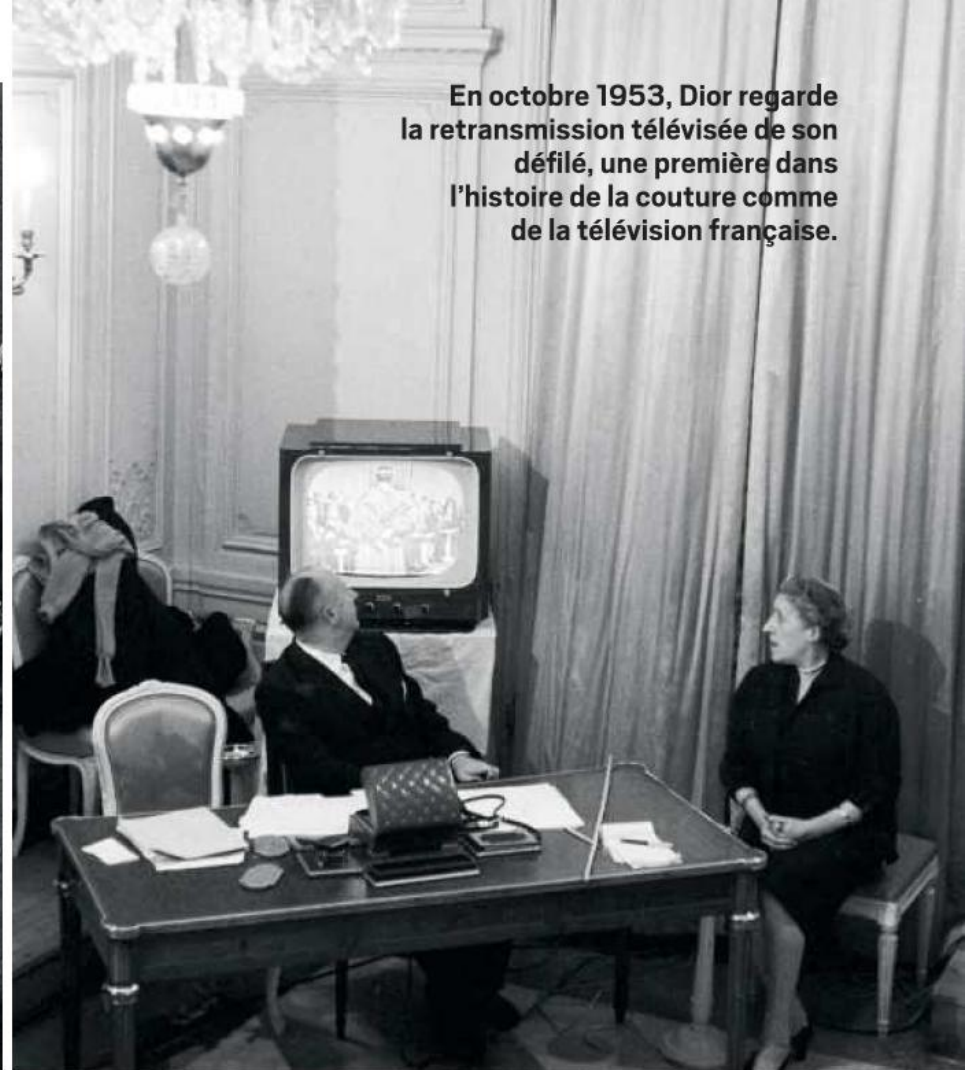


Répétition générale de la collection haute couture printemps-été 1954, qu'il mène à la baguette, tel un chef d'orchestre.

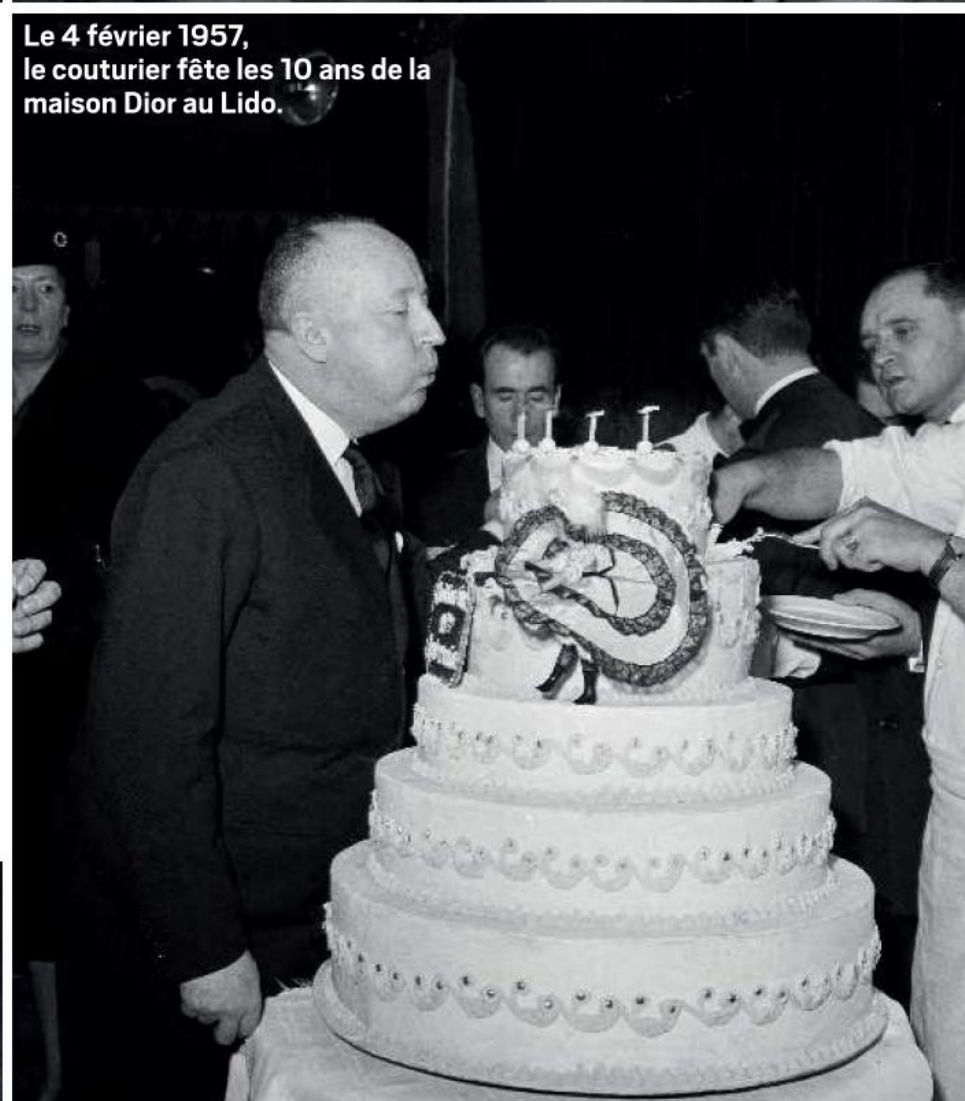
« Les femmes ne portent pas ce qu'elles aiment, elles aiment ce qu'elles portent », affirme-t-il



