

# **REVUE de PRESSE** **des ARTICLES de ROMAIN LAMBIC**

ETUDIANT EN 2<sup>ème</sup> ANNEE  
MASTER DE JOURNALISME DE GENNEVILLIERS

**Stage d'étude au Parisien**

**UNIVERSITE DE CERGY - PONTOISE - 2015**

## LES VAL-D'OISIENS AU SALON DE L'AGRICULTURE



Luc Mouillère a modernisé un concept découvert au Canada, pour inventer ses surchaussures très prisées du monde agricole. (DR)

## Chaussez les mouillères !

**SÉRIE (1/6).** Nous vous proposons cette semaine de faire connaissance avec des Val-d'Oisiens présents au Salon international de l'agriculture. Aujourd'hui, Luc Mouillère, inventeur de surchaussures qui portent son nom.

**LE MONDE AGRICOLE** adopte de plus en plus cet outil indispensable, permettant de protéger les chaussures de la boue ou d'éviter de glisser sur les terrains délicats. Une invention géniale qui a bouleversé la vie de Luc Mouillère, entrepreneur d'Eaubonne.

### Un lien entre le monde rural et le monde urbain

« Lors de mes voyages, j'abîmais régulièrement mes chaussures dans la neige, raconte ce globe-trotteur. C'est au Canada, en voyant des gens utiliser des galoches, qu'ils appelaient aussi des claques, que j'ai eu l'idée ». Les galoches sont des sortes de chaussures de semelle en bois avec un par-dessus de cuir qui, à l'origine servait, à protéger les chaussures pour sortir. « D'un point de vue design elles étaient horribles et faisaient vraiment années 1950, explique Luc Mouillère. J'ai donc eu envie de réinventer ce produit ».

Quelques années et des dizaines de rencontres à travers le monde plus tard, le bébé de l'inventeur voit le jour, grâce à une usine spécialisée près de Nantes. La mouillère, du nom de son créateur, est une sorte de surchaussure flexible en caoutchouc thermoplastique, qui sert de protection aux chaussures afin de limiter leur usure, notamment sur des terrains naturels, mais aussi d'anti-dérapant sur des sols glissants. Selon Luc Mouillère, le monde équin utilise de plus en plus son invention « pour protéger les bottes en cuir naturel des cavaliers, qui coûtent cher et pour qu'elles soient impeccables lors de différents événements hippiques. » C'est la première fois que l'inventeur expose au salon de l'agriculture, à la Porte de Versailles. Selon lui, « cet événement est un lien entre le monde urbain et le monde rural, ce qui est l'essence même de la mouillère, qui permet aux hommes de la ville de protéger leurs chaussures à la campagne. »

Il a un rêve à l'occasion de cet événement : faire porter à un homme politique visitant le salon une paire de mouillères flashy. Avec une préférence pour le défenseur acharné du Made in France, Arnaud Montebourg. **ROMAIN LAMBIG**

## LES VAL-D'OISIENS AU SALON DE L'AGRICULTURE

## La renommée de la bière du Vexin n'est plus à faire

**Série (2/6).**

Nous vous proposons de faire connaissance avec les Val-d'Oisiens présents au Salon international de l'Agriculture 2015. Aujourd'hui, rencontre avec Denis Sargeret, le patron de la ferme brasserie du Vexin.

**LA FERME BRASSERIE DU VEXIN** est réputée à travers le monde pour un produit qui fait sa particularité et sa singularité depuis des années. En effet, les bières issues de cette ferme val d'Oisienne, qui participe à son 13<sup>e</sup> Salon de l'Agriculture à Paris, sont régulièrement primées. Hier, au cœur du salon dédié aux saveurs régionales, le stand ne désemplissait pas. Chacun vient goûter et s'approvisionner en bière du Vexin, dans une ambiance chaleureuse. Le stand s'est transformé en brasserie.

Denis Sargeret est le responsable de la Ferme du Vexin de Théméricourt. En 2001, alors que son exploitation rencontre des difficultés financières, il décide avec son fils, Aurélien, de diversifier son activité. De là va naître une idée, un concept, qui va rendre célèbre sa ferme à travers le monde. C'est ainsi qu'elle devient une brasserie, en plus de ses activités classi-

ques : « nous avons réuni nos capacités à transformer des produits afin de nous lancer dans la production de bière. » Le savoir-faire de la famille les mène à la réussite, la bière du Vexin, reconnue comme une saveur de la région d'Ile-de-France et régulièrement récompensée par le Concours Général Agricole. La Vélocasse, une bière aromatisée au miel, qui ajoute du caractère à son goût, est le produit phare de la Ferme Brasserie dans le monde. En 2014, elle a été primée meilleure bière au miel du monde par les World Beer Awards, en Grande-Bretagne. C'est donc une réussite, tant nationale qu'internationale. Au départ exclusivement disponible auprès des

### Au salon depuis 2003, Denis Sargeret veut se faire connaître du grand public

petits commerçants, on peut également trouver cette bière dans des bistrot et restaurants de la région. Le fermier brasseur propose également de se rendre à la boutique de sa ferme, située à Théméricourt, pour y acheter ses produits mais également d'autres issus de producteurs locaux. Si Denis Sargeret participe depuis 2003 au Salon de l'Agriculture, il explique en toute modestie vouloir « se faire connaître du grand public », en rappelant que sa ferme fabrique aussi « de la limonade et du cola ».

**ROMAIN LAMBIG**



Salon de l'agriculture hier. Denis Sargeret, le patron de la ferme brasserie du Vexin, est connu et reconnu sur son stand. (APRL)

LES VAL-D'OISIENS AU SALON DE L'AGRICULTURE

# À la recherche de la perle rare

Série (3/6).

Nous vous proposons cette semaine de faire connaissance avec les Val-d'Oisiens présents au Salon international de l'Agriculture 2015. Aujourd'hui, rencontre avec Serge Antonelli, directeur de la société Demexpo - La Perlerie.

