

Essonne

2023

LA REVUE

N°1

N°1

Essonne
LA REVUE

ÉVÈNEMENT

Un nouveau joyau pour Méréville

2023



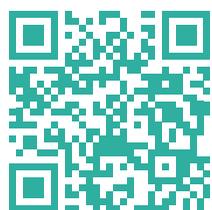


Conception : CD31/DRCOM - Photos : © Alexis Hamichard

Le bonheur est dans le près

#JeVoyageEnEssonne

Flashez-moi !



*La Maison Caillebotte
à Yerres*



L' Essonne, telle que nous la vivons et telle que nous l'aimons. C'est la promesse de la nouvelle revue que vous avez entre les mains. En complément de notre magazine *Essonne et Vous*, davantage centré sur les actions et actualités de notre collectivité, le Département, j'ai souhaité lancer ce nouveau rendez-vous, deux fois par an, pour donner à l'Essonne tout son éclat, la montrer et la conter sous un nouveau jour.

Dans l'ombre d'un voisinage renommé, discrète, parfois méconnue, l'Essonne dispose pourtant d'une multitude d'atouts pour gagner en visibilité, en estime et en affection. Les Essonniens le savent mieux que quiconque mais l'oublie parfois. **Ce territoire offre un environnement naturel d'exception, un cadre de vie épanouissant, un patrimoine splendide, des événements culturels accessibles et variés. Il est aussi synonyme d'excellence, celle de ses universités, de ses pôles de recherche et de ses entreprises de pointe.** Par les entrées principales, les chemins de traverse ou les portes dérobées, cette revue va vous dévoiler cette Essonne et vous immerger au cœur de ses richesses.

Qui mieux que les Essonniens pour raconter l'Essonne ? L'identité de cette revue, c'est aussi de mettre en avant les personnalités qui forgent et incarnent notre territoire, celles qui font bouger les lignes, celles qui innovent et qui osent, celles qui entretiennent les savoir-faire, celles qui s'illustrent et inspirent, celles qui forment et encouragent les jeunes talents, celles qui s'engagent pour une cause ou encore celles qui agissent pour les autres et le bien commun.

Pour ce premier numéro, nous partons à la découverte de Milly-la-Forêt, sur les traces de Claude François au Moulin de Dannemois, sur le nouveau et flamboyant pont aux Boules d'Or créé par Jean-Michel Othoniel au Domaine départemental de Méréville ou encore dans les coulisses de NeuroSpin à Saclay. Nous allons également à la rencontre de Laurence Tiennot-Herment, Présidente de l'AFM-Téléthon, et d'Apollonia Poilâne, qui perpétue l'art de fabriquer le célèbre pain du même nom.

En laissant une grande place à la photo, *Essonne la revue* vous invite donc à faire une pause, un pas de côté, et à porter un autre regard sur notre beau département. J'ai hâte d'avoir vos impressions sur cette revue, votre revue, afin de continuer à l'améliorer. Belles découvertes! ●



François Durovray,

Président du Département de l'Essonne

N°1

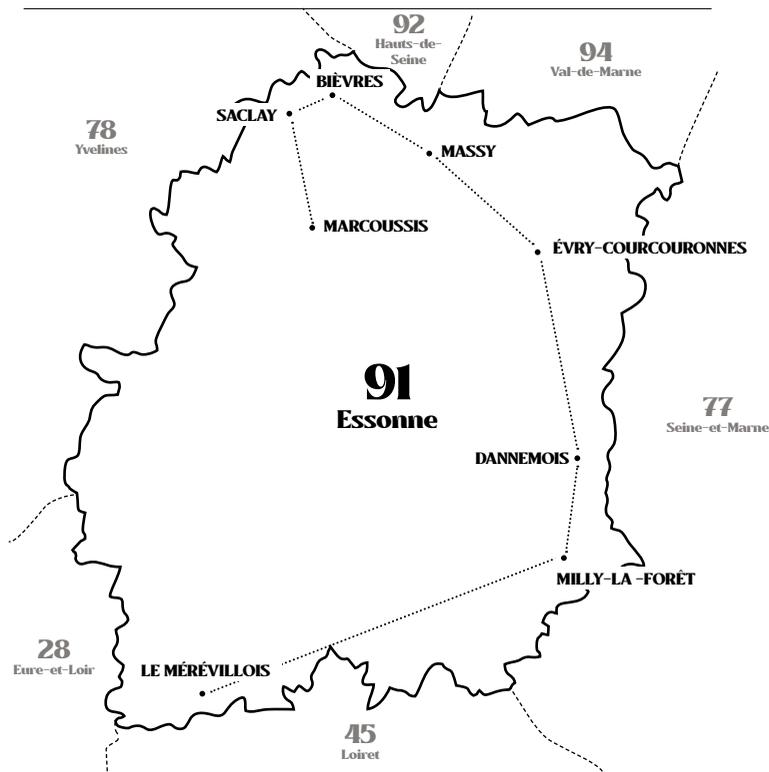
AUTOMNE-HIVER
2023

Essonne
la revue célèbre
les talents
et les énergies
qui font
l'Essonne
d'aujourd'hui
et de demain.



08

UN WEEK-END À
MILLY-LA-FORÊT,
UN PARFUM
DE BONHEUR



14

À LA DÉCOUVERTE
L'ESSONNE,
CAPITALE
FRANÇAISE
DU CRESSON

Partons à la rencontre du plus
populaire des cressiculteurs
du territoire, Serge Barberon

20

GRAND ANGLE
MARCOUSSIS,
TERRE DE RUGBY



28

PORTRAIT

LAURENCE TIENNOT-HERMENT

Une femme aux mille combats!



42

ÉVÈNEMENT

LE PONT AUX BOULES D'OR RÉENCHANTÉ

Une œuvre réalisée par le célèbre artiste contemporain et sculpteur français, Jean-Michel Othoniel



34

RACONTÉ PAR

LE MOULIN DE DANNEMOIS

L'autre œuvre de Claude François

62

ASSOCIATION D'ICI

CHEZ EVA

Un lieu grand ouvert contre l'isolement



66

EXCELLENCE 91

NEUROSPIN EN POINTE SUR LE CERVEAU



50

1 PERSONNALITÉ, 1 VILLE

POILÂNE, UN SAVOIR-FAIRE PÊTRI À BIÈVRES

54

CONVERSATION

AVANT-GARDE

La nouvelle génération d'entrepreneurs essonnien prend la parole

72

CAHIER ANGLAIS

MERCI !

Nous tenons à exprimer notre profonde gratitude envers toutes les personnes qui ont apporté leur contribution à la création de ce premier numéro **d'Essonne la revue**, que ce soit par leur témoignage, leur disponibilité ou encore leur enthousiasme à partager leur expérience.

Nous remercions tout particulièrement :

Milly-la-Forêt

Patrice Sainsard, maire de Milly-la-Forêt depuis 2016 – **Maria-Gabriela Bobault**, première adjointe chargée de la culture et du tourisme – **Dorothee Gouget de Landres**, responsable de l'office du tourisme – **Charles Darbonne**, président de l'entreprise d'herbes aromatiques surgelées Darégal – **François Letourneux**, président du conservatoire national des plantes **Agnès Le Men**, directrice et coordinatrice scientifique du conservatoire national des plantes **Éric Gachot**, président de l'association Les Amis de Milly-en-Gâtinais et Environs **Hervé Gomas**, gérant de la Cave d'O

Le cresson de fontaine

Serge et Ghislaine Barberon, cressiculteurs au Mérévillois

Le portrait

Laurence Tiennot-Herment, présidente de l'AFM-Téléthon

Raconté par

Julien Lescure, propriétaire du Moulin de Dannemois

1 personnalité, 1 ville

Apollonia Poilâne, boulangère et PDG de la célèbre boulangerie artisanale Poilâne

Conversation

Jean-Luc Maria, président et directeur général d'Exotrail – **Sandrine Pinchard**, co-fondatrice et directrice générale de Van & Truck **Octave Labbé**, directeur France de Goggo Network **Laurent Le Garff**, directeur d'exploitation d'Alkalee

Chez Eva

Carine Dieu-Romastin, directrice générale de l'association Espace Singulier et de Chez Eva **Audrey Stos**, directrice des relais de l'association Espace singulier et Chez Eva – **Cyriane Courtois**, directrice de l'exploitation du tiers-lieu Chez Eva

NeuroSpin

Cyril Poupon, directeur de la plateforme d'imagerie

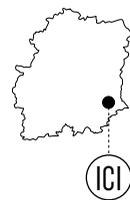


IMAGINER **Territoire
de patrimoine,
de saveurs,
de culture, l'Essonne éveille
les sens et l'imaginaire
de tous ceux qui la découvrent,
le temps d'un week-end ou au
fil des jours. Autant de sources
d'inspiration que cette rubrique
vous invite à saisir et savourer
pour plonger au cœur de cette
terre d'avenirs.**

|
7
|

MILLY-LA-FORÊT, UN PARFUM DE BONHEUR	8
L'ESSONNE, CAPITALE FRANÇAISE DU CRESSON	14
MARCOUSSIS, TERRE DE RUGBY	20





UN WEEK-END À

Milly-la-Forêt, un parfum de bonheur

Si l'on en croit ses habitants, Milly-la-Forêt a tout d'un petit paradis sur terre. Située à une cinquantaine de kilomètres au sud de Paris, cette commune de l'Essonne est labellisée « site remarquable du goût », notamment pour la menthe poivrée, qui a fait sa renommée.

📷 Constance Decorde

Le conservatoire national des plantes à parfum, médicinales et aromatiques abrite une collection botanique de plus de 1500 variétés.



U

ne ville traditionnelle, avec une ambiance de village. Fondée en 285 avant notre ère, la commune est devenue au fil des siècles un lieu de villégiature pour les Parisiens. Parmi eux, Jean Cocteau, qui s'y installe avec l'acteur Jean Marais en 1947, ou encore Christian Dior, qui y a vécu. Depuis, l'endroit a continué de se développer et à faire rayonner son héritage culturel.

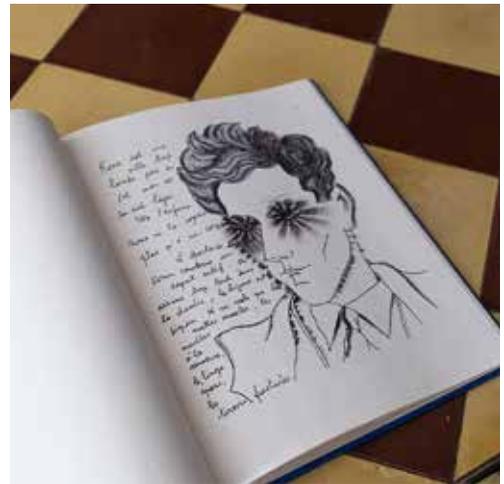
L'ART À LA FRANÇAISE

13, rue de Lau. C'est ici, à quelques pas du centre, que se trouve la maison de Jean Cocteau — il y a rendu son dernier souffle le 11 octobre 1963. Dissimulée par de hauts murs de pierre, elle est aujourd'hui ouverte aux visiteurs. Une partie des lieux a été reproduite à l'identique, selon d'anciens clichés. Un espace est dédié au film *La Belle et la Bête* (de Jean Cocteau, sorti en 1946, ndlr). D'autres exposent ses œuvres, tous médiums confondus. Cocteau est une figure emblématique de la région : il a notamment décoré les murs de la chapelle Saint-Blaise des Simples, où il est inhumé, et a donné son nom à une rue de Milly-la-Forêt. Mais ce touche-à-tout de génie (écrivain, dessinateur et poète) n'est pas le seul à avoir été séduit par ce village du Gâtinais.

Christian Dior a lui aussi été inspiré par cet environnement bucolique, notamment pour une collection de joaillerie représentant les quatre saisons à Milly-la-Forêt. L'héritage a perduré : en 2010, la Maison Dior dévoile *Milly-la-Forêt*, une eau de parfum signée François Demachy qui mêle bergamote, fleur d'oranger et santal.