D'Yves Saint-Laurent, qui fit ses débuts avec lui, Dior disait : « Il est mon héritier spirituel. »



En octobre 1953, Dior regarde la retransmission télévisée de son défilé, une première dans l'histoire de la couture comme de la télévision française.



Le 4 février 1957, le couturier fête les 10 ans de la maison Dior au Lido.



Le créateur en couverture de Paris Match, le 8 août 1953, et après sa mort, le 2 novembre 1957.

Par Tiphaine Menon

Second d'une fratrie de cinq, il était l'enfant sage d'une famille d'industriels aisée. Né le 21 janvier 1905 à Granville, où son père dirige des usines d'engrais et de produits chimiques, le petit Christian grandit entre plages et falaises normandes. Sa passion pour les jardins et les fleurs prend sa source dans sa maison d'enfance, la superbe villa Les Rhumbs, tandis que son goût pour l'art s'épanouit à Paris, où ses parents s'installent alors qu'il n'a que 5 ans. Toute sa vie sera ponctuée d'allers et retours entre ces deux mondes.

D'abord galeriste dans les années 1930, il s'illustre ensuite en tant que dessinateur et vend ses croquis aux magazines de mode comme aux maisons de couture qui règnent sur le Paris d'avant guerre, telles que Jean Patou, Elsa Schiaparelli, Balenciaga, Molyneux ou encore Paquin. Il s'aguerit comme modéliste chez Lucien Lelong et c'est seulement en 1946 que Marcel Boussac, fabricant de tissu, entend parler de ce jeune talent et lui offre son soutien. Superstitieux, Dior consulte sa voyante, Mme Delahaye, et les étoiles s'alignent avenue Montaigne, où il fonde la maison Dior pour devenir couturier à part entière, à l'âge de 41 ans. Le 12 février 1947, sa première collection révèle des robes à la taille fine et suscite l'enthousiasme avec sa fameuse veste Bar et ses jupes longues et amples qui seront à l'origine du «New Look», selon le terme employé par la légendaire rédactrice en chef du «Harper's Bazaar», Carmel Snow. Une révolution. La même année, il lance son premier parfum, Miss Dior, en hommage au surnom dont il affuble affectueusement sa petite sœur Catherine.

Dans les années 1950, quand Paris Match présente les créations les plus applaudies de la saison, c'est un modèle Dior qui s'invite en couverture. «La bonne presse joue un rôle clé dans son succès mais aussi les stars, influenceuses avant l'heure, qu'il habille à la ville comme à la scène, analyse Perrine Scherrer, directrice de Dior Héritage. Ses modèles séduisent l'Américaine Rita Hayworth, qui porte des tenues de sa toute première collection, Juliette Gréco, qui se marie dans une de ses robes, Marlene Dietrich, Ava Gardner ou le jeune mannequin Brigitte Bardot.» Ambassadrices de son style, toutes deviennent de fidèles clientes.

Dans l'intimité des salons du 30 avenue Montaigne, il aime orchestrer les répétitions générales des défilés et finaliser les silhouettes badine en main. Entouré de son état-major, mannequins et muses à la forte personnalité, il multiplie les tournées à l'étranger. Avant-gardiste, il exporte sa couture à la télévision et dans le monde entier. En 1950, Dior représente 49 % des exportations de la couture française. Un an plus tard, ses mannequins prennent la pause devant les colonnes du Parthénon, immortalisés par Jean-Pierre Pedrazzini, reporter-photographe de Match. Il fait à nouveau l'événement en 1953 à Caracas, au Venezuela, ou encore sous les lustres de l'ambassade française de Londres pour sa majesté la reine d'Angleterre, et s'invite aussi au Bal du siècle à Venise... Des paris fous, pour ce maestro qui adore surprendre et dont la fantaisie inspirera ses successeurs. «Les femmes ne portent pas ce qu'elles aiment, elles aiment ce qu'elles portent», affirme-t-il quand il déclenche la guerre des jupes, en 1953, faisant passer leur longueur de 28 à 40 centimètres du sol. La diversité de ses créations et sa générosité resteront dans les annales. Visionnaire, Christian Dior repère dès 1955 le jeune Yves Saint Laurent et voit en lui son héritier. En 1957, âgé de 52 ans, le couturier meurt d'une crise cardiaque, à Montecatini, en Italie. Il laisse un patrimoine inégalé. Lui qui détestait qu'on l'immortalise en photo avait déclaré quelques jours avant sa mort: «J'aimerais que mes amis gardent de moi le souvenir d'un homme vivant.»

PARIS MATCH

ABONNEZ-VOUS !



Et plongez au cœur
de l'actualité
chaque semaine...

BULLETIN D'ABONNEMENT

Pour un paiement sécurisé, connectez-vous sur
www.parismatch.com/bulletin
(France métropolitaine uniquement)

Je m'abonne à Paris Match pour :

☐ 1 an (52 n°) : **103 €** au lieu de 192,40 €* ☐ 6 mois (26 n°) : **52 €** au lieu de 96,20 €*

Autres pays (Belgique, Suisse, USA, Canada,...) voir ci-dessous. Nous consulter au (0033) 1 87 64 68 10.