**IL Y A 25 ANS**, Serge Antonelli, indépendant dans le milieu de la joaillerie et installé au Plessis-Bouchard, s'est spécialisé dans un domaine bien précis et particulier : la vente de bijoux ornés de perles d'huîtres, directement importées de Polynésie. Sur son stand du Salon de l'Agriculture, une multitude de parures sont présentées en vitrine et apportent un brin d'exotisme à la Porte de Versailles. Sertis de perles blanches, noires ou dorées, les bijoux, confectionnés avec amour, attirent quelques curieux rêveurs. C'est en 1988 qu'il découvre le potentiel de la perle, ce qui pour lui a été un déclic. « Nous avons commencé par vendre des huîtres perlières avec la monture du bijou. Le client ouvrait l'huître, choisissait sa perle avant de la monter lui-même sur la bague, le pendentif ou les boucles d'oreille. Cela s'est très vite enchaîné et comme à l'époque il n'y avait pas de documentaires sur l'élevage d'huîtres perlières, nous avons eu un



Paris, lundi. Serge Antonelli, installé au Plessis-Bouchard, s'est spécialisé dans la vente de bijoux ornés de perles d'huîtres, directement importées de Polynésie. (J.P.R.L.)

rôle pédagogique en plus du métier de joaillier. »

## Il vend des huîtres perlières avec la monture du bijou

Si son usine de production est basée dans le département des Alpes-Maritimes, Serge Antonelli a décidé d'avoir un pied-à-terre au Plessis-Bouchard pour pouvoir être au plus près des salons et des foires d'Ile-de-France, là où l'exposant, qui propose également des petits totems polynésiens dorés en pendentif, vend 95 % de ses produits. « Cela fait 10 ans que nous sillonnons ce type d'événement », explique-t-il après avoir vendu un collier de perles à un couple.

Si vous souhaitez lui rendre visite, son stand est situé dans la partie « Régions d'Outre-Mer », tout près de la Bretagne. « Le Salon de l'Agriculture est aussi important que tous les autres que nous faisons, c'est ici qu'on attire les nouveaux clients. » Aujourd'hui, si Serge Antonelli vend des bijoux déjà sertis de perles d'huîtres (les prix vont de 10 € à 15 000 €), il continue de proposer ce qui a construit son succès, c'est-à-dire l'huître elle-même accompagnée du bijou à serti soi-même (40 €). **ROMAIN LAMBIG**

## La bière du Vexin encore Médaille d'or

C'est avec des applaudissements que Denis Sargeret a appris la nouvelle, alors qu'il servait sur le Salon de l'Agriculture sa fameuse bière du Vexin, reconnue saveur d'Ile-de-France. Lundi soir, son produit a reçu la Médaille d'or du Concours Général Agricole de l'année 2015, dans la catégorie « Bières ambrées de haute fermentation » concernant les produits divers. Une récompense qu'il décroche pour la deuxième année consécutive. Le fermier et brasseur de Théméricourt, dont nous avons dressé le portrait dans notre précédente édition, se félicite de ce nouveau prix : « c'est une récompense pour la régularité et la qualité de nos produits, c'est un vrai plaisir d'être reconnu. Nous devons continuer ce travail pour décrocher encore davantage de prix et de plaisir. » La boisson de ce producteur n'est pas reconnue qu'en France, également à l'international avec la Vélocasse, bière au goût de miel, à consommer avec modération. **R.L.**

LES VAL-D'OISIENS AU SALON DE L'AGRICULTURE

# Dans le secret de la champignonnière familiale

Série (4/6). Nous vous proposons cette semaine de faire connaissance avec les Val-d'Oisiens présents au Salon international de l'Agriculture 2015. Aujourd'hui, rencontre avec Sandrine Picconi, responsable de la Champignonnière De La Marianne.

**PLUSIEURS GÉNÉRATIONS** de savoir-faire ont forgé la solide réputation de Bruno Zampera, producteur de champignons en tout genre à Méry-sur-Oise, et de Sandrine Picconi, sa compagne. C'est elle qui tient le stand au Salon de l'Agriculture, « une très belle vitrine » selon elle. Attirés par les couleurs, les curieux se pressent pour découvrir les différents produits proposés par cette champignonnière familiale. Ils découvrent alors les formes et les arômes d'une multitude de champignons. C'est dans une ancienne carrière que le couple de producteurs laisse le temps de se développer à leurs différentes variétés de champignons.

« Ils sont cultivés sur du fumier de cheval et sur des bottes de pailles pasteurisées, comme l'explique Sandrine Picconi. Nous faisons une culture raisonnée, on laisse nos champignons grandir, contrairement à la culture intensive. » Ce n'est pas en grande

surface que les clients achètent leurs champignons mais grâce aux circuits courts. « Nous explorons les nouveaux modes de distribution comme Internet mais nous vendons directement nos produits sur notre lieu de production ou via le réseau de la Ruche qui dit oui », explique Sandrine Picconi, entre deux clients.

La champignonnière fournit également les restaurants de la région et du Val-d'Oise. Si elle est présente au Salon de l'Agriculture, pour la 4<sup>e</sup> fois, c'est pour communiquer autour de sa production mais aussi trouver de nouveaux clients. Une production 100 % locale, qui met en avant le terroir du département. Labélisée saveurs de la région Ile-de-France, la ferme mycophile propose aux gourmands

**« Nos champignons sont cultivés sur du fumier de cheval et sur des bottes de pailles pasteurisées. Nous leur laissons le temps de grandir »**

Sandrine Picconi, mycicultrice

du Salon des champignons de Paris (entre 3,5 et 4 € le kg), différentes variétés de pleurotes, grises, roses ou jaunes (de 7 à 14 € le kg), ainsi que des foliotes du peuplier, des pieds bleus, des shiitaké, des eryngi, voire des truffes noires, les prix variant selon la saison. **ROMAIN LAMBIG**

La Champignonnière de la Marianne, 3, rue Thérèse Lethias à Méry-sur-Oise, vente sur place tous les samedis. Tél. 01.34.64.83.94.



Salon de l'Agriculture (Paris XV<sup>e</sup>), lundi. Sandrine Picconi propose des pleurotes, foliotes et autres pieds bleus cultivés en agriculture raisonnée. (J.P.R.L.)

LES VAL-D'OISIENS AU SALON DE L'AGRICULTURE

# Quart de lait fait ses premiers pas au salon

Série (5/6).

Nous vous proposons cette semaine de faire connaissance avec les Val-d'oisiens présents au Salon International de l'Agriculture 2015. Aujourd'hui, découverte des yaourts à boire 100% bio de Quentin Pautre.

QUENTIN PAUTRE est arrivé hier sur le Salon de l'Agriculture de Paris pour y tenir son premier stand, parmi les exposants du label « Saveurs d'Ile-de-France. » Pour lui, l'opportunité de participer à cet événement mondial est une consécration, quelques semaines après avoir obtenu le Prix Spécial Développement Durable alimentaire lors du Concours Snacking D'or 2015, une référence dans son milieu. Avec sa participation au Salon, Quentin Pautre espère notamment communiquer sur les produits de son atelier et développer une nouvelle clientèle.