Il faut s'éloigner du centre-ville pour visiter *Le Cyclop*, œuvre monumentale de 22,50 mètres de haut installée en 1975 par Jean Tinguely et sa femme Niki de Saint Phalle. Restaurée récemment, la sculpture est à nouveau visitable aux beaux jours. « *Lors des rénovations, il a fallu se calquer sur le travail des artistes de l'époque pour mimer leur patte* », souligne Patrice Sainsard, maire de Milly-la-Forêt depuis 2016, qui est né et a grandi à dans cette commune.

Dernière étape culturelle de la ville : l'espace Paul Bédou. Ancienne école de garçons, le lieu appartenait à Paul et Gabrielle Bédou, collectionneurs d'art. « *À la mort de son mari, cette dernière a légué sa collection à Milly* », précise Dorothee Gouget de Landres, responsable de l'office du tourisme de la ville. Au programme : artistes contemporains au rez-de-chaussée, collections permanentes à l'étage. L'occasion de découvrir le célèbre tableau signé d'un mystérieux Joachim-Raphaël Boronali — *Et le soleil s'endormit sur l'Adriatique* — réalisé, en réalité, par Lolo, un âne qui agitait le pinceau attaché au bout de sa queue lorsqu'on lui donnait des carottes.



2.

1. *Le Cyclop* de Jean Tinguely. *La face aux miroirs* de Niki de Saint Phalle, 1987-1991. Photo ©CNAP/Photo Marc Domage.

2. Classée « Maison des Illustres » par le ministère de la Culture, la maison Jean Cocteau vous propose de plonger dans l'univers de l'artiste aux multiples facettes.



3.



4.



5.



6.



7.

	<h2>LES BONNES IDÉES</h2>
OÙ DORMIR ?	
<p>Au Millygite, 7 rue des Petites Fontaines Une roulotte confortable aussi bien en hiver qu'en été.</p>	
OÙ MANGER ?	
<p>Au restaurant Les Coqs, 24 place du Marché Une table gastronomique dont la carte gourmande et authentique, réalisée principalement avec les produits du terroir, est signée Émilien Le Normand.</p>	
OÙ PRENDRE LE GOÛTER ?	
<p>Chez So'Cook'iz, 51 rue Jean Cocteau Une adresse qui propose de délicieux cookies faits maison.</p>	
OÙ FAIRE UNE RANDONNÉE ?	
<p>Prendre le départ de la place de l'église pour rejoindre à pied la maison de Jean Cocteau, puis faire un passage devant la sculpture du Cyclop, avant de revenir au point de départ. Parcours de 10 kilomètres (environ 3 heures de marche).</p>	

UN CENTRE-VILLE ANIMÉ

À Milly-la-Forêt, c'est autour de la vieille halle du XV^e siècle que s'organise le quotidien et se déroulent une quarantaine d'animations annuelles. « On y trouve le marché de l'herboriste, le salon du parfum et le salon des potiers, entre autres. Pour ceux qui aiment se promener, Milly-la-Forêt est la destination idéale, avec son patrimoine riche, son héritage artistique, son dynamisme culturel et sa tradition des plantes médicinales », explique Éric Gachot, président de l'association Les Amis de Milly-en-Gâtinais et Environs.

Non loin de là, Hervé Gomas, maître caviste, a repris La Cave d'O, un commerce de bouche installé dans un bâtiment en pierre. Il a rejoint en mai le Collège culinaire de France.



8.

3. Monument emblématique de la ville, grâce à son architecture remarquable, la halle médiévale est classée monument historique depuis 1923.

4. La Maison de Jean Cocteau.

5. Hervé Gomas, propriétaire de La Cave d'O, confectionne des rhums arrangés réalisés à partir de produits emblématiques de Milly-la-Forêt : le miel du Gâtinais et le coquelicot.

6. La chapelle Saint-Blaise des Simples, édifice historique datant du XII^e siècle, est notamment célèbre pour abriter des fresques réalisées par le célèbre artiste Jean Cocteau, au XX^e siècle, offrant un mélange unique d'art sacré et moderne.

7 et 8. De nombreux circuits propices aux balades permettent de découvrir le patrimoine de Milly-la-Forêt.

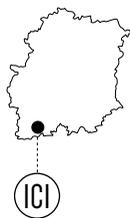
« Milly est un petit miracle, un territoire où il fait bon vivre », explique-t-il. Il vend des vins et spiritueux, mais aussi des rhums arrangés maison, dont un, en particulier, au coquelicot de Milly : « C'est une plante délicate. Il faut un rhum léger, pour que la fleur s'exprime pleinement. Pour le distillat, nous collaborons avec l'herbier de Milly-la-Forêt ». Plus loin, Millymenthe (herboristerie créée en 1934) propose des huiles essentielles. À rapporter : celles au thym ou à la lavande, et des sachets de menthe poivrée séchée, le produit phare de la ville.

UN AMOUR DE LA FLORE

Né en 1987, le conservatoire national des plantes à parfum, médicinales et aromatiques abrite une collection botanique de plus de 1500 variétés. « Nous avons trois missions. La conservation, en participant à la sauvegarde du patrimoine. La diffusion, en mettant à disposition des entreprises et particuliers un matériel végétal varié. Et la pédagogie, en éduquant le plus grand nombre à la richesse de ces plantes utilitaires », expliquent François Letourneux, son président, et Agnès Le Men, directrice et coordinatrice scientifique.

Un univers que Charles Darbonne, président de l'entreprise d'herbes aromatiques surgelées Darégel, connaît bien. « Milly-la-Forêt est la capitale mondiale des herbes aromatiques. Les rois de France, qui séjournaient régulièrement au château de Fontainebleau, non loin de Milly, en étaient de grands amateurs. Cela a contribué au développement de ces cultures dans la région, dont la fameuse menthe poivrée », précise-t-il. Son entreprise familiale se transmet de père en fils depuis cinq générations : « Ici, où se situent le siège social et l'une de nos usines, nous employons 250 personnes. Cela fait de nous le premier employeur de la ville ».

Profitez (aussi) de votre venue pour découvrir les forêts et paysages alentour. Comme le parc naturel régional du Gâtinais français, au nord, ou encore la forêt de Fontainebleau, à quelques kilomètres de là — deux sites parfaits pour les balades en plein air. La preuve, s'il en fallait une, qu'on ne s'ennuie jamais à Milly-la-Forêt. ●



À LA DÉCOUVERTE

L'Essonne, capitale française du cresson

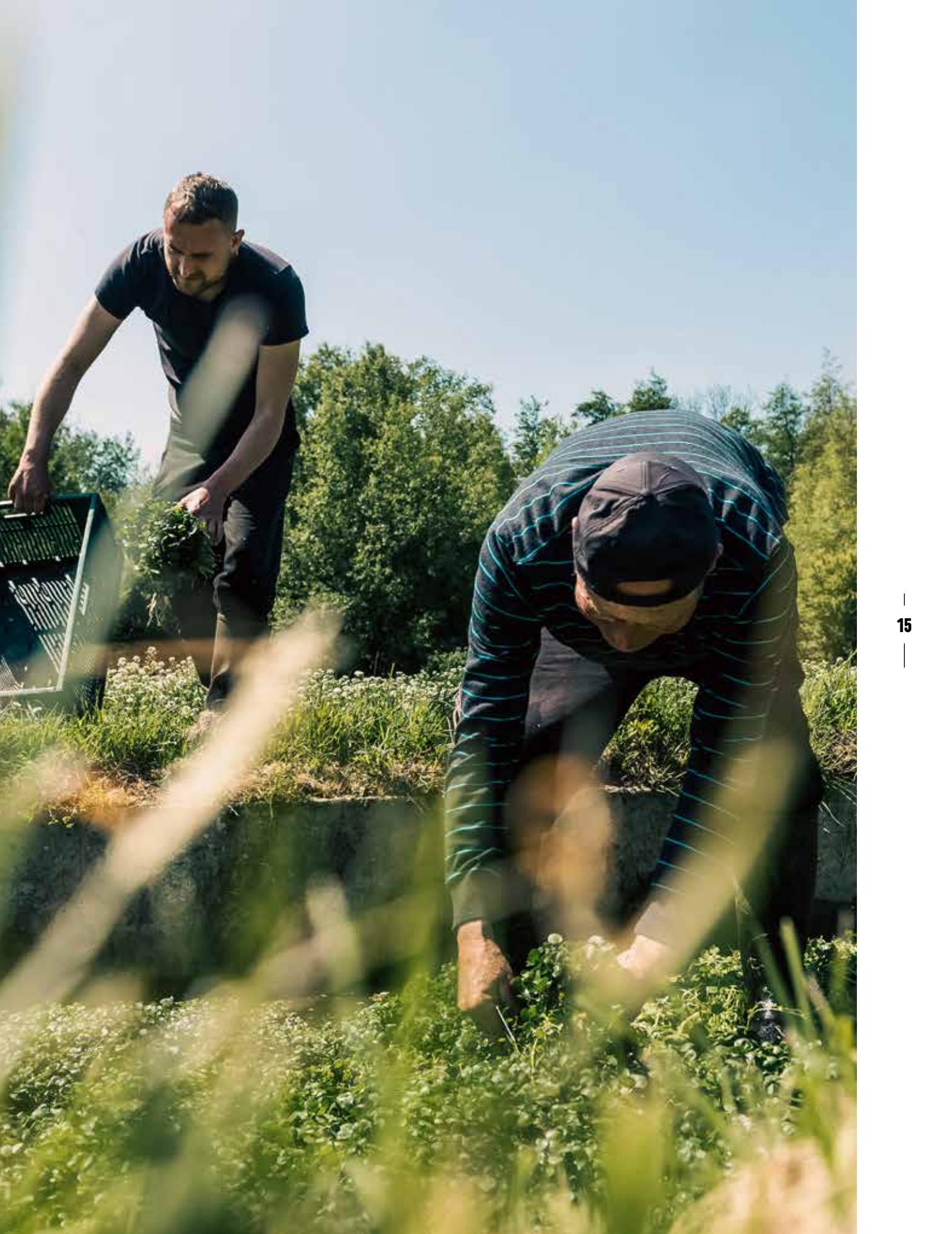
« **Or vert** ». C'est ainsi qu'est régulièrement décrit le cresson de fontaine, plante semi-aquatique que certains chefs aiment ranger dans la catégorie des légumes anciens. C'est en Essonne que sa production est la plus élevée – et concentrée.

Partons à la rencontre du plus populaire de ses cressiculteurs, Serge Barberon.

📷 Emmanuel Vivenot

Depuis 1954, la famille Barberon cultive du cresson au Mérévillois.







2.



1.

4.

3.



I

Impossible, lorsque l'on parle de cresson, de ne pas évoquer l'Essonne. C'est en effet là, au sud de Paris, que l'on recense pas moins d'un tiers de la production française – ce qui représente environ 4 000 tonnes par an⁽¹⁾. Un berceau dont les origines ne datent pas d'hier, mais du XIX^e siècle, période durant laquelle les maraîchers locaux ont démarré la culture dans les cours d'eau de la région. Puis, au XX^e siècle, le pic de popularité qu'a connu le cresson a forcé les agriculteurs à revoir, au fil des années, leurs techniques. Aujourd'hui, elles se veulent plus modernes, pour répondre à une nouvelle augmentation de la demande. C'est notamment le cas dans le sud du département, au Mérévillois. Lové à quelques dizaines de kilomètres du Loiret, le village est la capitale du cresson. La star locale dispose depuis avril dernier de sa propre marque « Cresson de Méréville » et entend bien décrocher à terme l'Indication géographique protégée (IGP) – les démarches sont en cours.