☐ Je joins mon règlement par chèque bancaire ou postal à l'ordre de : **Paris Match**

Adresse d'expédition du bulletin et du règlement : **Paris Match - 60643 Chantilly Cedex.**

☐ Je souhaite payer par carte bancaire, je me connecte sur : **www.parismatch.com/bulletin**

Mme ☐ M. ☐ Nom

Prénom

Adresse

Merci d'indiquer votre adresse complète (rue, bâtiment, entrée, étage, lieu dit...)

Code postal

Ville

Pays

Date de naissance J J M M A A A A PMJ94 / PMJ95

Je laisse mon numéro de téléphone et mon e-mail pour le suivi de mon abonnement.

N° Tel

E-mail

☐ J'accepte de recevoir les offres commerciales de l'Éditeur de Paris Match par courrier électronique.

☐ J'accepte de recevoir les offres des partenaires de l'Éditeur de Paris Match par courrier électronique.

Bulletin à retourner avec votre règlement au Service Abonnements du pays concerné.

• BELGIQUE

6 mois (26 n°) : 85 € - 1 an (52 n°) : 160 €

Règlement sur facture
Paris Match Belgique - IPM - Service Abonnements
Rue des Francs 79 - 1040 Bruxelles.
Tél. : (02) 744 44 66.
E-mail : ipm.abonnements@saipm.com

• SUISSE

6 mois (26 n°) : 105 CHF - 1 an (52 n°) : 199 CHF

Règlement sur facture
ASENDIA PRESS - EDIGROUP S.A.
Chemin du Château-Bloch 10, 1219 Le Lignon - Suisse.
Tél. : 022 860 84 01. E-mail : abonne@edigroup.ch

• ÉTATS-UNIS

6 mois (26 n°) : \$ 109 - 1 an (52 n°) : \$ 199

Chèque bancaire à l'ordre de Express Mag, carte Visa,
Mastercard, en monnaie locale.
Paris Match, P.O. Box 2769 Plattsburgh, N.Y. 12901-9805.
Tél. : 1 (800) 363-1310 ou (514) 355-3333.
E-mail : expressmag@expressmag.com

• CANADA

6 mois (26 n°) : \$ CAN 129 - 1 an (52 n°) : \$ CAN 239

Chèque bancaire à l'ordre de Express Mag, carte Visa,
Mastercard, en monnaie locale (T.P.S. + T.V.Q. non incluses).
Express Mag, 3339 rue Griffith, Saint-Laurent,
QC H4T 1W5 - Canada.

Tél. : 1 (800) 363-1310 ou (514) 355-3333.
E-mail : expressmag@expressmag.com

• AUTRES PAYS

Nous consulter
Mandat postal, virement bancaire en monnaie locale ou
l'équivalent en euros calculé au taux de change en vigueur.
Paris Match, 60643 Chantilly Cedex.
Tél. : (33) 01 87 64 68 10.

Pour tout renseignement concernant les abonnements, contactez-nous au : **01 87 64 68 10**
ou par e-mail : **relationclient@parismatch.com**

* Prix de vente en kiosque 3,70 €. Une publication éditée par la Société Paris Match, société par actions simplifiée (SASU) au capital de 6006, siège social : 2, rue des Cévennes, 75015 Paris. RCS de Paris 922 352 166 (Tél : 01 87 64 68 10) - TVA FR 75 922 352 166. L'envoi de votre bulletin vaut prise de connaissance et acceptation des CGV, accessibles sur www.cgv.parismatch.com. Abonnement résiliable à tout moment (remboursement des numéros non reçus). En cas de litige, vous pouvez saisir le médiateur de la consommation (CMAP, 39 avenue Franklin D. Roosevelt, 75008 Paris au 01 44 95 11 40 ou email : cmag@cmag.fr). Vous disposez d'un droit de rétractation de 14 jours après réception du 1^{er} numéro (cf. formulaire de rétractation sur www.retractation.parismatch.com). Ces données sont destinées à Paris Match et à ses prestataires techniques afin de gérer votre abonnement, et, si vous y consentez, à ses partenaires commerciaux, à des fins de prospection. Vous pouvez exercer vos droits d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition, à la limitation et portabilité de vos données, ainsi qu'au sort de celles-ci après la mort à l'adresse postale ci-dessus. Voir notre Charte données personnelles sur www.parismatch.com/Charte-donnees-personnelles.

DIRECTEUR DES RÉDACTIONS

Jérôme Bégli.

DIRECTRICE DE LA RÉDACTION

Caroline Mangez.

DIRECTEUR DÉLÉGUÉ DE LA RÉDACTION

Stéphane Albouy.

DIRECTEUR ARTISTIQUE

Thierry Carpentier.

DIRECTRICE ARTISTIQUE ADJOINTE

Flora Mairiaux.

CONSEILLER IMAGE

Mathieu Martin-Delacroix.

RÉDACTEURS EN CHEF

Florent Barraco (politique et parismatch.com),

Romain Lacroix-Nahmias (photo),

Benjamin Locoge (culture - Semaine de Match),

Alexandre Maras (vidéo, réseaux sociaux

et soirées),

Élodie Rouge (Vivre Match),

Virginie Sellier (vidéo, réseaux sociaux),

Nicolas-Charles Torrent (actualités).

ÉDITORIALISTE ASSOCIÉ

Stéphane Bern.

SECRÉTAIRE GÉNÉRALE DE LA RÉDACTION

Laurence Cabaut.

SECRÉTAIRE GÉNÉRALE DE LA RÉDACTION ADJOINTE

Vanina Daniel.

COORDINATRICE DE LA RÉDACTION

Anabel Echevarria.

RÉDACTEURS EN CHEF ADJOINTS

Anne-Cécile Beaudoin (actualités),

Romain Clergeat (Match Avenir),

Marie-Laure Delorme (livres),

Loïc Grasset (économie, actualités),

Jérôme Huffer (photo),

Yannick Vely (numérique).

CHEFS DES SERVICES

Culture-Édition : François Lestavel.

Photo : Matthias Petit.

Archives-Édition : Flore Olive.