« Nous ne voulons pas que le bio soit un produit de luxe, mais qu'il soit accessible à tous »

Quentin Pautre, l'un des patrons de Quart de lait

La société Quart de Lait a vu le jour en septembre 2014, après un an et demi de préparation. Depuis, cet atelier de production basé à Argenteuil rencontre un franc succès avec une demande croissante. Le



Quentin Pautre propose ses yaourts bio brassés au salon de l'agriculture pour la première année. Une manière de conquérir une nouvelle clientèle. (L.P./M.G.)

concept est simple : l'usine commande du lait provenant directement de la ferme Amaury et Lait dans l'Oise et produit dans son atelier des yaourts brassés et à boire 100% bio, locaux et artisanaux. Pour Quentin Pautre, l'un des collaborateurs du projet, explique que l'objectif de Quart de Lait est de « valoriser les agriculteurs locaux et montrer qu'il est possible de trouver de très bons produits près des grandes villes. » Tout s'enchaîne très vite pour Quart de Lait, qui va proposer son produit phare, le petit yaourt brassé pour les collectivités publiques, les hôpitaux, les crèches, les écoles et les maisons de retraite.

« Nous allons aussi prochainement ouvrir nos ateliers à un grand fromager italien, qui va faire de la mozzarella, de la burrata et de la ricotta 100% bio, avec le lait de la ferme de l'Oise, le tout à destination des professionnels de la restauration italienne à Paris et dans sa région », révèle Quentin Pautre. Si ses produits rencontrent tant de succès, c'est en partie grâce à leur prix, accessible. Le yaourt à boire ou le lot de deux petits yaourts brassés, disponibles dans les magasins bio, les boulangeries spécialisées et la restauration rapide de la région, coûtent entre 1,30 € et 1,60 €. « Nous ne voulons pas que le bio soit un produit de luxe, mais qu'il soit accessible à tous », termine Quentin Pautre.

ROMAIN LAMBIC

LES VAL-D'OISIENS AU SALON DE L'AGRICULTURE

# Les deux restaurateurs cuisinent dans un camion

Série (6/6). Dernier volet de notre série consacrée aux Val-d'Oisiens au Salon International de l'agriculture, à Paris. Rencontre avec deux chefs d'Auvers et Théméricourt, qui proposent des dégustations.

SERGIO PASTORESSA, du restaurant Le Chemin des Peintres à Auvers-sur-Oise et Sébastien Bliard, du Clos du Pétillon de Théméricourt, sont deux chefs qui régaler les papilles des visiteurs du Salon de l'agriculture. Tous deux participent aux démonstrations lancées par le Centre régional de valorisation et d'innovation agricole alimentaire, qui invite les cuisiniers régionaux affiliés au label « Produits d'ici cuisinés ici ».

Un « food-truck », camion aménagé en cuisine, est mis à disposition des chefs. Ils doivent réaliser un plat à base de produits locaux déposés par les exposants du salon. Chaque visiteur peut ensuite devenir goûteur. Sergio Pastoressa est déjà passé aux fourneaux du food-truck. « J'ai réalisé un velouté de champignons de Paris de la Champignonnière de Méry-sur-Oise » (notre édition d'hier), explique le chef, qui aime mélanger tradition et modernité. A l'image de sa crème chantilly au chorizo. Il a également préparé un émincé de volaille, puis un duo pomme-



Gastronomie. Dans le food-truck du Salon de l'agriculture, Sergio Pastoressa (à gauche) et Sébastien Bliard cuisineront « local ». (DR)

poire caramélisée au sirop de coquelicot en dessert. Le chef a souligné « une ambiance familiale, conviviale et bon enfant ». Pas moins de 500 personnes ont goûté sa cuisine.

Demain, c'est Sébastien Bliard qui fera son deuxième passage dans le camion-cuisine. Le chef de Théméricourt prévoit des carottes confites à la moutarde avec pâte de crumble au brie, puis une pomme au caramel de

bière du Vexin pour le dessert. Objectif : montrer qu'il est possible de cuisiner des plats gastronomiques avec des produits locaux.

ROMAIN LAMBIC

Le Chemin des Peintres, 3 bis, rue de Paris à Auvers-sur-Oise. Menus de 19 € à 26,50 €. 01.30.36.14.15.

Le Clos du Pétillon, 2, rue du Moulin à Théméricourt. Menus de 17 € à 33 €. 01.30.39.76.38.

## CHAMPAGNE-SUR-OISE

## Un projet de data center dans l'ancienne centrale EDF

**EN PLEIN DÉMANTÈLEMENT.** L'ancienne centrale EDF de Champagne-sur-Oise pourrait avoir trouvé une reconversion. Un projet de data-center est à l'étude dans les bâtiments administratifs qui doivent être conservés. Ils abriteraient alors les serveurs destinés à conserver les données des collectivités publiques du département.

## LE MOT

## Data center

C'est un site physique qui abrite une ou plusieurs salles où sont entreposés plusieurs serveurs qui prennent une place importante. Les mégas ordinateurs d'un data center (traduisez centre de données) servent à conserver les données informatiques des clients, des transactions financières ou des échanges de messages. Comme elles sont parfois très sensibles, il demande une sécurité physique et informatique permanente. Il y existe plus de 3 500 data center dans le monde, dont une centaine en France, principalement concentrés sur Paris et sa petite couronne.

Le conseil général du Val-d'Oise vient de lancer une étude de faisabilité dont les conclusions sont attendues pour mai ou juin 2015. Arnaud Bazin, le président du conseil général, espère qu'il sera « à vocation publique, pour le département, les hôpitaux et les collectivités territoriales. »

« L'idée est de mutualiser les services administratifs et municipaux pour qu'ils aient des serveurs regroupant les identités de leurs citoyens » via le « cloud » (NDLR : nuage de données) sur les serveurs du data center, détaille Rachid Adda, responsable de la mission aménagement et développement numérique au département. En raison de l'importance de son rôle dans l'abri d'informations souvent très sensibles, un datacenter demande une sécurité extrêmement élevée et permanente, tant d'un point de vue physique que de la vidéosurveillance, chose dont dispose déjà le site. » Dans le Val-d'Oise, de nombreuses sociétés spécialisées dans la cybersurveillance peuvent prendre en charge la sécurité du site.

## Le site occupe un espace stratégique « à proximité du réseau énergétique régional »

D'un point de vue géographique, l'ancienne centrale occupe un espace stratégique, « sur les autoroutes de l'information, à proximité du réseau énergétique régional », poursuit Arnaud Bazin. Mais si ces sites apparaissent pratiques d'un point de vue informatique, ils ont une empreinte écologique très lourde. Selon une étude de Greenpeace, une association de dé-

fense de l'environnement, publiée en 2012, les datacenter les plus importants peuvent consommer en électricité l'équivalent de 250 000 foyers.