UN MODE DE PRODUCTION SINGULIER

Vitamine C, magnésium, fer, potassium, calcium : les vertus du cresson sont multiples. Il est de ces légumes que l'on peut consommer sans modération. Avant de se retrouver dans les rayons ou sur les marchés, il suit plusieurs étapes de production. D'abord les semis, de mai à juillet. Une fois que les plantules ont un peu poussé, elles sont repiquées. À l'été, toutes les fosses ont été

semées. Les trois mois de nettoyage permettent de vider l'eau : car, oui, le cresson de fontaine se sème à sec. Une fois la graine plantée, on attend quinze jours pour l'arroser légèrement, jusqu'à ce que la pousse commence. Trois à quatre semaines plus tard, on les immerge à moitié. Les racines à l'eau, qui coule de la source jusqu'à la décharge pour rejoindre la rivière, et les feuilles à l'air. Le cresson se récolte ensuite de septembre à mai. « C'est au printemps que le cresson commence à prendre du volume. Au mois d'avril, on sélectionne les fosses pour la graine. Il faut généralement compter 150 litres de graines pour un hectare et demi », explique Serge Barberon, l'un des principaux cressiculteurs de la région. C'est en avril, aussi, qu'est d'ailleurs organisée la foire au cresson.

Denrée périssable, il se consomme vite ; les feuilles fanent rapidement. Et puisque tout est bon dans le cresson, il est recommandé de manger les queues en soupe, et de s'amuser avec les têtes. Sur une pizza, en poêlée ou encore en salade, les recettes sont infinies, si tant est qu'on soit d'humeur à faire des essais.

1. Serge et Ghislaine Barberon ont transmis leur savoir-faire à leurs deux fils, Gatien et Orian.

2. Classées « Paysages de reconquête » par le ministère de l'Environnement en 1992, les cressonnières de Méréville ont séduit de nombreux chefs étoilés. Parmi eux, Cyril Lignac, Yannick Alléno ou encore Jean Imbert affichent sur leur carte « le cresson de Méréville ».

3 et 4. Le cresson de fontaine a une saveur légèrement poivrée très agréable en bouche. Il se consomme frais, en salade, ou encore accommodé en velouté, en pâte végétal ou en soupe, des recettes commercialisées par la famille Barberon.





La famille Barberon, qui cultive le cresson depuis trois générations, est la première à s'être convertie au cresson biologique en 1998.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Voilà trois générations que les Barberon se sont lancés dans le cresson. Les prémices remontent à la fin de la Seconde Guerre mondiale, lorsque les parents de Serge Barberon rachètent un grand terrain, avec une source, laissé à l'abandon. Le fils reprend l'affaire, avec ses deux frères, Jacky et Gérard, en 1979. Ils décident de ne garder que la cressonnière au Mérévillois. « *Aujourd'hui, j'ai cinq sites, qui s'étalent sur 1,5 hectare. J'ai entrepris notre conversion dans le bio il y a trente ans, et j'ai d'ailleurs été parmi les premiers à se lancer.* »

S'il a déjà pris sa retraite, Serge Barberon n'a pas pour autant cessé de travailler : « *Je continue d'aider mes fils, Gatien et Orian, tous deux sourds. C'est un travail extrêmement difficile, nous récoltons en moyenne soixante bottes par heure, sauf lorsqu'il fait froid. Alors, nous préférons attendre le retour du soleil* », précise-t-il. Et pour cause : la récolte du cresson se fait, chez les Barberon, à la main et avec les mêmes outils qu'au tout début. De quoi faire perdurer la tradition familiale.

L'AMI DES CHEFS

Serge Barberon n'est pas de ces cressiculteurs qui restent dans l'ombre. Adulé par les chefs, il est régulièrement visité par les étoilés les plus célèbres de France : « *Je travaille beau-*

coup avec eux, notamment Yannick Alléno (3 étoiles au Guide Michelin pour son restaurant éponyme, ndlr). C'est un grand ami. Avant de me lancer dans le cresson, j'ai fait deux ans de boulangerie, et il sait que mes parents étaient restaurateurs. J'aime le fait d'être entouré de personnes qui savent cuisiner », confie Serge Barberon, qui compte également dans son carnet d'adresses Cyril Lignac, Jean Imbert et Guy Savoy. Si son affaire est florissante, l'agriculteur émet toutefois quelques doutes sur l'avenir : « *Ce qui me fait peur, c'est la sécheresse. Je vois des collègues, dans l'Oise, qui ne peuvent plus travailler parce qu'ils n'ont plus d'eau. Car la culture du cresson de fontaine, sans eau, ça ne fonctionne pas.* »

UN LABORATOIRE D'IDÉES

La création a toujours été de mise chez les Barberon. C'est dans le laboratoire familial que Ghislaine Barberon, l'épouse de Serge, ainsi que Gatien, le dernier de leurs enfants, font leurs essais. « *Ma femme transforme le produit pour créer des soupes, des tartinades ou encore des confitures, délicieuses avec le foie gras à Noël.* » Et puisque l'imagination est décidément de famille, c'est désormais au tour de l'un des fils de sortir ses propres produits dérivés : « *Il va bientôt produire une bière au cresson.* » Affaire à suivre. ●

(1) Source : Interfel, Interprofession des fruits et légumes.

Explor Essonne

Vous aussi,
téléchargez
l'appli !

Découvrez votre nouveau **terrain de jeu**

- Boucles de randonnée
- Sites naturels
- Parcours sportifs
- Jeux d'aventure



essonne.fr

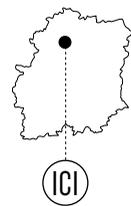




UNIS POUR
UN RÊVE

FRANCE
RUGBY

FRANCE
RUGBY
GÉNÉRALISTES
STOCKS & CAPES
ALTRAD
RAGE OF
LAINECRE



GRAND ANGLE

Marcoussis, terre de rugby

En cette fin juillet, les pelouses du **Centre national de rugby (CNR)** de Marcoussis accueillent les joueurs de **l'équipe de France** sélectionnés pour disputer la Coupe du monde. Sous les regards pleins d'espoir du public, les bleus se donnent à fond, clôturant une semaine d'entraînement intensive.

📷 Julien Poupart

Le public est venu en nombre encourager les Bleus lors d'un entraînement de préparation à la Coupe du monde en juillet.



Cameron Woki et Sekou Macalou ont été formés au Rugby Club Massy Essonne (RCME), comme d'autres grands joueurs du XV de France (Mathieu Bastareaud, Jimmy Mariu...).

F

leuron du rugby national inauguré en 2002, le CNR est implanté sur un terrain de 20 hectares au cœur du parc de Bellejame. À l'époque, d'autres sites (Colomiers, Tarbes, Vichy, Lalonde-les-Maures et Ennery-Cergy-Pontoise) sont en concurrence pour l'héberger, mais c'est finalement Marcoussis qui sera retenu en raison de sa proximité avec la capitale. Le Département de l'Essonne contribue alors à l'achat du terrain.







En plus d'être le centre d'entraînement de l'équipe de France, le CNR accueille également des stagiaires au sein du « pôle France », destiné à former les rugbymen (et women !) en herbe les plus prometteurs. Des champions comme Morgan Parra ou Mathieu Bastareaud y ont fait leurs classes.

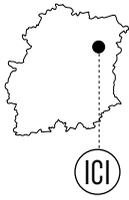
Les liens forts entre le département et le ballon ovale ne sont d'ailleurs plus à prouver. Le XV de France mouture 2023 compte dans ses rangs des joueurs formés en Essonne, à l'instar de Cameron Woki et Sekou Macalou qui ont été formés au Rugby Club Massy Essonne (RCME). Une fierté pour tout un territoire, dont le cœur vibre pour les Bleus à chaque match! ●



S'ENGAGER

Pour soi,
pour les
autres,
pour le département :
en Essonne, l'engagement
prend de nombreuses
formes et participe
au rayonnement aussi
bien local que national
du territoire. Dans ces
quelques pages, nous
sommes heureux de mettre
à l'honneur tous ceux
qui y contribuent.

UNE FEMME AUX MILLE COMBATS	28
LE MOULIN DE DANNEMOIS, L'AUTRE ŒUVRE DE CLAUDE FRANÇOIS	34
LE PONT AUX BOULES D'OR RÉENCHANTÉ	42



PORTRAIT

UNE FEMME AUX MILLE COMBATS !

Implantée au cœur du
Genopole d'Évry-Courcouronnes,
parc dédié aux biotechnologies et aux biothérapies,
l'AFM-Téléthon lutte sans relâche
contre les maladies rares. Pionnière de la thérapie
génique et cellulaire, l'association innove
grâce à ses laboratoires essonniers, qui réinventent
la médecine. Rencontre avec sa présidente,
Laurence Tiennot-Herment,
résolument engagée en faveur des malades
et de leur famille, alors que le 37^e Téléthon,
parrainé par Vianney, se déroulera
les 8 et 9 décembre prochains.



— POUVEZ-VOUS NOUS PRÉSENTER L'AFM-TÉLÉTHON ?

Laurence Tiennot-Herment : L'Association française contre les myopathies (AFM) existe depuis 1958. Yolaine de Kepper, sa première présidente, avait sept enfants, dont quatre fils atteints de la myopathie de Duchenne. Tous sont décédés alors qu'ils avaient entre 14 et 18 ans. À l'époque, la recherche était inexistante. Les parents étaient révoltés. Notre association est née de cet élan. En 1981, le charismatique Bernard Barataud a pris le relais. À partir de 1987, grâce aux moyens du Téléthon, il a amplifié notre action. Aujourd'hui, l'association poursuit les mêmes objectifs essentiels : guérir via la recherche, source d'avancées thérapeutiques ; mais aussi aider et accompagner les malades et les familles dans leur parcours de vie.

« Les cartes de Généthon ont permis d'identifier plus de 800 gènes responsables de maladies. »

Au-delà des myopathies, nous luttons contre les maladies rares... en fait très nombreuses, puisqu'elles sont près de 7000 et concernent potentiellement un Français sur vingt. Enfin, nos recherches, à travers les avancées qu'elles génèrent, profitent aussi à des personnes souffrant de maladies plus fréquentes, comme le cancer ou l'insuffisance cardiaque. Au total, plus d'un milliard et demi d'euros a été investi dans la science depuis le premier Téléthon. 800 millions d'euros ont été utilisés pour aider les familles.

— L'AFM-TÉLÉTHON, C'EST AUSSI DES LABORATOIRES DE RECHERCHE...

L. T.-H. : Nous avons créé Généthon en 1990 pour identifier les gènes à l'origine des maladies génétiques et développer des approches thérapeutiques innovantes, comme la thérapie génique. À l'époque, personne n'y croyait ! Nous avons ainsi cartographié le génome pour aider les chercheurs du monde entier. Les cartes de Généthon ont permis d'identifier plus de 800 gènes responsables de maladies !

— POURQUOI VOTRE ASSOCIATION S'EST-ELLE IMPLANTÉE EN ESSONNE ?

L. T.-H. : Bernard Barataud, qui habitait Mennecey, a cherché des espaces près de chez lui. Évry est devenue notre base pour nos laboratoires et implantations (Généthon, I-Stem, YposKesi, GenoSafe, etc.). En revanche, notre Institut de Myologie, qui doit être au plus près des malades, est situé à l'hôpital de la Pitié-Salpêtrière, à Paris.

— COMMENT AVEZ-VOUS ADHÉRÉ À L'AFM ?

L. T.-H. : Né le 15 juillet 1983, mon fils unique Charles-Henri n'était pas très souple, il marchait difficilement... Un neurologue de Rouen a diagnostiqué une myopathie de Duchenne. Ce fut très brutal, comme toujours pour les familles. En rentrant chez moi, j'ai consulté un livre de médecine (il n'y avait pas internet, à l'époque). Il était écrit que la myopathie de Duchenne était la forme la plus grave et que les enfants mouraient avant l'âge de 15 ans ! J'ai d'abord cherché à savoir s'il y avait un traitement pour cette maladie dont je n'avais jamais entendu parler. Mais il n'y avait rien... En 1989, j'ai regardé le Téléthon et j'ai vu tous ces enfants en fauteuil : la destinée de mon fils. J'ai alors refusé la fatalité et me suis mise en « mode combat ». J'ai adhéré à l'association près de chez moi, en Seine-Maritime.