Rewriting : Florence Broizat.

CHEFS DES SERVICES ADJOINTS

Actu : Gaëlle Legenne.

Photo : Tania Lucio,

Corinne Thorillon (Culture et Vivre Match).

GRANDS REPORTERS

Arnaud Bizot, Christophe Carrière,

Nicolas Delesalle, François de Labarre,

Manon Quérault-Bruneel.

CORRESPONDANT À NEW YORK

Olivier O'Mahony.

REPORTERS

Florent Buisson, Lou Fritel, Pierrick Geais,

Arthur Herlin, Anne-Laure Le Gall,

Sophie Noachovitch, Florence Saugues.

SERVICE PHOTO

Philippe Petit (photographe),

Corinne Papin-Meriaux (rédactrice iconographe),

Marthe Durand.

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Samia Adouane (1^{re} secrétaire de rédaction),

Emmanuel Caron, Agnès Clair.

Révision : Monique Gujjarro.

MAQUETTE

Anne Fèvre, Paola Sampaio-Vaurs

(1^{re} maquettistes),

Linda Garet, Alban Le Dantec, Elena Liot.

NUMÉRIQUE

Clémentine Rebillat, David Ramasseul

(chefs d'édition), Marine Corviolo

(chef de service people), Julien Jouanneau

(responsable social média et vidéo),

Léa Bitton, Émilie Cabot, Camille Hazard,

Clément Mathieu (rédacteurs),

William Smith (vidéo).

DESSINATEUR

Joann Star.

SECRÉTARIAT

Lydie Aoustin.

DOCUMENTATION TEXTE

Françoise Perrin-Houdon.

ARCHIVES PHOTO

Parcival Beno.

REVENTE PHOTOS SCOOP

Tél. : 01 87 15 59 46 (Nelly Dhoutaut).

ABONNEMENTS. 1 an (52 numéros) : 103 euros. Paris Match, 60643 Chantilly Cedex. Tél. : 01 87 64 68 10.

PARIS MATCH 2, rue des Cévennes, 75015 Paris. Tél. standard : 01 80 20 30 00 - Site Internet : www.parismatch.com

MATCH AUX ÉTATS-UNIS 488 Madison Ave, 16th floor, New York NY 10022.

PARIS MATCH BELGIQUE Paris Match Belgique, rue des Francs 79, 1040 Bruxelles

Rédaction tél. : 0032 2 211 31 48 - Fax : 00 32 2 211 29 60 - E-mail : marc.deriez@saipm.com

PARIS MATCH est édité par **PARIS MATCH SAS**, société par actions simplifiée unipersonnelle (SASU) au capital de 2 391 504,20 €, siège social : 2, rue des Cévennes, 75015 Paris. RCS Paris 922 352 166. Associé : UFI PAR (LVMH).

PRÉSIDENT : Jean-Jacques Guiony. **DIRECTEUR DE LA PUBLICATION - DIRECTEUR GÉNÉRAL** : Jérôme Bégli

DIRECTEUR GÉNÉRAL : Pierre-Emmanuel Ferrand

DIRECTRICE DÉLÉGUÉE PRESSE

Justine Bachette-Peyrade.

DÉVELOPPEMENT

Gwenaelle de Kerros.

DIRECTEUR DES OPÉRATIONS

Christophe Choux.

DIRECTEUR DIGITAL

Pierre-Emmanuel Ferrand.

FABRICATION

Philippe Redon, Catherine Doyen,

Marie Wolfperger.

DIVERSIFICATION ÉDITORIALE

Philippe Legrand.

DIRECTION JURIDIQUE

Xavier Genovesi.

DIRECTION MARKETING

Lise Benamou.

VENTES - DIFFUSION

Frédéric Gondolo, Gaëlle Trabut

Sandrine Pangrazzi, Sylvie Santoro.

ABONNEMENTS

Johanna Labardin, Sandrine Mascle-Dufin.

Numéro de commission paritaire : 0927 C 82071. ISSN 0397-1635. Dépôt légal : janvier 2025.

Les indications de marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles de ce numéro sont données à titre d'information sans aucun but publicitaire. Les prix peuvent être soumis à de légères variations. Les documents reçus ne sont pas rendus et leur envoi implique l'accord de l'auteur pour leur libre publication. La reproduction des textes, dessins, photographies publiés dans ce numéro est la propriété exclusive de Paris Match, qui se réserve tous droits de reproduction et de traduction dans le monde entier.

Imprimeries

Hélio Print, 77440 Mary-sur-Marne - Maury, 45330 Malesherbes - RotoFrance, 77185 Lognes.

RÉGIE PUBLICITAIRE

Les Échos Le Parisien Médias / Paris Match Médias

10, boulevard de Grenelle, CS 10817,

75738 Paris cedex 15.

Directrice générale Pôle Les Échos Le Parisien Médias /

Paris Match Médias, chief impact officer : Corinne Mrejen.

Directrice déléguée en charge de Paris Match :

Constance Paugam.

RECHERCHE DOCUMENTAIRE, VENTE ANCIENS NUMÉROS

Fabienne Longeville. Tél. : 01 87 15 54 88. <http://anciennuméros.parismatch.com>,

e-mail : fabienne.longeville@lesechosleparisien.fr. Années 1949-1993 : 35 €.

1994-2003 : 25 €. 2004-2016 : 15 €. 2017-2021 : 10 €. À partir de 2022 : 7 €.

Joindre le règlement à la commande à l'ordre de Paris Match, adressé à Service Lecteurs Paris Match,

10, bd. de Grenelle, RDC cour, 75015 Paris. Si recherche nécessaire, nous contacter.

PARIS MATCH (ISSN 0397-1635) is published weekly (52 times a year)

by PARIS MATCH SAS c / o Express Mag, 12 Nepco Way, Plattsburgh, NY, 12903.

Periodicals Postage paid at Plattsburgh, NY. POSTMASTER: send address changes to

PARIS MATCH c / o Express Mag, P.O. box 2769, Plattsburgh, NY 12901-0239.

Encarts : 4 p. Grand Rhône-Alpes, 4 p. Provence entre les pages 22-23 et 94-95. 4 p. Spécial Santé, broché central, kiosques, abonnés, Paris, Île-de-France. 2 p. abonnement, jeté.