Rachid Adda se veut rassurant en expliquant que l'objectif est de rendre celui en projet écologiquement responsable, entrant dans le label « Green Computing » (NDLR : informatique verte). En raison de la proximité de l'Oise « ce datacenter pourra bénéficier d'un refroidissement hydraulique plutôt que par le

blais de la climatisation, qui brûle une grande quantité d'énergie. » La chaleur dégagée par les serveurs devrait également être réutilisée dans le chauffage domestique des habitations aux alentours.

Si les conclusions de l'étude sont favorables au projet, l'objectif sera de développer le data center sur une surface de 500 m<sup>2</sup> pour arriver à 10 000 m<sup>2</sup> à l'horizon 2020-2030, avec un coût provisoire d'environ 10 M€,

ROMAIN LAMBIG



L'ancienne centrale électrique, totalement fermée depuis 2005, est en cours de démantèlement. Les bureaux administratifs qui vont être conservés pourraient servir à héberger des serveurs informatiques dans un espace sécurisé (à droite). (LPA S et NP)



## VAURÉAL

## Nouveau bras de fer autour du projet immobilier



Vauréal, hier matin. Une trentaine de personnes face à des tronçonneuses : des membres du collectif des 3 Tilleuls ont tenté d'empêcher l'abattage d'arbres en lisière de forêt, rue Amédée-de-Caix-de-Saint-Aymour. (DR)



**DES DIZAINES DE MEMBRES** de l'association des 3 Tilleuls, qui luttent contre le plan local d'urbanisme (PLU) de Vauréal et un projet immobilier, se sont mobilisés hier matin pour empêcher des travaux de défrichage.

La mairie de Vauréal souhaite créer des logements sociaux en lisière de la forêt, rue Amédée-de-Caix-de-Saint-Aymour, un projet qui date de 2012. Alors que des travaux de défrichage ont débuté dans la matinée, Bruno Le Cunff, président des 3 Tilleuls, a réuni une trentaine de membres du collectif pour faire cesser ce qu'il appelle un « déboisement illégal à coups de tronçonneuse ». Cette association se dit favorable à la construction de nouveaux logements, à condition que cela n'impacte pas l'environnement naturel.

La tension était palpable hier. Une dizaine de policiers municipaux se sont rendus sur place pour canaliser la situation. Bruno Le Cunff assure qu'« une quinzaine d'arbres, de vingt centimètres de diamètre et plus, ont

été abattus alors que la mairie n'avait aucun document pour les arracher ». Un peu plus tard dans la matinée, le collectif a été reçu en mairie, par la première adjointe au maire, Lydia Chevalier, et l'adjointe en charge de l'aménagement et de l'habitat, Marie-Christine Sylvaïn. Car la maire Sylvie Couchot (EELV) était absente.

## Le nombre de logements sociaux revu à la baisse

« Chacun est bloqué dans sa position, explique Bruno Le Cunff. Les élus sont censés attendre que tous les recours soient épuisés au niveau de la justice avant d'entamer un projet, il y a un manque de responsabilité évident. » Jointe par téléphone, Sylvie Couchot explique qu'il ne s'agissait que de l'entretien de cette zone : « La loi ne nous interdit pas de débroussailler ».

Sur les événements d'hier matin, elle estime qu'ils sont « exacerbés par un contexte d'élections départementales ». Pour revenir sur le projet immobilier en lui-même, Sylvie Cou-

chot persiste et signe, convaincue de l'utilité de son projet. « Je sais que l'association s'oppose à toute construction sur ce site. Notre projet a été revu à la baisse et, maintenant, nous prévoyons la construction de 22 logements sociaux. » A la naissance du projet, il y avait 50 constructions prévues.

L'élue écologiste explique également que dans cette zone, il n'y a aucun logement social. Ce qui ne correspond pas, selon elle, à la mixité sociale qu'elle défend : « Ils ne se rendent pas compte de la situation dans laquelle se trouvent certaines familles. » Pourtant, une lettre de l'ancien préfet du Val-d'Oise, Jean-Luc Nevache, datant du 22 décembre dernier et adressée à la mairie de Vauréal, donne raison à l'association des 3 Tilleuls. Elle précise que « l'urbanisation nouvelle doit limiter son impact sur les espaces naturels, qui sont des éléments patrimoniaux à protéger, en privilégiant la densification ».

ROMAIN LAMBIG

Le Parisien  
Mardi 17 février 2015

DISPARITION

# Les communistes pleurent Bernard Calabuig

**BERNARD CALABUIG**, l'ancien patron du Parti communiste du Val-d'Oise, s'est éteint, hier matin, à l'âge de 57 ans, emporté par la maladie.

« C'était un gars bien, honnête et sincère », lâche Jean-Michel Ruiz, secrétaire départemental du PCF 95, en évoquant son camarade, mais aussi son « ami ».

## « Un homme attachant »

Originaire de Lézignan dans l'Aude, Bernard Calabuig s'est engagé avec les Jeunesses communistes dès 1973. Il fut conseiller municipal à Gargès-Gonesse de 1989 à 1995, secrétaire fédéral du PCF de 1996 à 2008, puis conseiller général du canton de Bezons de 2001 à 2008. « J'ai eu la chance de collaborer à son activité de conseiller général [...]. Il ne s'est pas passé une séance sans une intervention percutante de sa part », se souvient Jean-Michel Ruiz.

« C'est une grande perte pour le Val-d'Oise », réagit Dominique Lesparre, maire PCF de Bezons. C'était un homme attachant, patient dans les débats les plus difficiles, il avait une volonté de toujours vouloir surmonter les difficultés. « Dans son dernier livre, « Un itinéraire communiste », Bernard Calabuig reve-



Bernard Calabuig est mort hier à l'âge de 57 ans. (LPA/AF)

nait sur son parcours, sur son combat et ses convictions qui ont fait de lui un homme politique incontournable. Lors de la Fête de l'Huma en 2014, Dominique Lesparre l'a vu « affaibli, mais avec la volonté de se battre. » S'il a quitté le PCF en 2010,

il n'a jamais renoncé à ses idées et a toujours rêvé d'une nouvelle pensée communiste. « Son esprit révolutionnaire avait fait de l'ouvrier maçon qu'il était un responsable politique d'envergure », conclut Jean-Michel Ruiz. **RL**

Le Parisien  
Vendredi 23 janvier 2015

BEZONS

## Les syndicats envahissent le comité d'entreprise d'Atos

**DÈS LE MOIS DE NOVEMBRE**, les salariés de la branche WSDS d'Atos, qui assurent l'infogérance informatique des clients de l'entreprise, craignent la vente de leur activité à Proservia. C'est quasiment fait. Le service — dont l'activité permet à une entreprise de confier tout ou une partie de la gestion de son système d'information à un prestataire externe spécialisé — sera prochainement revendu à la filiale du groupe Manpower pour un euro symbolique. Et les 850 salariés d'Atos travailleront bientôt pour Proservia, avec une assurance de maintien de l'emploi d'au moins

trois ans. Cette annonce a eu l'effet d'une bombe pour les syndicats CGT, CGC et Unsa. Ils ont décidé de se rassembler, hier matin, au siège d'Atos à Bezons et devant les agences françaises. Des actions pour exprimer de nouveau leur colère, mais surtout leur inquiétude, à l'occasion d'un comité d'entreprise d'Atos.