— **QUELLE FUT, AU DÉPART, VOTRE ACTION DE TERRAIN ?**

L. T.-H. : J'ai mobilisé les associations, les clubs et autres partenaires pour qu'ils organisent des animations dans le cadre du Téléthon, car l'argent est le nerf de la guerre pour faire avancer la recherche. Je me suis aussi inscrite à des congrès scientifiques et médicaux, parfois en faisant croire que j'étais de la profession (l'entrée étant bien souvent refusée aux non-spécialistes). Je voulais comprendre pour deux raisons, d'une part car cela me semblait inconcevable qu'il n'existe aucun traitement et peu de recherche sur cette pathologie, et, par ailleurs, je me sentais coupable dans les premiers mois qui ont suivi l'annonce du diagnostic. En effet, cette maladie survient à cause d'un défaut sur le chromosome X, transmis par la mère. Plus tard, j'ai appris qu'en fait, je n'étais pas transmettrice. Le défaut était dû à une mutation spontanée. Ces « fautes d'orthographe » sur un gène, qui arrivent de façon spontanée et sans qu'il y ait d'antécédents familiaux, peuvent avoir des conséquences gravissimes.

— **VOUS N'AVEZ JAMAIS BAISSÉ LES BRAS ?**

L. T.-H. : Mon engagement est devenu le combat d'une vie. Plus la maladie privait mon fils de ses forces, plus mon désir de la combattre décuplait, générant ainsi chez moi un investissement associatif plus fort encore. Je suis entrée au conseil d'administration de l'AFM-Téléthon en 1997 et j'en suis devenue présidente en juillet 2003, quelques mois avant le décès de mon fils unique. Mon combat a alors redoublé : je me suis totalement immergée dans l'action.

— **QUELLE EST VOTRE VIE, DÉSORMAIS ?**

L. T.-H. : Même si je retourne souvent en Normandie, j'occupe un studio à proximité du siège de l'association. Être présidente de l'AFM-



65 ans

de combat contre les maladies génétiques

90 839 067 €

collectés pour le Téléthon 2022

6 000

experts externes

Téléthon, c'est être engagée 24 heures sur 24 et sept jours sur sept. Notre association emploie 550 salariés et fédère 250 000 bénévoles. Je ne prends que peu de vacances et n'éteins jamais mon portable. Je dois être disponible à tout moment, pour les familles en priorité, mais aussi pour répondre à toutes les sollicitations émanant de la communauté scientifique et médicale, des élus, des décideurs, des bénévoles, des salariés, etc. Je me déplace très souvent en régions, où nous avons des antennes et des équipes de recherche que nous finançons. Je préside aussi Généthon, dirigé par Frédéric Revah, ainsi que l'Institut de Myologie. Je suis administratrice de la Fondation Maladies Rares, dont le siège est à l'hôpital Broussais, administratrice, également, du GIP Genopole... Le rythme est intense !

— **COMMENT EXPLIQUEZ-VOUS QUE LE TÉLÉTHON SUSCITE TOUJOURS LA GÉNÉROSITÉ, ALORS MÊME QUE LE COÛT DE LA VIE AUGMENTE ?**

L. T.-H. : Toutes les familles peuvent être sensibles au destin qui en frappe d'autres.



Le Téléthon est aussi une immense fête populaire, avec plus de 15 000 communes participantes : cela crée un lien social exceptionnel marqué par la générosité et la convivialité. Très transparents et contrôlés, nous finançons une recherche qui sauve la vie d'enfants atteints de maladies rares... et même au-delà, puisque des personnes souffrant de maladies fréquentes bénéficient également des technologies développées dans nos laboratoires. Pour toutes ces raisons, la générosité populaire ne se dément pas.

— **ÊTES-VOUS CONFIANTE POUR LA PROCHAINE ÉDITION ?**

L. T.-H. : Toutes nos actions dépendent à 85 % de notre collecte, qui a lieu pendant les deux jours du Téléthon. Chaque année, nous récoltons entre 75 et 90 millions d'euros. Au moment où nous mettons le compteur à zéro, juste avant le début de l'émission, je peux vous assurer que la pression est maximale.

— **COMMENT SE PORTE L'AFM-TÉLÉTHON AUJOURD'HUI ?**

L. T.-H. : Elle avance au rythme de ses victoires et de ses défis ! Notre projet Genother a été labellisé par l'Agence nationale de la recherche dans le cadre de l'appel à manifestation d'intérêt « Biocluster » du plan France 2030. Généthon est l'un des fondateurs de ce projet de filière d'excellence en thérapie génique. Il permettra à la France d'amplifier son leadership européen dans le développement et la production de thérapies géniques, ce qui est crucial pour son indépendance. 24 médicaments de thérapie génique sont aujourd'hui homologués à travers le monde. La thérapie génique, initialement développée pour le déficit immunitaire, a mis en lumière les cellules CAR-T, utilisées contre

certaines formes de cancer. Notre laboratoire I-Stem s'attaque, quant à lui, aux rétinites pigmentaires, des travaux qui pourraient plus tard bénéficier à la lutte contre la DMLA (dégénérescence maculaire liée à l'âge), qui concerne 15 % de la population. Prochainement, notre Institut de Myologie se transformera en fondation reconnue d'utilité publique. Car, au-delà du muscle malade, il faut aussi comprendre le muscle « dans tous ses états » (muscle du sportif, vieillissant, etc.). Enfin, dans un système de santé en souffrance, l'AFM-Téléthon veut accompagner au mieux les malades et leur famille dans leur parcours de vie bien difficile, souvent.

— **QU'EST-CE QUI VOUS REND FIÈRE ?**

L. T.-H. : Je ne parlerais pas de fierté, mais plutôt d'émotion. Surtout devant les larmes de joie des familles. Jules, un petit garçon privé de toute force, a bénéficié, début 2020, d'une thérapie génique conçue à Généthon. Le cours de sa maladie en a été inversé. Depuis bientôt quatre ans, Jules renaît. Voir cet enfant aller de mieux en mieux, avec une vitalité incroyable, c'est mon plus beau cadeau. ●

QUELQUES DATES

1958

Création de l'AFM par Yolaine de Kepper, maman d'enfants atteints d'une myopathie de Duchenne.

1987

Premier Téléthon organisé par l'AFM et diffusé sur Antenne 2.

1990

Construction du laboratoire Généthon grâce aux dons collectés lors du Téléthon.

1998

Lancement du Genopole, un regroupement de centres de recherche, de laboratoires et d'entreprises travaillant dans le domaine des biotechnologies, par l'État, avec le soutien du Département de l'Essonne.

AFM TÉLÉTHON
DONNEZ-NOUS LA FORCE DE GUÉRIR



SI JE MARCHE,
C'EST GRÂCE
À VOUS.

LE TÉLÉTHON A CHANGÉ MA VIE

okó - Crédit photo : Mathieu Génon / Okó

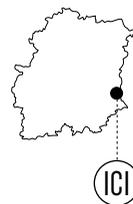
france.tv

telethon.fr
service gratuit
+ prix appel 3637

8-9 DÉC. 2023







RACONTÉ PAR

LE MOULIN DE DANNEMOIS, L'AUTRE ŒUVRE DE CLAUDE FRANÇOIS

35

C'était son havre de paix, son antre familial, caché au cœur du parc régional du Gâtinais. C'est aussi un lieu que le chanteur a entièrement repensé avec des concepts architecturaux ultramodernes pour l'époque. Pillé à sa mort, le Moulin est racheté dans un état déplorable par Marie-Claude et Pascal Lescure. Aujourd'hui, c'est leur fils, **Julien Lescure**, qui nous ouvre les portes de ce lieu mythique que ses parents et lui ont remis en état et en partie transformé en musée.

📷 Corinne Jamet

« Cette propriété, c'est mon havre de paix avec ses oiseaux, sa verdure, ses vieilles pierres, son air pur. C'est là que j'oublie les soucis, les tracas, c'est là que je recharge mes batteries », aimait à dire le chanteur.

L

Le matin, quand il franchit la petite porte du jardin aux alentours de 8 heures, il est frappé par le son paisible de l'eau qui coule. Un héron, posé sur une des petites îles de la rivière L'École, s'envole à son arrivée. Quelques bruissements d'ailes, puis de nouveau seule résonne la douce agitation de la cascade aménagée par le chanteur. Julien Lescure s'installe alors sur une terrasse du Moulin, café à la main, et admire l'œuvre de Claude François : une œuvre à part entière que la star, comme chacune de ses chansons, a pensée dans les moindres détails. Son propriétaire actuel la connaît mieux que personne et la décrit avec un enthousiasme communicatif.



Lorsque ses parents acquièrent le Moulin de Dannemois en 1998, Julien, 18 ans à l'époque, « aime bien quelques chansons » mais n'est pas fan comme son père et sa mère. Petit à petit, lassé de répondre « je ne sais pas » à tous ceux qui lui posent des questions, il se documente en recueillant de nombreux témoignages et au travers d'innombrables photos. Aujourd'hui, il est quasiment incollable. Cette cascade dans le jardin, par exemple, suit les préceptes du feng shui, dont Claude François était amateur bien avant que cet art chinois de l'harmonie des espaces ne devienne à la mode en France.

Et c'est bien cela, que Cloclo cherche en 1964, lorsqu'il achète cette demeure isolée, sans gare pour rallier la capitale : s'éloigner de la nervosité parisienne et préserver sa famille. « Il y a une vraie cassure entre l'homme de la ville et celui du Moulin », rapporte le propriétaire. À Paris, ses enfants le disent, il est toujours pressé et tendu. À Dannemois, il aime tailler ses rosiers et flâner. Seul un cercle très restreint d'amis peut y être convié. Une fête à Dannemois, comme pour le mariage de sa sœur, c'est une vingtaine de personnes maximum. Le chanteur aime ces petits comités qui lui permettent de prendre du temps pour chacun. « On a beaucoup déshumanisé Claude François. C'est vrai qu'il menait sa troupe d'une main de fer. Mais il était aussi très attentionné. À un de ses collaborateurs dont la femme était malade, il a donné sans hésiter les coordonnées de son médecin personnel. Des anecdotes comme celle-là, j'en ai un million », raconte Julien Lescure.

Visiter le Moulin de Dannemois, c'est plonger au cœur de cette personnalité complexe, comprendre que derrière l'idole d'une génération, il y a un esthète, quelqu'un de très ordonné, avec une vision. Et l'artiste est précurseur.



1. Julien Lescure, actuel propriétaire du moulin.
Crédit photo : Jérôme Figea.

2. La piscine mythique, en forme de palette de peintre, a accueilli les plus grandes stars françaises : Michel Polnareff, Brigitte Bardot ou encore Johnny Hallyday.



Retrouvez
la visite guidée
sur YouTube @cdessonne

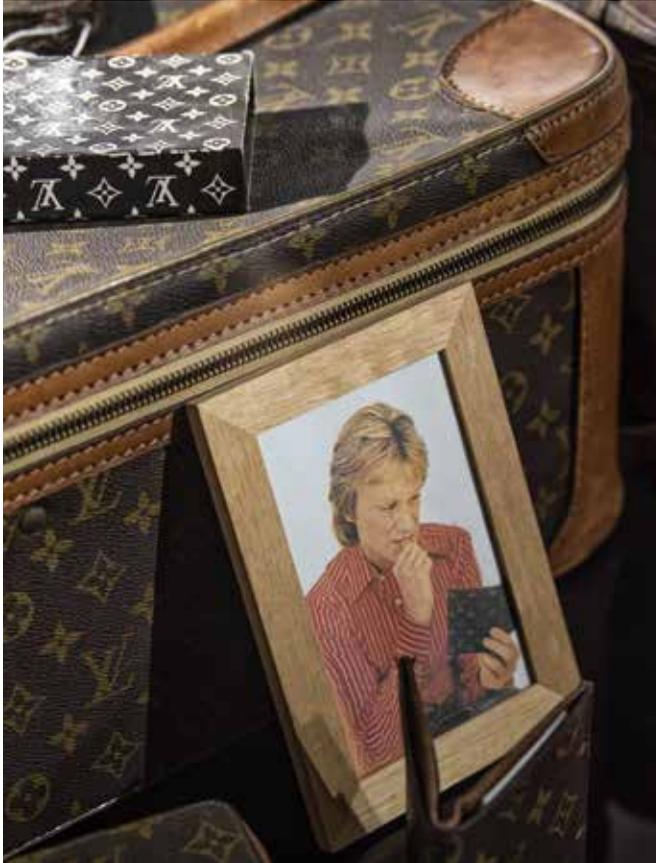




3.