ACPM

Association des
éditeurs de la presse
française



HELIO PRINT
(imprimeur Hélio)



MAURY IMPRIMEUR
(imprimeur offset)
Magazine imprimé sur
du papier certifié
PEFC (sauf encarts).

EXPERTISE ACHAT LA MAISON DES EXPERTS



**SACS À MAIN
BAGAGES**



**COSTUMES
ROBES DE MARIÉE**



FOURRURES



**MOBILIERS
DE TOUTES ÉPOQUES**



**TABLEAUX
DE TOUTES ÉPOQUES**



**HORLOGERIES
MONTRES
PENDULES**



VINS & SPIRITUEUX



**BIJOUX
PIÈCES DE MONNAIE**



**ARGENTERIES
VAISSELLES**



**ARTS
AFRICAINS**



**ARTS
ASIATIQUES**



OBJETS MILITAIRES



TÉL. 07.64.40.17.17 - TÉL. 06.95.41.01.57
PAIEMENT IMMÉDIAT - DISCRÉTION ASSURÉE

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**

NOS RENDEZ-VOUS

LE WEEK-END, ÉCOUTEZ SUR
« Europe 1 Matin Week-end »



ET RETROUVEZ DIMANCHE À 6 H 40
« L'Entretien - Une date, une histoire »
de Philippe Legrand



**LA PHOTO
MATCH
SUR
EUROPE 1**

Découvrez dans
« Europe 1 Matin
Week-end » la photo
d'actualité Paris Match,
tous les samedis à
6 h 18 et 7 h 46



« EUROPE 1 MATIN WEEK-END » 6 H-9 H
PRÉSENTÉ PAR LÉNAÏG MONIER

Le 6 janvier, à quelques jours de son départ en mer, Leonor était aux côtés de Felipe VI et de Letizia à la traditionnelle Pascua Militar, qui commémore la reconquête de l'île de Minorque, en 1782, et célèbre les forces armées. Pour sa deuxième participation, l'infante a troqué son uniforme de gala de cadette de l'Académie générale militaire à Saragosse pour celui de garde-marine de l'École navale. À voir les gestes de tendresse de ses parents, on comprenait que l'éloignement serait difficile, la princesse des Asturies partant bientôt pour six mois en mer, afin d'achever sa formation à l'arme navale. La cérémonie a débuté sur la plaza de la Armeria, où le couple royal et Leonor ont été accueillis par le chef du gouvernement, Pedro Sanchez, la ministre de la Défense, Margarita Robles Fernandez, le ministre de l'Intérieur, Fernando Grande-Marlaska, le chef d'état-major, l'amiral général Teodoro Esteban Lopez Calderon, et les hauts dignitaires de l'armée pour passer les troupes en revue, avec hymne national et 21 coups de canon. Les Bourbons d'Espagne ont ensuite reçu leurs invités au palais royal. La reine a opté pour un pull en cachemere bordeaux de la maison italienne Falconeri, qui faisait ressortir les perles du collier offert par François d'Assise de Bourbon à son épouse, Isabelle II. Dans son uniforme de capitaine général de l'armée de terre, l'ordre de la Toison d'or en sautoir, le roi a remercié l'armée pour son action lors des tragiques inondations. Et s'est adressé à son aînée : « Dans quelques jours, la princesse se rendra à Cadix pour embarquer sur le "Juan Sebastian de Elcano", comme je l'ai moi-même fait il y a près de quatre décennies, lors d'un voyage qui compte parmi mes meilleurs souvenirs d'entraînement militaire. [...] La mer est une expérience d'apprentissage infinie, c'est pourquoi nous souhaitons, chère Leonor, que toi et tes camarades aspirants profitiez au maximum des connaissances et de l'expérience que ce voyage vous offre, parce que cela vaudra pour vous comme cela a valu pour moi, toute la vie. »

La princesse Leonor entourée par ses parents, Felipe VI et Letizia, à Madrid, le jour de l'Épiphanie.



ROYAL

PASCUA MILITAR, PRIX ET ARMOIRIES



Par Stéphane Bern

Prenant la suite de son père, Philip, duc d'Édimbourg, le prince Edward, nouveau titulaire, a remis pour la deuxième année le prix du duc d'Édimbourg, qui met à l'honneur des jeunes inspirants reconnus pour leurs réalisations excep-

tionnelles. Dans le cadre de cet événement intitulé « This Is Youth », ils ont été reçus par le prince pour un thé au palais de Buckingham.