Kenneth Brace, représentant CGT, tire le signal d'alarme : « Nous

n'avons aucune garantie que les emplois soient conservés au-delà des trois ans. » Le syndicaliste de 54 ans craint également une « perte de salaire de 400 € par an ainsi que des avantages, en allant de la mutuelle jusqu'aux Ticket restaurant », dont lui et ses collègues bénéficient chez Atos.

Dès le début de la mobilisation, il dénonçait déjà, au nom des salariés, « un plan social déguisé ». Alors que les discussions devaient débuter entre l'entreprise et les représentants sociaux jeudi prochain, les représentants syndicaux, accompagnés de quelques

salariés, ont décidé d'envahir le comité d'entreprise pour forcer les négociations. « Nous avons exprimé nos craintes et notre souhait d'ouvrir les discussions dès mardi, mais le combat est loin d'être fini. »

De son côté, la direction préfère ne pas s'avancer sur les détails, mais souligne « qu'une procédure d'information-consultation des partenaires sociaux sur le projet de cession de



Bezons, hier. Des représentants syndicaux ont perturbé le comité d'entreprise pour dénoncer un « plan social déguisé ». (LPA/RL)

l'activité WSDS d'Atos à Proservia » a débuté. Pour Kenneth Brace, si ces discussions n'aboutissent pas, « la mobilisation continuera, on espère avec plus de monde ».

ROMAIN LAMBIC

## Où faire vos courses moins cher ?

Les bénévoles de l'association UFC-Que choisir ont relevé le coût de 80 produits courants dans les grandes enseignes du Val-d'Oise afin d'établir un classement.

**DIFFICILE DE SAVOIR** lorsque l'on pousse son chariot dans les allées du supermarché si la boîte de petits pois ou le pack de mouchoirs sont moins chers qu'ailleurs. L'étude publiée ce mois-ci par l'Union fédérale des consommateurs (UFC) dans son magazine « Que choisir » nous éclaire justement sur le sujet. Cette grande enquête annuelle, menée entre le 20 septembre et le 4 octobre, compare les prix des produits vendus en grandes surfaces. Les bénévoles de l'association se sont rendus dans 3 833 magasins partout en France, dont trente enseignes du

Val-d'Oise. Ils ont ainsi relevé les prix de 80 produits de consommation courante pour ensuite les passer au crible. « Il s'agit d'un gros boulot pour nous. Il faut être minutieux pour évaluer toujours les mêmes produits », nous confie un de ces bénévoles.

**Le panier moyen revient à 383 € dans le département** Epicerie, viande, produits frais, fruits et légumes, produits de beauté et d'entretien figurent dans cette liste volontairement tenue secrète. L'objectif, pour l'UFC-Que choisir, est de pouvoir comparer les prix

des produits d'une étude sur l'autre sans que les enseignes puissent précisément intervenir et faire un effort sur les prix de ces produits.

A la lecture de l'étude, on constate que le prix du panier moyen s'établit à 383 € pour l'ensemble de nos enseignes val-d'oisennes, ce qui place le département 6 € au-dessus de la moyenne nationale, qui s'établit à 377 €. Le Carrefour de L'Isle-Adam tire son épingle du jeu et décroche la première place du classement avec un panier à 350 € (lire ci-dessous). Il est suivi de près par un autre magasin de la même enseigne situé à Saint-Brice-

sous-Forêt. Deux hypermarchés qui font face à une concurrence très forte sur leur secteur, ce qui explique en partie ces prix tirés vers le bas. A l'inverse, le Monoprix de Sannois affiche le panier le plus cher avec 424 €. Il s'agit dans ce cas d'une moyenne surface installée en centre-ville et essentiellement fréquentée par des clients venus « faire l'appoint ».

L.A.

Pour trouver l'ensemble des résultats de l'étude sur Internet et comparer les prix avec les départements limitrophes : [url.quechoisir.org/hyper533](http://url.quechoisir.org/hyper533).



L'Isle-Adam, jeudi. Alain est un habitué du magasin Carrefour, où il apparaît que les prix sont moins élevés que dans les autres grandes surfaces du Val-d'Oise.

« Le prix de l'eau est intéressant, celui des plats cuisinés l'est moins »

Alain, client du Carrefour de L'Isle-Adam

**SELON L'ÉTUDE** d'UFC-Que choisir, c'est au Carrefour de L'Isle-Adam que l'on trouve les prix les moins élevés du panier test. Celui-ci affiche un coût de 350 € alors que chez son concurrent direct, le Leclerc voisin, c'est un brin plus onéreux.

Sur le parking du Carrefour, les clients sont malgré tout assez mesurés. Christelle, une habitante de la commune, est d'accord avec les résultats de l'étude : « Il est vrai que le Leclerc de la ville est un peu plus cher sur la viande et les fruits et légumes. Quand j'y vais, c'est pour faire de petits achats. Sinon, je viens chez Carrefour pour faire de grandes courses. » Alain, lui, ne fait pas vraiment attention au prix mais note toutefois que « les hypermarchés

sont bien pour les grosses courses ou le plein d'essence. Le prix de l'eau est intéressant, mais celui des plats cuisinés l'est moins qu'ailleurs. » Il explique également que pour de petites emplettes, il préfère aller en moyenne surface, au Leader Price par exemple. « Certains produits sont plus chers, mais cela reste relatif. » Nadia, elle, n'est pas une cliente régulière. « Je viens ici pour profiter des soldes, mais je fais surtout mes courses ailleurs. » Elle se rend notamment au Leclerc de Chambly (Oise), à quelques kilomètres, où le coût moyen du panier est sensiblement moins élevé (343 €) qu'à L'Isle-Adam. Le directeur du Carrefour, Mathieu Ricou, se félicite en tout cas de cette nouvelle. « Certains clients