4.



5.



6.

Il rapporte de ses voyages aux États-Unis le concept de « l'open space », totalement avant-gardiste à l'époque. À l'intérieur de la partie principale, surnommée « la Maison américaine », il supprime des murs, ouvre les espaces. Il crée de vastes ouvertures qui donnent sur la piscine. Une grande partie du mobilier est signée par Knoll, l'entreprise qui a révolutionné le design avec ses lignes épurées et son sens de l'harmonie. Il ramène également en France la soul américaine et son rythme binaire novateur, dans des adaptations françaises de titres de la Motown comme *C'est la même chanson* ou *Alexandrie Alexandra*. Dans le salon et les chambres, on découvre aussi son goût pour l'art africain, au travers de meubles, de statues et de masques.

À sa mort, en 1978, la maison est complètement pillée. « Certains, qui se disaient ses amis, se sont servis. Il y en a même qui ont emporté une partie de la toiture, se révolte Julien Lescure. Quand mes parents, qui étaient boulangers, venaient à Paris, ils faisaient toujours un passage par Dannemois et ils ne comprenaient pas que cet endroit mythique fût laissé à l'abandon. Ils ont découvert qu'il appartenait à un établissement financier et ont pris rendez-vous. La direction ne savait même pas qu'elle l'avait dans son patrimoine ! » Depuis 25 ans, la famille Lescure poursuit une aventure colossale de réhabilitation : « Nous n'avons fait aucuns travaux personnels, le seul objectif est de remettre le Moulin dans l'état où il était ».



7.

Dernière acquisition en date, une bonbonnière en céramique en forme de tortue, offerte par Michel Fugain. Dedans, le chanteur mettait en général des Quality Street qu'il aimait offrir à ses invités. « On ne peut pas tout acheter, mais celle-là, on ne pouvait pas la laisser passer ».

—

« Visiter le Moulin de Dannemois, c'est (...) comprendre que derrière l'idole d'une génération, il y a un esthète, quelqu'un de très ordonné, avec une vision. »

—

Le Moulin accueille environ 15000 visiteurs par an, pour des visites guidées commentées ainsi que pour des déjeuners ou dîners-spectacles organisés une à deux fois par mois. Il est également possible d'y organiser des événements privés et là, vous pourrez inviter plus de 20 convives : « Nous pouvons accueillir jusqu'à 120 personnes », précise Julien Lescure. Un petit écart par rapport à la tradition du lieu, mais au regard du travail accompli depuis 1998, on pense que Claude François ne lui en voudrait pas. ●

3 et 4. La « Maison américaine », qui fut l'aile du Moulin réservée à l'usage personnel de l'artiste. Dans ce lieu particulier, il aimait recevoir ses amis proches du show-business, tels que Johnny Hallyday, Michel Sardou, Sheila, ou encore Dalida.

5 et 6. Effets personnels du chanteur.

7. Bonbonnière en forme de tortue, offerte au chanteur par Michel Fugain en 1972.

Plus d'informations sur

www.moulindeclaudefrancois.info/
 Téléphone : 01 64 98 45 54 ou 06 80 57 37 58
 Mail : contact@moulinedannemois.com

Retrouvez le podcast sur le moulin de Dannemois





@laugh_of_artist

Album du dimanche. Une sortie moto à quelques km de Paris & croisé un magnifique champ de coquelicots sur la route du Moulin de Cloclo.

Vous l'avez déjà visité?

#moulinedannemois



@ bastienporcher

Dans l'univers de Cloclo 🤔

Petit passage aujourd'hui à #Dannemois pour visiter le Moulin de Claude François. C'est une incroyable bâtisse du XII^e siècle aménagée avec goût, élégance et beaucoup de modernité que l'on découvre et qui abrite une très grande collection d'affaires personnelles du chanteur.

Bravo à la famille Lescure pour leur formidable travail!



@le_monde_au_bout_de_lobjectif 🌸

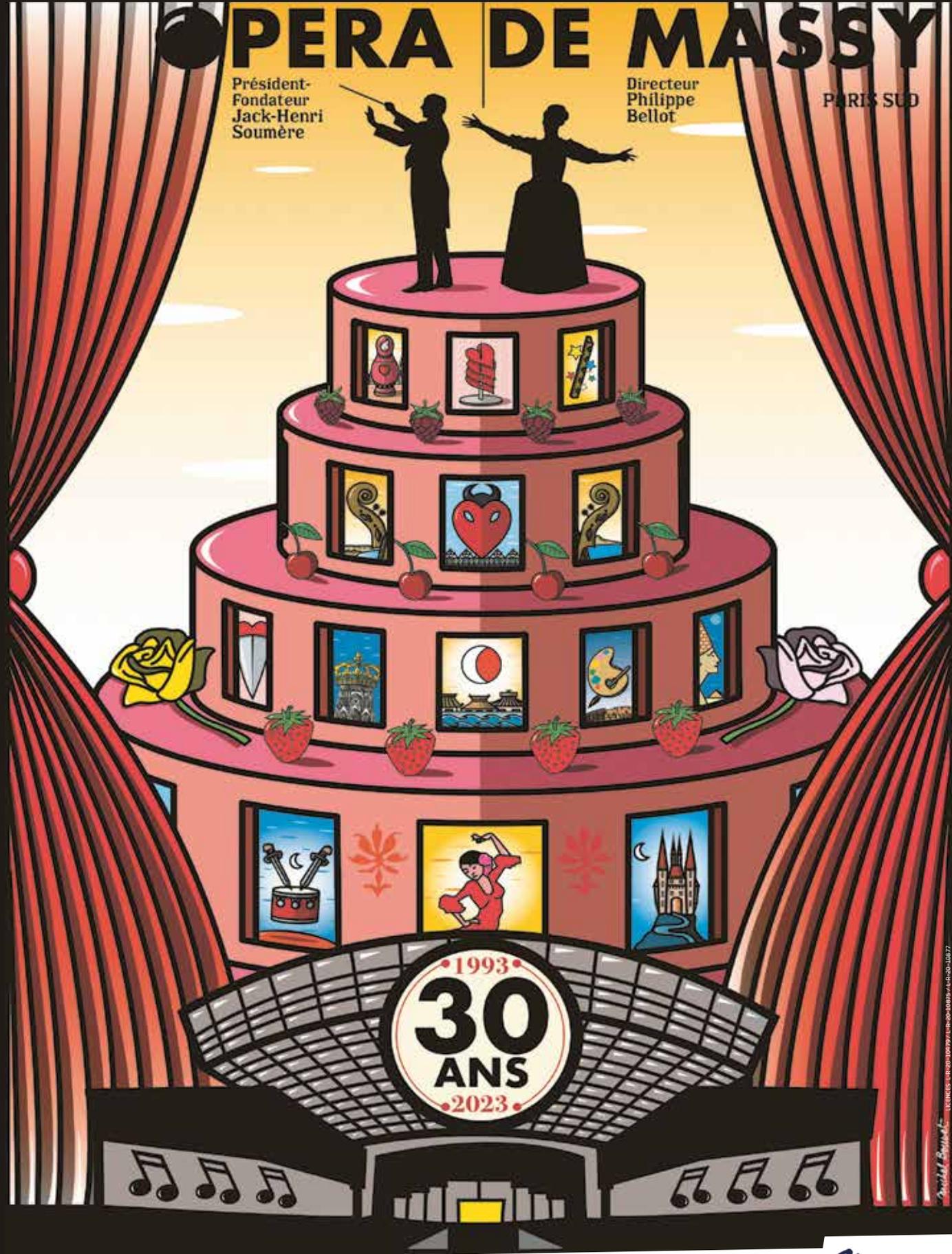
11 mars 2023: 45 ans après les #magnolias sont toujours là!

OPERA DE MASSY

Président-Fondateur
Jack-Henri Soumère

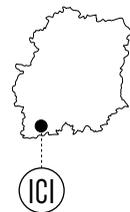
Directeur
Philippe Bellot

PARIS SUD



Philippe Bellot - LEDES - 01-20-10-07-71 - 01-20-10-07-71 - 01-20-10-07-71





ÉVÈNEMENT

LE PONT AUX BOULES D'OR RÉENCHANTÉ

Au cœur du Domaine départemental de Méréville, enjambant la Juine, le pont aux Boules d'Or brille à nouveau de mille feux. Entièrement recréé par l'artiste **Jean-Michel Othoniel**, il a été inauguré en juin dernier.

Une étape majeure dans la restauration de ce jardin du XVIII^e siècle, acquis par le Département en 2000, classé monument historique et labellisé « **Jardin remarquable** ».

 Alexis Harnichard

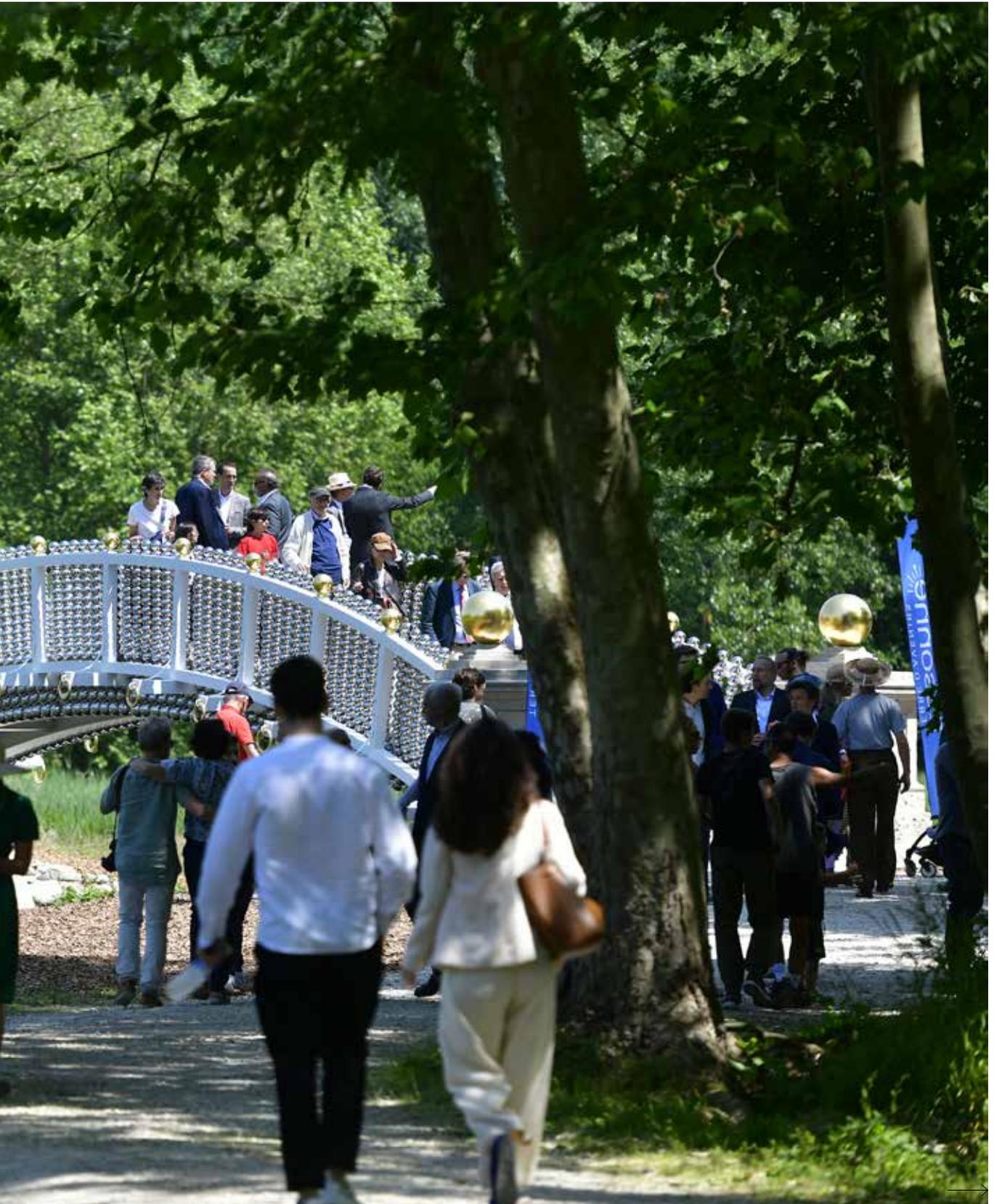


Le pont aux Boules d'Or a été inauguré par François Durovray, président du Département, et Jean-Michel Othoniel le 3 juin dernier.