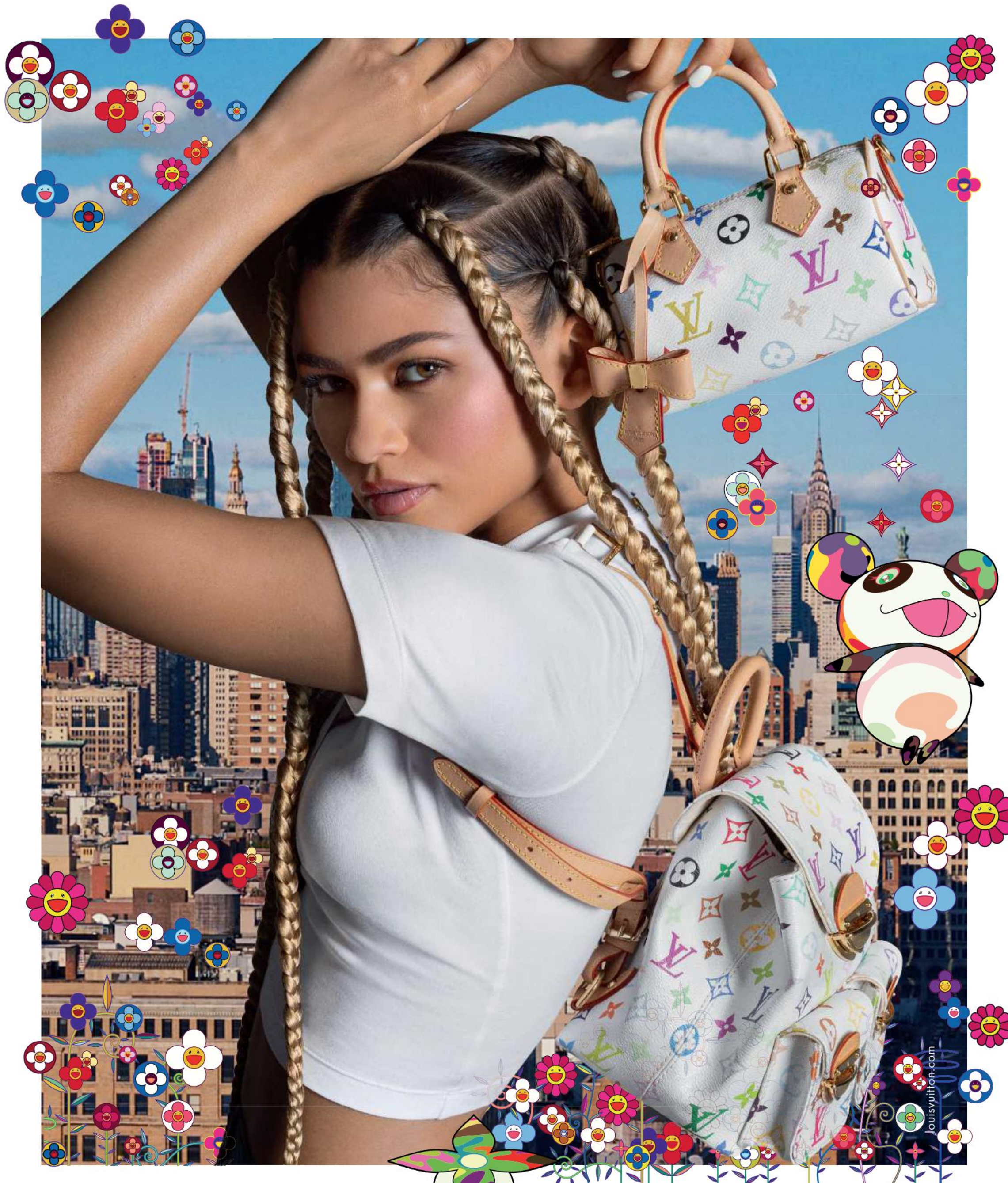
Parmi les lauréats, des jeunes

qui ont mené à bien des projets pour soutenir les autres, créer, innover, aider... Rosa Ross, 14 ans, a appris au cours de sa formation – le prix DofE permet de poursuivre ses rêves – qu'elle était atteinte d'un cancer et a utilisé le programme comme un tremplin pour aider d'autres personnes vivant une expérience similaire. Dora Abbi, 17 ans, a organisé la distribution de colis de soins pour les patients à l'hôpital. Le prix est décerné à des centaines de milliers de jeunes chaque année. Il est ouvert à toute personne âgée de 14 à 24 ans et, en 2023-2024, les participants ont donné plus de 4,7 millions d'heures de leur temps pour aider bénévolement les autres. Une belle façon de montrer l'exemple de la solidarité.

Le duc d'Édimbourg et Rosa Ross, lauréate de son prix, le 27 novembre, à Londres.



Alors que Donald Trump veut annexer le Groenland, territoire qui appartient au Danemark, le roi Frederik X vient de dévoiler, pour le premier anniversaire de son règne, les nouvelles armoiries royales qui figureront sur les documents et étendards. Elles mettent en évidence les entités du royaume, ne font plus référence aux trois couronnes de Suède mais accordent une place plus importante à deux emblèmes. Celui des îles Féroé, un bélier tirant la langue sur fond azur – décrit ainsi en langage héraldique : « d'azur à un bélier d'argent passant, lampassé de gueules et armé d'or » –, et celui du Groenland, un ours sur fond bleu – « d'azur à un ours polaire passant d'argent, armé du premier ». Une manière de dire au prochain locataire de la Maison-Blanche que le plus vieux royaume d'Europe, le Danemark, n'est pas près de lâcher les îles Féroé et le Groenland !



louisvuitton.com

ASH 2025

LOUIS VUITTON



LES MAUX D'AUJOURD'HUI
STRESS, INSOMNIE,
DÉPRESSION, BURN-OUT...
COMMENT Y FAIRE FACE ?
TOUTES LES VERTUS
DE L'EAU

LES SECRETS DE LA SANTÉ

TOUTES LES RÉPONSES DU DOCTEUR DUBOIS
PSYCHIATRE, PRÉSIDENT DU DIRECTOIRE DES THERMES DE SAUJON,
DIRECTEUR GÉNÉRAL DES CLINIQUES DE SAUJON

Le soin grâce à
des jets d'eau ciblés,
l'un des atouts
majeurs de la cure.

Les mots des maux

Après notre série « Les secrets de la science », en association avec l'académicienne Catherine Bréchnac, voici « Les secrets de la santé », fruit d'une étroite collaboration avec le docteur Olivier Dubois et Les Thermes de Saujon. C'est ici l'occasion de poser la question des « maux d'aujourd'hui », afin de mieux les comprendre pour mieux les traiter, d'être capable soi-même d'en déceler les signes avant-coureurs et d'anticiper les solutions en s'adressant aux experts. Pour la première fois, face à une forte montée en puissance du stress, des états de dépression, comme de burn-out, le docteur Olivier Dubois, dont les analyses, les diagnostics et les solutions sur ces sujets font autorité, répond à nos questions en détail dans ce supplément. Il rappelle aussi l'intérêt de l'utilisation de l'eau naturelle pour mettre un terme à ces maux. **— P.L.**



LE GRAND ENTRETIEN AVEC LE DOCTEUR DUBOIS, PSYCHIATRE

Président du directoire des Thermes de Saujon, directeur général des cliniques de Saujon



Constatez-vous une augmentation de ces maux d'aujourd'hui qui créent des situations de handicap important ?