### UN ÉCART DE 74 € POUR LE MÊME PANIER

Panier moyen au niveau national		377 €
L'Isle-Adam	CARREFOUR	350 €
Saint-Brice-sous-Forêt	CARREFOUR	353 €
Herblay	LECLERC	357 €
Argenteuil	GÉANT CASINO	360 €
Saint-Ouen-l'Aumône	LECLERC	361 €
L'Isle-Adam	LECLERC	361 €
Osny	LECLERC	362 €
Cergy	AUCHAN	365 €
Persan	LECLERC	366 €
Moisselles	LECLERC	369 €
Taverny	AUCHAN	369 €
Saint-Prix	LECLERC	371 €
Beaumont-sur-Oise	INTERMARCHÉ	376 €
Sannois	CARREFOUR	379 €
Goussainville	CARREFOUR	379 €
Soisy-sous-Montmorency	AUCHAN	379 €
Le Thillay	SUPER U	381 €
Louvres	SIMPLY MARKET	381 €
Méry-sur-Oise	INTERMARCHÉ	383 €
Garges	CORA	386 €
Montmagny	INTERMARCHÉ	386 €
Vauréal	INTERMARCHÉ	392 €
Puiseux-Pontoise	CARREFOUR MARKET	393 €
Magny-en-Vexin	SUPER U	393 €
Ermont	CORA	394 €
Ecouen	SUPER U	395 €
Luzarches	CARREFOUR MARKET	400 €
Eaubonne	SIMPLY MARKET	403 €
Mériel	U EXPRESS	414 €
Sannois	MONOPRIX	424 €

LPInfographie. Source : UFC-Que choisir.

m'en ont déjà fait part. C'est une récompense pour nous, qui sommes engagés sur la garantie du prix le plus bas depuis trois ans. »

Si Carrefour et Leclerc se partagent le top 5 des grandes surfaces les moins chères du Val-d'Oise, le Monoprix de Sannois affiche un panier à 424 €. Situé près du centre-ville, il est cependant bondé. Les clients ne s'étonnent pas du résultat de l'étude. « C'est plus cher que le Carrefour du

coin mais, d'un autre côté, je viens au Monoprix pour faire des petits achats. Et il est ouvert le dimanche, alors cela dépanne quand tout est fermé », justifie Corinne. Patrice, lui, n'a « pas trop le choix ». Si parfois il privilégie les épiceries, il vient ici « parce que c'est en bas de chez [lui], même si c'est un peu plus cher qu'ailleurs ». Le responsable du magasin n'a pas souhaité réagir.

ROMAIN LAMBIG

## CERGY

L'art numérique visuel  
vous offre un festival

**C'EST UNE IDÉE LUMINEUSE** que de rendre accessible à tous l'art numérique. Voilà ce que propose le centre culturel Visages du Monde de Cergy avec sa deuxième édition du festival Inuit, qui débute demain.

L'interactivité, est le mot d'ordre de l'Inuit 2015 pour le directeur de Visages du Monde, Hervé Mondon, qui insiste bien sur ce point : « Le but est d'offrir gratuitement à quiconque, néophyte ou passionné, la possibilité de découvrir l'art numérique par le biais de la lumière et de l'interactivité. » Chacun pourra, durant le week-end, agir volontairement ou non sur la lumière dans les différents ateliers proposés.

### Du light painting au programme

Le Resonant en est le parfait exemple. Le spectateur pénètre dans un tunnel sombre, éclairé par des barres LED. La lumière artificielle agit et réagit aux sons émis par l'utilisateur, ce qui «le plonge dans une expérience sensorielle et immersive. [...] La voix enregistrée se transforme en matière musicale sculptant l'espace en lumière». Remis de ses émotions à la sortie de ce tunnel, une nouvelle expérience attendra le visiteur. Le public pourra



Le spectateur va pénétrer dans un tunnel sombre, éclairé par des LED. (DR)

s'initier à l'art du « Light Painting », « une technique photographique qui consiste à jouer avec une source de lumière dans un environnement sombre pour

dessiner des traînées lumineuses sur une photographie. » Après l'apprentissage de cette technique, l'élève pourra faire ses propres créations.

Pendant ce temps, sans le savoir, les visiteurs auront une influence sur une création interactive de la façade du centre culturel, initiée par Miguel Chevalier. Les formes lumineuses et colorées se transformeront au rythme des perturbations provoquées par les déplacements des visiteurs au sein du bâtiment. Le festival des lumières interactives se conclura avec un spectacle de danse et le ballet du Lac des Cygnes (il faut réserver sa place) remis au goût du jour, mêlant hip-hop et danse classique. C'est un festival non seulement interactif mais aussi féérique. **R.L.**

*Aujourd'hui et demain à partir de 10 heures. Visages du Monde, 10, place du Nautilus à Cergy. Entrée libre. Réservations au 01.34.33.47.50. Programme complet : [www.ville-cergy.fr/visagesdumonde](http://www.ville-cergy.fr/visagesdumonde).*



# 200 clichés qui mettent la Seine en scène

**PHOTOGRAPHIE.** Yann Saint Caradec, photojournaliste, a longé les 366 km de rives de la Seine, entre Paris et Le Havre. A la clé, 200 clichés pour sensibiliser les riverains et les inciter à aimer et préserver le fleuve.

QUELQUE 3,5 millions de Franciliens vivent sur les rives de la Seine. Mais combien la connaissent réellement ? Combien d'entre eux la regardent régulièrement ? Yann Saint Caradec est photojournaliste indépendant et vit à Rouen (Seine-Maritime). La Seine, il la connaît par cœur et souhaite, à travers son projet, mettre en avant le fleuve nourricier, depuis Paris jusqu'à son embouchure au Havre (76). Lors d'un périple démarré en 2011, il a pris plus de 200 clichés panoramiques, le long des 366 km séparant la capitale du port normand.

Il publie sur son site Internet ([www.seine-en-scene.fr](http://www.seine-en-scene.fr)) une sélection de photos panoramiques, qui montrent « les facettes multiples de la Seine où s'inscrivent le passé et le présent de l'œuvre humaine, où s'esquisse l'avenir ». Laissez-vous guider au fil de l'eau, le long des berges du fleuve aux gigantesques méandres et aux paysages variés, mêlant parfois modernité humaine et éternelle nature. Avec des panoramas plus bluffants les uns que les autres, découvrez ou redécouvrez la vie le long des quais, des chemins de halage et des sentiers naturels suivant l'incessante course fluviale depuis le cœur de la capitale vers l'immensité de la Man-

che. Yann Saint Caradec a été inspiré par la possibilité de voir un jour Le Havre devenir un port parisien, lié par la Seine. « Pendant longtemps, le fleuve ressemblait plus à un égout qu'à un cours d'eau, explique-t-il. Grâce aux prises de conscience, une reconquête des berges a eu lieu et a rendu la Seine plus propre. A travers ce projet, je veux faire adhérer les riverains du fleuve à l'idée que la Seine est porteuse d'espoirs. »



**« Je veux faire adhérer les riverains du fleuve à l'idée que la Seine est porteuse d'espoirs »**

Yann Saint Caradec, photojournaliste

Tout au long de son périple, le photographe égrène quelques anecdotes : « Certains conducteurs me prenaient pour un gendarme qui faisait des contrôles de vitesse et les

seuls rats que j'ai croisés au bord du fleuve se trouvaient... à Neuilly-sur-Seine (Hauts-de-Seine). » La sélection des clichés ? « Sauf rares exceptions, les lieux ne sont pas choisis au hasard. Avant les prises de vue, il y a une phase importante de repérage. J'ai déjà effectué des centaines de kilomètres, à pied et à vélo, le long du fleuve sans compter les milliers (NDLR : 10 000 en 2014) en voiture entre Rouen et les différents lieux de repérage et ceux de prises de vue. » Et préalablement, il y a eu plusieurs centaines d'heures de documentation concernant la Seine et toutes ses communes riveraines.