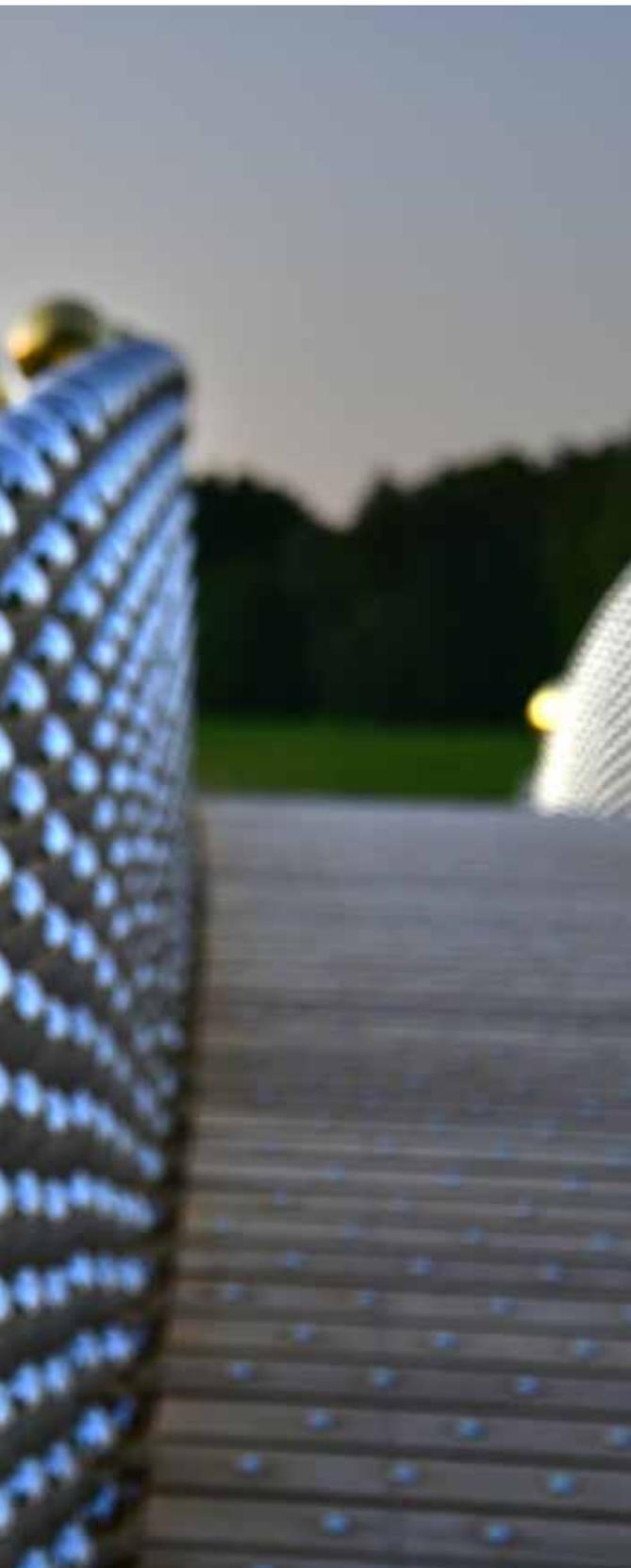
À

l'origine, le pont aux Boules d'Or se référait à une passerelle en bois d'inspiration chinoise dont les piliers étaient ornés de boules dorées. Créé par l'architecte paysagiste François-Joseph Bélanger en 1784, l'ouvrage a été déplacé plusieurs fois et finalement remplacé, au XIX^e siècle, par une passerelle en fonte qui a, depuis, subi les outrages du temps.









Dans les Ateliers Gohard, les perles, dessinées par Jean-Michel Othoniel, sont enrobées de feuilles d'or.

Sollicité par le Département sur une idée de Catherine Deneuve, marraine du domaine, Jean-Michel Othoniel (connu notamment pour sa structure en perles de verre encadrant la bouche du métro Palais-Royal à Paris) s'est brillamment inspiré du pont originel pour créer une véritable œuvre d'art. La passerelle, composée de 3000 perles en inox, de 28 perles dorées et de 24 anneaux également dorés, est le fruit du travail d'artisans d'exception. Et notamment des Ateliers Gohard, qui ont œuvré à la dorure du Dôme des Invalides ou à l'Opéra Garnier, à Paris. « *La lumière, les couleurs ondoyantes du paysage, l'or redonné à la nature, ensemble, sont les éléments essentiels pour une perception sensible de cette œuvre par le visiteur* », s'enthousiasme l'artiste. Un émerveillement infini au rythme changeant de la lumière et des couleurs des saisons. ●

Plus d'informations sur essonne.fr

Téléphone : 01 64 95 72 76

Mail : domainedemereville@cd-essonne.fr

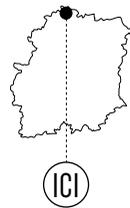
3000 perles en inox, 28 perles dorées
et 24 anneaux composent le pont.



AGIR **L'**action est au cœur
de l'identité
de l'Essonne
et façonne la transformation
de ce territoire. Cette
rubrique rend hommage
à ceux qui en font bouger
les lignes. Associations, pôles
de recherche et d'excellence,
entrepreneurs... L'Essonne
fourmille d'innovations
et de services dont nous
pouvons être fiers !

POILÂNE : UN SAVOIR-FAIRE PÉTRI À BIÈVRES	50
AVANT-GARDE : CONVERSATIONS AVEC DES ENTREPRENEURS	54
CHEZ EVA, UN LIEU GRAND OUVERT CONTRE L'ISOLEMENT	62
NEUROSPIN EN POINTE SUR LE CERVEAU	66





1 PERSONNALITÉ, 1 VILLE

POILÂNE : UN SAVOIR-FAIRE PÊTRI À BIÈVRES

En haut du plateau de Bièvres, entre bois et champs, se niche **la manufacture Poilâne**. Un grand bâtiment circulaire inauguré en 1984 construit sur mesure pour accueillir la majeure partie de la production de pains, biscuits, viennoiseries ou pâtisseries boulangères qui font la renommée de la maison. Jusqu'à 5 000 pains y sont produits chaque jour avant d'être livrés en Île-de-France mais aussi en Amérique du Nord ou jusque dans les grands ports d'Asie. **Apollonia**, 3^e génération de Poilâne à diriger cette entreprise, nous raconte son attachement à cette manufacture, symbole d'une maison où l'on fait main.

📷 Philippe Vaurès Santamaria

51

— COMMENT EST NÉE LA MAISON POILÂNE ?

Apollonia Poilâne : La Maison Poilâne a été fondée en 1932 par mon grand-père, Pierre Poilâne. Il avait choisi de s'établir dans le quartier de Saint-Germain-des-Prés, à Paris, où se côtoyaient artistes, intellectuels, employés, ouvriers. Cela a donné le ton : on allait y fabriquer un pain qui nourrit, se garde et se partage. D'où le choix du pain au levain et des boules de 2 kg, devenues iconiques, aujourd'hui, mais qui contrastaient totalement avec le pain blanc et léger en vogue à l'époque.

— POURQUOI AVOIR CHOISI D'IMPLANTER LA MANUFACTURE À BIÈVRES ?

A. P. : C'est avec mon père, Lionel, que l'aventure biévroise commence. En reprenant la tête de l'entreprise dans les années 70, il développe le commerce auprès d'un large réseau de distributeurs et revendeurs. À l'époque, mon père avait installé un prototype de manufacture à Clamart, dans les Hauts-de-Seine, mais la ville a repris le terrain pour y construire des logements. Il part alors à la recherche du lieu idéal : suffisamment vaste pour soutenir les besoins



de production, proposant un cadre agréable et entouré de nature, proche des grands axes de communication pour faciliter les transports... Le site de Bièvres réunissait toutes ces conditions !

— **LA MANUFACTURE A DONC ÉTÉ CRÉÉE DE TOUTES PIÈCES... COMMENT A ÉTÉ PENSÉE L'ARCHITECTURE DU BÂTIMENT ?**

A. P. : Ma mère, qui était architecte, a conçu ce bâtiment dont le design, esthétique et fonctionnel, reste pertinent quarante ans plus tard. Son idée : mettre la main de l'artisan au cœur du processus de fabrication ; d'où le nom de « manufacture », fait main. Le bâtiment est en forme de cercle, pour faciliter les déplacements des hommes. Au centre, 24 fours côte à côte, comme 24 petites boulangeries, que l'on peut monter ou descendre en puissance en fonction des besoins... Chaque boulanger y est responsable de sa production de A à Z. C'est très rare, dans la profession, où l'on spécialise les tâches dans une logique industrielle. Là, l'idée est de maîtriser l'ensemble de la production, de varier les tâches, d'acquérir un vrai savoir-faire artisanal.

« La manufacture a été pensée et bâtie avec l'idée de mettre la main de l'artisan au cœur du processus de fabrication. »

— **JUSTEMENT, COMMENT S'OPÈRE LA TRANSMISSION DU SAVOIR-FAIRE, QUI FAIT LA CLÉ DU SUCCÈS D'ENTREPRISES ARTISANALES COMME LA MAISON POILÂNE ?**

A. P. : C'est un sujet crucial. Chez nous, neuf mois de formation sont nécessaires avant de mener seul sa production. Le bâtiment est conçu pour faciliter la transmission de savoir-faire : chaque fournil accueille deux

compagnons qui travaillent main dans la main, même si leurs postes sont indépendants. Ce fonctionnement en binôme favorise l'apprentissage tout en évitant l'isolement typique de nombreux boulangers de quartier.

— **LA MAJORITÉ DES COMPAGNONS VIENNENT-ILS DE LA RÉGION ?**

A. P. : Oui, nous avons la chance d'être implantés au sein d'un important bassin d'emploi francilien, et c'est d'autant plus important dans nos métiers aux horaires parfois décalés. Aujourd'hui, nous comptons 140 collaborateurs (dont 90 à la manufacture), qui ont en moyenne une dizaine d'années d'ancienneté.

— **VOUS PARLIEZ DE L'IMPORTANCE D'ÊTRE IMPLANTÉ DANS UN CADRE NATUREL. CELA PARTICIPE-T-IL AUSSI À UNE CERTAINE QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL ?**

A. P. : J'en suis sûre ! Ce critère était décisif pour mes parents et l'est tout autant pour moi. En reprenant la direction de l'entreprise après le décès de mes parents, en 2002, j'ai continué d'investir le terrain de 2 hectares autour





du bâtiment. Aujourd'hui, on y trouve de nombreux arbres, notamment des chênes de collection, un verger, un potager, des ruches, mais aussi des champs d'essai pour rechercher des symbioses intéressantes entre différentes cultures. Ce grand terrain nous permet de tester nous-mêmes de nouvelles façons de produire et de garder ainsi un temps d'avance.

— **COMMENT ALLIER INNOVATION ET TRADITION DANS UNE ENTREPRISE HISTORIQUE ET ARTISANALE ?**

A. P. : Je crois beaucoup en la « rétro-innovation », le fait de conserver le meilleur des techniques passées tout en étant assez souple et connecté au monde actuel pour accueillir les innovations. Nos produits sont tous issus de nombreux tests, qui font évoluer les recettes et méthodes jusqu'à se fixer sur leur meilleure version... J'ai mis dix ans à trouver la formule définitive du pain de maïs que nous produisons aujourd'hui ! Si la fabrication du pain suit un cahier des charges précis, elle comprend également des ajustements permanents, fruits de la main de l'artisan, de son âme, de sa réflexion.