Il y a manifestement une plainte croissante en termes de souffrance mentale. Depuis la crise du Covid, on estime à environ 25 % l'augmentation du nombre de cas de dépression et celle de la fréquence de consommation des antidépresseurs. L'Organisation mondiale de la santé, dans un rapport de juin 2022, estime que 13 % de la population mondiale souffre d'anxiété ou de dépression. Les arrêts de travail ont augmenté de 50 % en huit ans, et plus de 50 % d'entre eux seraient dus à des causes psychiques ! Leur coût explose, à plus de 17 milliards d'euros selon l'assurance-maladie.

Pourquoi ?

La situation se dégrade depuis au moins vingt ans. C'est une tendance de fond. Les maladies mentales endogènes (schizophrénie, trouble bipolaire...) sont statistiquement stables, contrairement aux troubles dépressifs réactionnels qui, eux, explosent. Il est probable qu'une cause essentielle de ce phénomène soit celle des nouveaux modes de vie (technicité des moyens de communication, accélération des échanges, des prises de décision, importance prise par la technologie au détriment parfois de l'humanisme...). L'accès à toutes les informations possibles est fantastique, mais source de beaucoup de stress. Tout drame devient connu et inquiète. L'accès à toutes les données peut angoisser. On passe son temps à comparer, on est sollicité en permanence.

Quelle en est selon vous l'origine ?

Depuis le début de l'ère technologique, l'être humain est immergé dans une aspiration sans fin vers une toute-puissante

recherche de liberté, de bonheur... Mais tout cela n'a-t-il pas un coût énergétique (et financier) important ? Un nombre croissant d'individus sont épuisés et recherchent des lieux médicaux leur permettant de couper avec cet environnement automatisé, de prendre soin d'eux-mêmes et de leur corps épuisé, parfois maltraité, pour enfin lâcher prise, chose qu'ils n'arrivent pas à s'imposer dans leur quotidien. Je rencontre énormément de personnes tenaillées par leurs angoisses et qui n'arrivent plus à les gérer, à s'endormir sereinement, à prendre la vie avec plaisir, à se sentir épanouies dans leur existence, à vivre sans médicament.

Comment détecter soi-même le stress, la dépression ou le burn-out ? Y a-t-il des signes qui ne trompent pas ?

Le stress est un phénomène normal que chacun connaît. L'anxiété, qui prend la forme d'un stress durable et gênant, n'est pathologique que si elle devient handicapante (sur une période d'au moins six mois). La dépression est un état très sévère, associant des sentiments prononcés de découragement et de désespoir. Le risque suicidaire y est souvent présent. Le burn-out est un état d'épuisement dû à un travail excessif, à une pression trop forte, à des mauvaises relations professionnelles mais aussi à des problèmes personnels. Souvent, lorsqu'il s'agit d'un premier épisode, l'individu malade a de grandes difficultés à identifier le mal. La famille, également. Le sujet change de comportement, se replie sur lui-même, devient agressif, n'a plus de plaisir.

Une fois ces signes identifiés, que faut-il faire ?

Il faut absolument demander de l'aide auprès d'un médecin généraliste ou spécialiste (psychiatre). Synthétiquement, quatre solutions sont généralement proposées : les médicaments, une psychothérapie, une hospitalisation (notamment s'il existe un risque suicidaire) et, ce qui est moins connu bien que très efficace, une cure thermique psy, c'est-à-dire spécifique aux patients avec une problématique de santé mentale.

À g., Les Thermes de Saujon, en Charente-Maritime. Ci-contre, le massage régénérateur, étape incontournable des soins. Ci-dessous, détente au centre de cure.



Les solutions naturelles donnent-elles des résultats ?

La cure thermique psy est une méthode remarquable, car complète et adaptée à ces maux de la société moderne. Cette approche bénéficie d'un environnement perfectionné, d'un cadre étudié pour l'accueil de personnes épuisées, isolées ou dépressives. Il s'agit d'une thérapie efficace qui allie l'éloignement des facteurs de stress et le temps nécessaire (trois semaines) pour un ressourcement suffisant, dans un environnement médical, sécurisant, s'appuyant sur la douceur de la balnéothérapie, véritable "starter" du lâcher-prise, avec un suivi par des psychologues.

Mais cette approche thérapeutique a-t-elle été évaluée ? Quels sont les résultats ?

Depuis une vingtaine d'années, de nombreuses études scientifiques menées en France et en particulier à Saujon, station thermique référente en psy et santé mentale, ont évalué son efficacité. Cette technique s'est ainsi révélée être plus efficace qu'un médicament antidépresseur (type paroxétine) sur une durée de deux mois et même six mois après la cure. À noter que l'effet thérapeutique se renforce avec le temps, au cours des premiers mois qui suivent. Elle permet de réduire de 78 % la consommation des médicaments anxiolytiques sur une durée de six mois après la cure, dans le cadre d'un programme validé par le centre hospitalo-universitaire Sainte-Anne, à Paris, et remboursé à 50 % par la Caisse nationale d'assurance-maladie. Les effets sont significatifs trois mois après la cure, dans le cadre du suivi d'une série de 65 patients soignés pour un burn-out. Plus récemment, une étude a montré que l'activité cérébrale anxieuse était en nette réduction à la fin de la cure et encore davantage un mois après. Il s'agit donc d'une preuve physiologique de son efficacité sur cette zone du cerveau – l'insula cérébrale –, particulièrement sensible au processus anxieux. Et cet effet semble durer dans le temps, pendant plusieurs mois.

Comment expliquer l'effet thérapeutique de la cure thermique psy ?

De nombreux anxieux ou dépressifs réactionnels ressentent un effet d'épuisement dans leur vie. Ils ne se sentent en capacité ni d'assumer leur quotidien ni de gérer leurs angoisses ou leur épuisement. Ils consomment souvent des anxiolytiques ou des antidépresseurs, parfois en augmentant les doses, pour des effets qui restent insuffisants, sans arriver à les réduire, même quand ils vont mieux. La psychologie peut aider, de même que la méditation, l'EMDR ou la TCC, mais à condition de ne pas être trop "englué" dans son trouble. Tels les sables mouvants, il est parfois inefficace, voire dangereux, d'imposer au patient en burn-out de nouveaux efforts intellectuels et émotionnels. Cela risque d'affecter davantage le système émotionnel. Au contraire, la cure, et cela a été récemment démontré dans l'étude LetGoTherm, permet d'accéder au bout de quelques jours, chez 70 % des patients suivis, à un niveau de relaxation et d'apaisement très élevé. Et, surtout, quand cet état de relâchement nommé « lâcher-prise thérapeutique » est atteint, il s'ensuit une amélioration moyenne de l'état anxieux et dépressif de 44 %, quatre mois après la cure thermique psy.