Mais Yann Saint Caradec a aussi su laisser la place à l'imprévu : « Les berges d'Herblay (Val-d'Oise, photo du haut) sont une exception à la règle. Il s'agit là plutôt d'une impulsion. J'ai eu un déclic car la lumière et les couleurs qu'elle provoquait à cet endroit, à ce moment, m'ont séduit. » Et en effet, ce panorama fait penser, avec ses couleurs chatoyantes et son esprit bucolique, à un tableau impressionniste.

Il reste encore au journaliste une trentaine de prises de vue à réaliser, notamment à Bezons et Argenteuil (Val-d'Oise).

ROMAIN LAMERIC



Courbevoie (Hauts-de-Seine). Huit cents mètres de berges végétalisées, inaugurées en 2013. Un exemple de reconquête des berges de Seine par les collectivités. (Yann Saint Caradec.)

► Villennes-sur-Seine (Yvelines). Depuis 1912, les berges de l'île de Villennes sont envahies par quelques villas en bois, comme une sorte de lotissement privé, mais la nature semble pourtant y être dominante. Pour le photographe, cela renvoie à une image bucolique et représentative des *les gated community* (NDLR : avec accès réservé) situées entre Poissy et Juvisy (Yvelines) ». (Yann Saint Caradec.)



► Paris (IV<sup>e</sup>). Pour le photojournaliste, l'aventure commence au cœur de la capitale, qui ne serait pas la même sans la Seine. « Ce que j'ai vu m'a interpellé. Le Saint-Louis m'a tout de suite fait penser à un navire », battu par les flots, mais qui ne sombre jamais, comme le dit la devise de Paris. Ici, l'histoire s'est construite autour du fleuve nourricier. (Yann Saint Caradec.)

## « Sans ce fleuve, Paris n'existerait pas »

Arnaud Richard, député UDI des Yvelines et vice-président de Seine en partage

Avec son périple « Seine en scène », Yann Saint Caradec milite à sa manière pour une Seine plus propre et plus proche de ses riverains, en photographiant des coins méconnus du fleuve. Edoard Feinstein, responsable de l'Association Organe de Sauvetage Ecologique (OSE), salue cette initiative qui « va dans le sens de la sensibilisation » qu'ils ont en commun, à savoir « réconcilier la Seine et ses habitants ». Tout en précisant qu'à certains endroits, il y a encore beaucoup de travail à faire. OSE se bat tous les jours pour dénoncer et limiter les rejets polluants et les ordures dans la Seine, par des actions de nettoyage et en échangeant avec les populations vivant sur les berges, jusqu'aux plus pauvres. « On lutte pour la sauvegarde des sites et des paysages pour améliorer les cadres de vie et développer une conscience écologique auprès du grand public. »

Arnaud Richard, député UDI des Yvelines, est vice-président de l'association la Seine en partage. Pour lui, « Yann Saint Caradec est non seulement un photographe de grand talent mais, en plus, il a eu une fameuse idée : il a fait comme nos plus grands peintres du XIX<sup>e</sup> siècle. Il a longé pendant des années la Seine, non pas avec son chevalet comme Monet, mais avec son appareil photo. Et il a indéfiniment, par tous les

temps, jour et nuit, sous toutes les couleurs, sous tous les angles tiré le portrait de notre fleuve. »

### « Le plus précieux des réservoirs de notre biodiversité »

« Avec une maîtrise totale de son appareil mais aussi et surtout — et c'est ce qui compte le plus —, avec amour, précise l'élu. Yann Saint Caradec sait que, sans ce fleuve, Paris n'existerait pas, pas plus que Rouen (Seine-Maritime) ou que Troyes (Aube), pas plus que nos cathédrales ou nos châteaux ou que le moindre de nos villages. Car tout est arrivé par le fleuve, les pierres des cathédrales comme les victuailles de premiers marchés de nos ancêtres les Gaulois. Il sait que la Seine est le plus précieux des réservoirs de notre biodiversité, l'axe de transport le plus raisonnable et, surtout, un fabuleux musée vivant à ciel (de toutes les couleurs) grand ouvert, gigantesque kaléidoscope de tous les paysages qui s'étire sur des kilomètres. Et là il s'en est donné à cœur joie, plein les yeux ! Saint Caradec rend hommage à son fleuve roi et, comme tous les militants des bonnes causes qui ne sont jamais jaloux, il veut que chacun partage le plaisir qu'il a, de toute évidence, eu à faire ce travail considérable. »

R.L.

## Loisirs

# Vivez une expérience drôle et inouïe à Eragny

Le magicien humoriste et mentaliste Fabien Olicard se produit samedi soir sur la scène de la salle Victor Java. Rires garantis...



Avant de partir faire une tournée en France, Fabien Olicard s'arrête à Eragny samedi soir, le temps de vous faire profiter de son spectacle aussi bluffant que drôle. (Christine Couilleau)

**C'EST UNE EXPÉRIENCE** hors du commun que vont connaître les spectateurs de la Maison de la Halle à Eragny. Qui de mieux qu'un mentaliste pour aborder 2015, et pas n'importe lequel. Fabien Olicard est passé sur de nombreux plateaux télévisés (Chez Cauet sur NRJ 12, On ne demande qu'à en rire sur France 2, La Nouvelle Edition sur Canal +...) et son spectacle au Point-virgule à Paris rencontre un grand succès. « Oubliez tout ce que vous savez sur le mentalisme », c'est le leitmotiv de ce show. Depuis l'âge de 8 ans, l'artiste maîtrise

se le secret de la logique de déduction, qui fait tout de suite penser à Patrick Jane, le célèbre personnage de la série télévisée américaine *Mentalist*.