— **EST-CE CE SUPPLÉMENT D'ÂME QUI FAIT LE SECRET DE FABRICATION DU PAIN POILÂNE ?**

A. P. : Certainement... mais aussi le respect de nombreuses techniques. Rien n'est laissé au hasard : la fermentation de notre levain est naturelle, sans aucun additif et dure six heures, ce qui est très long. Nous cuisons à chaleur tombante, pour bien saisir le pain en début de cuisson, dans des fours à bois sur sol de pierre, ce qui développe tous les arômes. Ce sont tous ces choix mis bout à bout, perpétués et optimisés depuis nos origines, qui donnent sa consistance et ses qualités nutritives à notre pain.

« Je crois beaucoup en la “rétro-innovation”, le fait de conserver le meilleur des techniques passées tout en étant assez souple et connecté au monde actuel pour accueillir les innovations. »

— **VOUS RENDEZ-VOUS SOUVENT À LA MANUFACTURE ?**

A. P. : Oui, plusieurs fois par semaine. Ce lieu est emblématique de l'histoire de ma famille, j'y ai de nombreux souvenirs et y suis très attachée. Il est, par ailleurs, essentiel pour moi d'être au plus près des équipes, de contrôler la qualité des pains que l'on produit, de mettre la main à la pâte. Et j'apprécie aussi particulièrement le cadre naturel de la région : grande amatrice de vélo, je viens très souvent le week-end profiter du dépaysement qu'offre la vallée de la Bièvre, à seulement trente minutes de Paris, où j'habite. Ces sorties me donnent l'opportunité de repérer les céréales dans les champs... de quoi nourrir de nouvelles idées pour la Maison Poillâne ! ●

AVANT-

NOUVELLE GÉNÉRATION
D'ENTREPRENEURS

Du sang neuf
pour réinventer la mobilité
et mettre leur talent au service
de l'intérêt collectif.

—
54
—

AGIR

📷 Marina Mathonnat

-GARD

EXOTRAIL : L'ESSONNE

À LA CONQUÊTE

DE L'ESPACE

PDG d'Exotrail, Jean-Luc Maria a fait de la mobilité dans l'espace sa principale mission. Ensemble, nous avons discuté d'espace, de satellites, de durabilité et de rayonnement économique de l'Essonne.



COMMENT EST NÉE VOTRE START-UP ?

Jean-Luc Maria : Je me suis penché sur le projet en 2015, lorsque je travaillais encore pour le CNRS, en tant qu'ingénieur aérospatial. Avec un chercheur rencontré à Versailles, j'ai proposé l'idée de créer des moteurs pour satellites à une structure d'accompagnement, la Société d'Accélération de Transfert de Technologies de Paris-Saclay. Nous avons commencé par fabriquer des moteurs pour les petits satellites de 20 à 30 kilos. Aujourd'hui, nous équipons aussi de plus gros satellites, de 700 à 800 kilos, et développons un satellite convoyeur (un système de livraison en orbite, ndr). En support de ces produits spatiaux, nous avons créé deux logiciels : l'un pour optimiser les missions spatiales, l'autre pour les contrôler, préparer les manœuvres et gérer les commandes.

À QUOI SERVENT CES SATELLITES, ET POURQUOI LES ÉQUIPER DE MOTEURS ?

J.-L. M. : Les satellites ont plusieurs usages : observer la Terre depuis l'espace, prévoir les conditions météorologiques ou encore subvenir aux besoins de télécommunications. Ils ont également quatre types de besoins de mobilité : arriver à leur position finale, maintenir cette position, éviter les collisions avec d'autres satellites et, enfin, ne pas polluer l'espace en fin de vie. Nos moteurs, satellites convoyeurs et logiciels répondent à tous ces besoins de mobilité.

VOUS PARLEZ DE SATELLITES EN FIN DE VIE : QUE DEVIENNENT-ILS ?

J.-L. M. : L'espace est grand, mais les orbites intéressantes pour les besoins de la Terre

ne sont pas si nombreuses. Aujourd'hui, les satellites sont remplacés tous les 4 à 6 ans pour ceux en orbite basse, 10 à 15 ans pour ceux en orbite lointaine lorsqu'ils n'ont plus de carburant. C'est pourquoi nous essayons de contribuer, grâce à l'ensemble de nos solutions de mobilité actuelles et futures (ravitaillement dans l'espace, dépollution, etc.), à un modèle spatial plus efficace. En effet, 1 000 à 2 000 satellites sont lancés chaque année, et s'ajoutent aux satellites toujours en activité.

COMMENT PARTICIPEZ-VOUS AU DYNAMISME ÉCONOMIQUE DE L'ESSONNE ?

J.-L. M. : Nous avons implanté une usine et un site industriel à Massy, qui font travailler environ 100 personnes. Une partie de ces employés s'installe en Essonne. C'est une grande fierté de créer de la valeur sur ce territoire. ●

2016
Début des travaux techniques dans les laboratoires de Paris-Saclay

2017
Création d'Exotrail

2020
Premier satellite équipé d'un moteur Exotrail envoyé dans l'espace, et premiers contrats commerciaux (moteurs et logiciels)

2023
Barre des 100 employés franchise, création de l'usine de production à Massy, internationalisation de la société

VAN&TRUCK : SUR LA VOIE DU TRANSPORT VERT

Le secteur du transport routier de marchandises est souvent montré du doigt pour ses conséquences sur l'environnement.

Implantée à Fleury-Mérogis, l'entreprise Van&Truck s'efforce de changer ses pratiques et son organisation en intégrant les enjeux environnementaux. Sandrine Pinchard, PDG, nous explique cette transformation.

100 %
de véhicules
au BioGaz en 2024

80 %
du personnel est issu
de l'Essonne

- 80 %
de réduction des émissions
de CO₂ observée grâce
à l'utilisation du BioGaz
par rapport au diesel



COMMENT EST NÉE VOTRE START-UP ?

Sandrine Pinchard : Cela faisait quinze ans que mon mari et moi dirigeons des sociétés d'ambulance et de rapatriement médical, que nous avons cédées. Un jour, nous nous sommes dit : « Pourquoi pas la marchandise ? ». L'aventure a commencé en 2018, lorsque nous avons racheté l'entreprise que nous dirigeons aujourd'hui. Nous avons déjà, à l'époque, l'idée d'aller vers des transports plus durables. En effet, dès janvier 2019, nous avons développé le pôle gaz afin de pouvoir commencer à répondre réellement aux enjeux environnementaux.

EN QUOI CONSISTE VOTRE ACTIVITÉ ?

S. P. : Nous sommes spécialisés dans le transport de marchandises (du sec, mais aussi du froid, à savoir du réfrigéré et du surgelé) qui utilise des vans (soit des véhicules légers, de moins de 3,5 tonnes), des poids lourds (camions en majorité) et super-lourds (tracteurs et remorques). Nous faisons à la fois du « dernier kilomètre », mais aussi de « l'inter ».

QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ?

S. P. : Le transport « de dernier kilomètre » est l'étape finale de livraison au client, qu'il soit particulier ou professionnel, et représente la dernière courte distance à couvrir pour le livrer. « L'inter » inclut les étapes précédentes, c'est-à-dire le transport de marchandises entre les dépôts

des industriels et ceux des distributeurs. L'avantage de proposer les deux est de réduire les transferts en optimisant les trajets et le chargement des poids lourds.

AVEC QUEL TYPE DE CLIENTS TRAVAILLEZ-VOUS ?

S. P. : Principalement avec des enseignes de la grande distribution. Nous travaillons également avec le groupe La Poste, des industriels, des leaders de la logistique du frais et des acteurs du e-commerce. C'est aussi un privilège de pouvoir en accompagner certains (Intermarché, pour ne citer qu'eux) dans leur développement.

EN QUOI VOTRE ENTREPRISE EST-ELLE INNOVANTE ?

S. P. : 90 % de notre flotte roule au bioGNC (Gaz naturel comprimé). C'est un gaz vert qui contribue à réduire l'émission de gaz à effet de serre. Nous avons entamé

une transition énergétique très franche, et avons fait des préoccupations environnementales notre priorité.

QUELLES AUTRES ACTIONS CONCRÈTES AVEZ-VOUS MISES EN PLACE ?

S. P. : Une logistique optimisée, pour éviter de circuler à vide sur de grandes distances. Nous pratiquons également l'écoconduite (couper le moteur pendant les arrêts, maintenir une vitesse de circulation constante) et le rechapage des pneus (remplacement de la bande de roulement lorsqu'elle est usée ; une méthode dont la production nécessite 70 % d'énergie en moins que la production d'un nouveau pneu). En plus de cela, nous demandons à nos chauffeurs de démarrer leur service directement chez le client, et non dans nos propres locaux, pour éviter d'inutiles allers-retours.

COMMENT ENVISAGEZ-VOUS LA SUITE ?

S. P. : Nos ambitions ont été quelque peu chamboulées par la guerre en Ukraine, et la crise économique qui a suivi. Nous travaillons minutieusement pour éviter le gaspillage, et préserver nos investissements dans des outils de production modernes et respectueux de l'environnement. Nous souhaitons être totalement verts au 1^{er} septembre 2024 pour faire rouler une flotte de véhicules 100 % au BioGaz.

COMMENT PARTICIPEZ-VOUS AU DYNAMISME ÉCONOMIQUE DE L'ESSONNE ?

Notre personnel est issu à 80 % de l'Essonne. Nous avons une politique de formation en interne très développée. Nous souhaitons faire grandir nos collaborateurs à nos côtés. La plupart de nos fournisseurs sont eux aussi essonnais, installés non loin de la Croix Blanche à Sainte-Geneviève-des-Bois. Nous privilégions le plus possible la proximité, pour participer au développement et au maillage économique du territoire. ●

« Nous travaillons minutieusement pour éviter le gaspillage, et préserver nos investissements. »

LE VÉHICULE AUTONOME QUI LIVRE VOS COURSES

Goggo Network, start-up qui gère des véhicules autonomes construits par le fabricant Milla, s'est associée au groupe Carrefour, dont le siège est à Massy, pour expérimenter un service de livraison de courses par véhicule autonome en Essonne. Octave Labbé, directeur France, nous livre les clés de cette révolution, une première sur le sol français.

70 km/h
La vitesse maximale des véhicules autonomes opérés par Goggo Network

2
véhicules autonomes et/ou électriques en expérimentation

130 000
utilisateurs potentiels en Essonne qui ne bénéficient pas d'une offre de proximité

Entre 300 et 400
utilisateurs réguliers depuis décembre 2022



COMMENT VOTRE VÉHICULE AUTONOME FONCTIONNE-T-IL ?

Octave Labbé : Dans le véhicule, deux systèmes indépendants prennent les décisions, comme c'est le cas dans l'aéronautique. Pour vulgariser, on pourrait comparer cela aux yeux et aux oreilles : la caméra du véhicule reçoit les infos, les analyse et donne une consigne (tourner à gauche, par exemple). Si les deux systèmes sont d'accord, le véhicule va bel et bien tourner à gauche. Si l'un des deux dit de tourner à droite, il y a conflit. À ce moment-là, un système de sécurité se déclenche :

depuis le centre de contrôle, un téléopérateur humain va recevoir l'info en temps réel, évaluer la situation et décider pour le véhicule. Et, en dernier recours, un conducteur est présent dans la voiture pour potentiellement reprendre la main si les deux premières étapes ont échoué. Tout est donc parfaitement sûr.

EN QUOI CONSISTE VOTRE PARTENARIAT AVEC CARREFOUR ?

O.L. : Il s'agit d'un service de drive mobile, en expérimentation depuis le 6 décembre 2022 et jusqu'en 2024 sur le campus de l'Institut polytechnique de Paris. Une fois la commande passée, le véhicule Goggo Network se rend dans l'entrepôt Carrefour, où un préparateur remplit les 23 casiers connectés du véhicule. Le client reçoit alors un SMS lui indiquant son

numéro de casier et le code d'accès. Le véhicule va effectuer une rotation de l'entrepôt du Plessis-Pâté vers le point de collecte situé sur le campus de Polytechnique, où l'utilisateur peut venir chercher sa livraison. Nous nous apprêtons à ouvrir deux nouveaux points de collecte dans la partie ouest du campus pour nous rapprocher du plateau de Saclay, et à la station Atlante de Massy à côté de laquelle se trouvent les bureaux de Nokia, où travaillent 2000 employés. Si l'expérimentation est concluante, le service sera pérennisé après 2024.