Comment prescrit-on cette cure thermique ?

Le médecin généraliste, le psychiatre ou même un autre médecin est autorisé à prescrire une cure thermique psy. Il s'agit de remplir un formulaire que le médecin peut se procurer auprès de l'assurance-maladie. Il suffit principalement d'indiquer l'orientation psy et le nom de la station choisie.

« La balnéothérapie psy est un véritable "starter" du lâcher-prise et du bien-être »

La manière de les traiter va-t-elle évoluer ? Vers quelles thérapies nous dirigeons-nous ?

La médecine moderne accorde beaucoup d'importance aux approches technologiques. C'est une bonne chose, puisque les progrès de cette médecine sont remarquables et apportent de l'espoir pour soigner des maladies graves et complexes. Mais la psychiatrie ne doit pas rester le parent pauvre de la médecine. Et surtout, cela ne doit pas éloigner le médecin de son cœur de métier qui consiste à soigner avec toute l'humanité nécessaire. On voit aujourd'hui une technicité administrative du soin qui n'apporte pas grand-chose, qui coûte beaucoup d'argent, qui contrarie les soignants dans leur pratique et déshumanise considérablement le soin. On voit également des approches numériques qui auraient vocation à remplacer les consultations de spécialistes, sous l'œil très bienveillant des administrations. Qui peut croire que le numérique peut remplacer l'humain ? Qui peut croire que la dimension psychologique et humaniste du soin peut être remplacée par l'ordinateur ? Il reste donc encore en médecine quelques rares espaces où existe un soin humain, profondément écologique et intégratif, qui laisse le temps au patient de se soigner, qui assure toute une dimension éducative et éthique, qui propose de se réapproprier de bonnes sensations corporelles par des techniques simples de relaxation à base de balnéothérapie et qui ont de profondes répercussions psychologiques. Il faut absolument développer ces espaces de soin, comme la cure thermique psy – modèle le plus abouti –, prise en charge par l'assurance-maladie. ■

Propos recueillis par Philippe Legrand

PAROLES DE TÉMOINS

DES MOTS ET DES MAUX QUI COMPTENT

Olivier B., 58 ans

« L'anxiété, ce stress intense, est une préoccupation permanente. On est dans un état handicapant. Le matin, on se lève, on se prépare, puis d'un seul coup on est rattrapé par une sorte de questionnement en boucle sur soi et les autres. La peur nous envahit. L'élan que l'on avait en débutant la journée retombe aussitôt. Je me suis pris en main, j'ai consulté pour être aidé, cela devenait urgent. Parmi les solutions recommandées, je suis allé au centre thermal de Saujon, qui est le plus connu pour traiter l'anxiété et la dépression. J'y ai fait une cure de trois semaines. Cela m'a apporté une aide très bénéfique. Et c'est toujours le cas aujourd'hui. Pendant ma cure, j'ai aussi suivi un stage pour apprendre à gérer le stress. La balnéothérapie et l'éloignement de mes soucis m'ont permis de lâcher prise et de retrouver une certaine sérénité. L'eau permet de se détendre profondément, elle repose le mental. Je ne perds pas de vue mes fiches antistress, que j'ai conservées après la cure et le stage. Je les relis chaque jour. Cela me permet de ne pas oublier tous les bons conseils qui m'ont été donnés pendant la cure. »

Marie M., 38 ans

« Mon burn-out s'est manifesté par une fatigue profonde, de lourdes migraines, débouchant sur ce que j'appellerai un brouillard mental. Une cure thermale adaptée et le suivi d'ateliers spécifiques ont facilité la reconnexion du corps et du mental. Trois semaines en immersion complète, dans un univers où le temps se partage entre des bassins de soin avec des jets visant des points précis et ce qui ressemble à un mode d'emploi concret, utile pour réapprendre à s'approprier son corps, son identité, ce que l'on est, constituent une expérience reconstructrice bienfaisante. » — **Propos recueillis par A.-C.H. et P.L.**



INFORMATIONS

Les Thermes de Saujon
Renseignements :
thermes-saujon.fr

Station thermale de Saujon
Parc des chalets,
17600 Saujon.
Tél. : 05 46 23 50 15.



AUX THERMES DE SAUJON, LA MÉDECINE DE L'EAU BIENFAITRICE ET RÉPARATRICE

Depuis toujours et dans toutes les cultures, l'eau est reconnue pour ses bienfaits sur la santé, en particulier sur la santé mentale. Le célèbre médecin grec Hippocrate prescrivait des soins à base d'eau pour les « bilieux » (anxieux). Quant au philosophe Gaston Bachelard, il ne doutait pas que l'eau ait un pouvoir calmant et même thérapeutique sur les centres nerveux. Pour les psychanalystes, l'eau et plus généralement la cure représentent un moment de régression essentiel, un retour à la source et au stade fœtal.

Aujourd'hui, Les Thermes de Saujon ont démontré que l'action combinée de l'eau thermale et d'un environnement médical, psychologique et humaniste, permettait d'obtenir des résultats remarquables pour les personnes durablement anxieuses, épuisées, insomniaques ou déprimées. Interrogé sur France 2, le psychiatre Christophe André disait : « Chacun sait que la cure thermale fait du bien. Une étude récente a été réalisée, notamment à la station thermale de Saujon. Ils ont pris environ 250 patients et ont comparé l'effet obtenu par la cure thermale sur l'anxiété des patients par rapport à un médicament référent (paroxétine). Il y avait donc un groupe contrôle. Les effets se sont révélés supérieurs à l'issue de la cure, puis trois mois après. C'est ce type d'étude dont on a besoin pour cibler les bénéfices de la cure en santé mentale, qui sont réels et durables. » —

Anne-Charlotte Hourigat