## Un spectacle interactif

Tout le secret de cet art réside dans l'observation du comportement et de la gestuelle des autres. Il a décidé de partager son don avec tout le monde, sous le ton de l'humour et de complicité avec le public. Il n'hésite d'ailleurs pas à faire monter sur scène un spectateur au hasard pour mener ses

expérimentations, avec qui il papote pour le rassurer. Le mentaliste fait à Eragny un passage exceptionnel avant de retourner sur Paris et partir en tournée dans toute la France. Ne manquez surtout pas ce spectacle bluffant, interactif et plein de surprises, dans lequel Fabien Olicard ne manquera pas de vous « mentalliser ».

R.L.

Samedi à 20 h 30. Maison de la Halle à Eragny. Tout public. Entrée : de 5 € (tarif réduit) à 10 € (tarif plein). Informations et réservations : 01.34.48.35.55.

Le Parisien  
Samedi 24 janvier 2015

## CERGY

## Les jeunes ont leur Web TV

**LA TÉLÉVISION EN LIGNE** de Cergy-Pontoise, créée par l'association Mouvement actif solidaire (MAS), est née mercredi au centre culturel Visages du monde. Une quarantaine de personnes ont répondu présent pour la présentation du projet, dont Jean-Paul Jeandon, maire (PS) de Cergy, assis au premier rang pour assister aux premiers pas du nouveau média local.

Avant la diffusion du premier journal télévisé de Cergy-Pontoise Web TV, son président, Sekou Sambaké, présente le concept. « L'objectif de ce projet est de relayer les initiatives des associations de Cergy, explique-t-il. D'offrir un coup de projecteur sur nos jeunes talents. » Fazria Abdul Wahid annonce, elle, les enjeux du média. « Nous allons d'abord réaliser une émission par mois, pour, à long terme, créer des événements culturels avec

MAS. » Le tant attendu premier JT arrive. Pas d'Harry Roselmack en guise d'animateur, comme suggéré avant le lancement, mais le non moins talentueux Mamadou Koffi. Au programme de cette première : une présentation de l'association AGPR, le portrait des frères Sy, joueurs de basket professionnels issus de Cergy, et présentation du gérant d'un restaurant de spécialités japonaises au Port de Cergy... Trois reportages qui confirment la volonté de montrer tout le dynamisme des jeunes Cergy-pontonnais.

« L'agglomération est belle et nous voulons la faire vivre à travers ce média », conclut Wazria. Une télévision associative volontaire, qui pourrait très vite se développer.

ROMAIN LAMBIĆ

Renseignements sur [www.cjwebtv.fr](http://www.cjwebtv.fr).

Cergy, mercredi. La dynamique équipe de Cergy-Pontoise Web TV, la nouvelle télévision en ligne de l'agglomération. (I.P.R.L.)

Loisirs

# A l'abordage de l'île aux Pirates !

**PONTOISE.** Les vacances d'hiver sont l'occasion rêvée pour profiter des 3 000 m<sup>2</sup> de jeux installés au hall Saint-Martin.



L'île aux Pirates promet douze jours d'animations aux enfants. L'aire de jeux géante réserve bien des surprises aux moussaillons et aux princesses. (DR.)

**PETITS ET GRANDS** sont conviés au hall Saint-Martin de Pontoise pour plonger dans l'univers magique des pirates. A partir de demain et jusqu'au 25 février, les jeunes mousses vont vivre comme de vrais flibustiers.

Jack Sparrow n'a qu'à bien se tenir. Pendant la période des vacances scolaires, l'île aux Pirates va envahir le Parc des Expositions et laisser 3 000 m<sup>2</sup> d'espace dédié à l'univers des marins d'eau douce, soit 500 m<sup>2</sup> de plus que lors de la précédente édition.

Constant Rech, le capitaine du vaisseau pour ces douze jours de navigation, nous explique que cette année, « il va y avoir plus de place à l'animation et plusieurs spectacles

de magie, en interaction avec les enfants. » Chaque jour, de 11 heures à 20 heures, ces spectacles s'ajouteront aux différentes installations et ateliers qui permettront aux petits moussaillons de se plonger dans le fantastique univers de la flibusterie.

## Les princesses trouveront leur place

Le temps d'une journée, ils vivront la légende des pirates, avec entre autres des séances de maquillage, une chasse au trésor et une initiation à la maîtrise de l'épée, élément indispensable pour pouvoir embarquer dans les nombreux châteaux et toboggans gonflables géants. Les mousses apprendront tout de l'art de la piraterie à travers cette aire de

jeux itinérant, en visitant l'île aux trésors, le port, le village et le musée du pirate. Les arts du cirque auront également leur place. Les enfants auront la possibilité de fêter leur anniversaire en famille ou entre copains, à condition de réserver sa place à l'avance et pour célébrer cela, les garçons auront pour thème les pirates tandis que les filles se transformeront en princesses.

R.L.

*A partir de demain, et jusqu'au mercredi 25 février, de 11 heures à 20 heures au parc des Expositions Saint-Martin de Pontoise. Entrée : 7 € par enfant, gratuit pour les parents. Parking gratuit, restauration possible sur place. Informations au 06.75.00.35.88.*

Le Parisien  
Vendredi 30 janvier 2015

## GARGES-LÈS-GONESSE

# Des jeunes Coréens en visite pour la paix



Garges-lès-Gonesse, hier. Les visiteurs ont notamment réalisé une démonstration de danse, lors d'une journée placée sous le signe de l'échange. (LP/RL)

**LES ENFANTS** de l'école élémentaire Jean-Jaurès ont accueilli hier une délégation de 25 jeunes venus de Corée du Sud, dans le cadre d'un partenariat avec le Réseau des écoles associées avec l'Unesco.

Malgré la pluie et le mauvais temps, la journée fut des plus radieuses. Cette année, Min Dong-Seok, le secrétaire général du réseau, a choisi Garges pour sa diversité. « Nous sommes venus ici vivre un partage précieux des cultures entre les deux pays, explique-t-il. Tout le monde a participé pour cet événement, même les parents d'élèves et la commune. » Le directeur de l'établissement, Patrick Pecorella avait « envie de montrer le projet transporté par tous les acteurs de

l'école sur la culture de la paix dans le monde ». Les jeunes coréens ont chanté avec les enfants français et participé à des ateliers de création avec eux, avant de se produire sur scène. Les élèves se souviendront longtemps de cette rencontre. À l'image de Marwa. « J'ai aimé cette rencontre et partager le spectacle avec eux », sourit l'élève de CM 2. Après une démonstration chorégraphique de « Gangnam Style », la délégation coréenne a reçu un tableau représentant une poignée de mains, l'une aux couleurs françaises, l'autre aux couleurs coréennes. Symbole d'une rencontre pour la paix et d'un échange qui restera gravé dans l'esprit de tous ses participants.

R.L.