QUELS SONT LES BÉNÉFICES POUR LE CONSOMMATEUR ?

O.L. : Ce service apporte une offre de proximité dans des zones isolées. Le campus de Polytechnique, par exemple, d'un périmètre de 5 à 10 km, dispose d'une unique zone de courses où l'offre de produits est restreinte. Le drive mobile de Goggo Network

et Carrefour donne accès à un catalogue bien plus large et de 20 à 30 % moins cher : un avantage non négligeable pour des étudiants qui ne sont pas souvent motorisés. Le service est proposé gratuitement, quand une livraison à domicile est facturée 5 €. Le drive mobile répond ainsi au problème du dernier kilomètre de livraison, qui peut représenter jusqu'à 55 % des coûts de transport. Le véhicule autonome réduit quant à lui les coûts de main-d'œuvre, permettant de rendre profitables des services qui ne l'étaient pas et donc inexistantes dans ces zones peu denses.

POURQUOI AVOIR CHOISI L'ESSONNE COMME TERRAIN D'EXPÉRIMENTATION ?

O.L. : Le choix de l'Essonne a été dicté par le projet 5G Open Road, qui est expérimenté sur le plateau de Saclay avec le Département. Ce consortium réunit une quinzaine d'acteurs

de l'industrie, des télécoms, de l'automobile et de la mobilité, qui travaillent sur le déploiement de services de mobilité. Il s'agit ainsi de connecter les véhicules entre eux et avec les infrastructures comme les feux de circulation et le cloud, afin d'améliorer la sécurité et de fluidifier le trafic en zones denses. Concrètement, la 5G va permettre la sécurisation des piétons, la réduction de l'empreinte carbone de la mobilité et le transport à la demande via des navettes autonomes. C'est donc grâce à ce projet 5G Open Road, soutenu par le plan France Relance pour un budget d'environ 90 M €, que nous avons pu expérimenter cette toute première livraison autonome. ●

« Le drive mobile apporte une offre de proximité dans des zones isolées (...) et donne accès à un catalogue de produits de 20 % à 30 % moins chers. »

UN LOGICIEL AU SERVICE DE LA VOITURE INTELLIGENTE

Avec son logiciel automobile, Alkalee répond aux enjeux de mobilité connectée des prochaines générations de voitures intelligentes. Laurent Le Garff, cofondateur de la start-up, nous en explique le fonctionnement.



2016
Début de la coopération entre le CEA et Renault

2018
Début des activités d'incubation et de préparation du produit

2020
Fondation d'Alkalee par Raphaël David, Laurent Le Garff et Paul Dubrulle

COMMENT VOTRE PROJET EST-IL NÉ ?

Laurent Le Garff : À l'origine, il s'agissait d'un projet de collaboration entre Renault et le CEA Paris-Saclay, dont l'objectif était d'imaginer les prochaines fonctionnalités dédiées aux voitures intelligentes et de rattraper l'avance de Tesla. À partir de là, nous avons conçu une suite logicielle embarquée qui rassemble les applications de différents fournisseurs, du contrôle de fonctions simples et connectées comme les sièges, les rétroviseurs, la climatisation, jusqu'aux technologies plus complexes liées à la conduite autonome et à la propulsion des voitures électriques et hybrides. Notre idée était de réussir à faire cohabiter des logiciels très hétérogènes au sein d'un seul ordinateur de voiture.

QUELLE EST VOTRE INNOVATION PRINCIPALE ?

L.L.G. : Nous avons concentré nos efforts sur la sécurité de fonctionnement du véhicule, un des enjeux majeurs des constructeurs. Si la caméra de la voiture détecte un obstacle sur la route et que la voiture doit freiner, elle doit pouvoir le faire vite. De même, si elle détecte une bretelle de sortie d'autoroute, elle doit viser au plus juste : ni 10 mètres trop tôt, ni 10 mètres trop tard. Pour cela, nous avons développé un modèle mathématique breveté intégré dans notre logiciel. Nous sommes très fiers d'avoir été classés dans la liste des 100 start-up dans lesquelles investir en 2022, établie par le magazine *Challenges*.

Demain, nous envisageons d'élargir le champ d'application de notre technologie à la défense et à l'aéronautique.

QUELS SONT VOS LIENS AVEC LE DÉPARTEMENT ?

L.L.G. : Nous sommes en relation étroite avec le CEA, qui est d'ailleurs au capital de la société. Nous avons également intégré Incuballiance, l'incubateur DeepTech de Paris-Saclay, et recrutons en ce moment dans les écoles du plateau de Saclay. Ce campus, qui rassemble universités, grandes écoles et organismes nationaux de recherche, est un terreau de candidats fertile pour les entreprises comme la nôtre. Les étudiants s'y pressent afin de profiter du dynamisme économique de la région et des possibilités d'emploi dans la tech. C'est une réelle opportunité ! ●

TREMPLIN jeune CITOYEN

12 / 15 ANS

Je m'engage

Je reçois 50 €

15 / 17 ANS

Je m'engage 20 h

Je reçois 200 €

18 / 25 ANS

Je m'engage 40 h

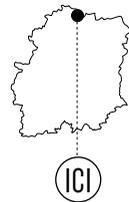
Je reçois 400 €

Inscrivez-vous
sur essonne.fr



Essonne
TERRE D'AVENIRS





ASSOCIATION D'ICI

CHEZ EVA, UN LIEU GRAND OUVERT CONTRE L'ISOLEMENT

Chez Eva n'entre dans aucune case.
Ni café associatif, ni maison de soins,
ce tiers-lieu chaleureux ouvert à **Massy**
par l'association Espace Singulier est un endroit
de partage et d'échange unique en son genre,
remède à toutes les formes d'isolement,
plus particulièrement celui des aidants.

📄 Denis Allard

|
63
|

O

n pourrait entrer Chez Eva comme dans n'importe quel café. Et pourtant, on est vite frappé par l'ambiance chaleureuse du lieu, la diversité des publics qui s'y côtoient, jeunes et seniors, actifs et retraités, personnes valides et

en situation de handicap... Non, ce n'est pas un café ordinaire, c'est même le premier « Espace Singulier » mis en place par l'association essonnoise du même nom en 2022. « Dès 2008, Espace Singulier cherche à faciliter le quotidien des personnes en situation de handicap et de leurs aidants en luttant contre ce qui les atteint tous et toutes : l'isolement », nous explique Audrey Stos, directrice des Relais de l'association Espace Singulier. De ce constat naît l'idée d'ouvrir un lieu de rencontre et d'échange dans lequel tout est fait pour (re) créer du lien, sans le forcer.

« Chez Eva, on n'a pas l'impression de faire quelque chose de révolutionnaire au quotidien. C'est très naturel. Et pourtant, cela n'existe nulle part ailleurs. »

Cyriane Courtois

Directrice d'exploitation de Chez Eva.

Situé face à la gare de Massy-Palaiseau, dans un endroit très passant, Chez Eva est un lieu



hybride, regroupant plusieurs activités. Le restaurant, d'abord, ouvert à tous, reçoit tout au long de l'année des événements culturels, des ateliers de cuisine, de chant. Ici se côtoient également des praticiens de santé ou de bien-être, validés par un comité d'éthique, qui reçoivent leur patientèle dans des espaces à louer.

« Nous veillons à garder un juste positionnement : répondre aux failles du système sans nous substituer aux acteurs existants. »

Audrey Stos

Directrice des Relais
de l'association Espace Singulier

Ces espaces sont pensés pour garantir l'autonomie de chacun, quelle que soit sa situation, tout en restant attractifs et chaleureux. Parmi les nombreux aménagements, citons les toilettes adaptées au handicap qui comprennent des systèmes d'appui à droite et à gauche, des salles équipées d'isolation acoustique ou encore un outil de modulation lumineuse pour les personnes sensibles à la lumière.

Et la mixité fonctionne : d'après les enquêtes réalisées, les âges sont représentés de

façon équilibrée et les personnes concernées par les sujets du handicap représentent la moitié du public. Un pari réussi et salué par les visiteurs, qui plébiscitent l'existence d'un tel lieu.

Si Chez Eva a déjà rencontré son public, c'est aussi grâce aux liens tissés par Espace Singulier depuis quinze ans auprès de différents partenaires. Institutionnels, déjà, avec l'appui des collectivités (Département, Région, mairie...) qui soutiennent le projet depuis ses débuts. Partenaires dans le domaine du médico-social, également, qui travaillent avec l'association pour faciliter l'orientation des personnes vers le bon interlocuteur en fonction de leurs besoins. Partenaires bénévoles, enfin, qui assurent une présence discrète mais constante chez Eva mais également en dehors du site pour soulager les aidants et prendre soin des personnes en situation de handicap le temps d'une pause ou d'un déplacement médical...

Que ce soit pour souffler, travailler, bénéficier d'un soin ou simplement déjeuner, nous avons donc tous une bonne raison d'aller chez Eva... surtout si c'est l'occasion de faire de belles rencontres qui sortent de l'ordinaire. ●



80
bénévoles

1500
partenaires

10 000
visiteurs par an

Une bulle de répit pour les aidants

« J'ai deux filles, une qui a 8 ans et qui a été diagnostiquée autiste, et la seconde qui a 6 ans et qui est atteinte de dyspraxie. En tant qu'aidante, je n'ai jamais de moments de repos : mon quotidien est fait de rendez-vous médicaux, de soins, de tâches ménagères et éducatives. Grâce à l'association Espace Singulier, j'ai eu l'occasion de passer une journée Chez Eva, lors de laquelle j'ai rencontré d'autres parents aidants. Nous avons partagé notre expérience, bénéficié de moments de bien-être et d'un repas délicieux. Un vrai instant d'évasion, comme une bulle hors du temps. Depuis, nous nous revoyons régulièrement. Je remercie l'association de m'avoir donné l'occasion de constituer ce groupe de soutien, je me sens beaucoup moins seule depuis. »

Astrid Didon-Fiston, aidante.



1.



2.



3.



4.



5.

Plus d'informations sur www.chezeva.com
Téléphone : 01.69.97.22.99

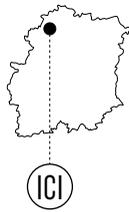
1. Chez Eva a ouvert ses portes en 2008.

2. Réunion entre membres de l'association.

3. Une variété de pratiques de soin et de bien-être répondant aux besoins individuels sont dispensées par des professionnels de santé.

4. Les porteuses du projet : Audrey Stos (directrice des relais), Cyriane Courtois (directrice d'exploitation) et Carine Dieu-Romastin (directrice générale).

5. Moment d'échange entre visiteurs.



EXCELLENCE 91

NEUROSPIN EN POINTE SUR LE CERVEAU

NeuroSpin, centre de recherche unique
en Europe, abrite l'IRM le plus puissant au monde.
Cette infrastructure de recherche du CEA
Paris-Saclay se consacre depuis 2007 à la recherche
clinique et fondamentale sur le cerveau in vivo.

📷 Denis Allard





Dans les coulisses de NeuroSpin, centre de recherche unique en Europe sur le cerveau.



8500 m²
 sur le plateau
 de **Paris-Saclay** dédiés
 à l'innovation
 et à la recherche clinique
 et fondamentale
 en neurosciences

220
 personnes

11,7 teslas
 L'IRM Iseult de NeuroSpin
 a le champ magnétique
 le plus élevé au monde



L

e bâtiment s'organise autour d'une galerie traversante : d'un côté, les laboratoires et les aimants abrités sous des alcôves magnétiquement confinées ; de l'autre, les bureaux et larges espaces pensés dans l'idée d'un foyer de création et d'échange.

Bienvenue chez NeuroSpin, le département de recherche spécialisé en neuro-imagerie et neurosciences rattaché à l'Institut des Sciences du Vivant Frédéric Joliot-Curie. Un équipement de pointe dont le but premier est de répondre à des enjeux de santé publique. Précisions de Cyril Poupon, directeur de la plateforme d'imagerie. *« On cherche à comprendre l'origine des pathologies cérébrales et neurodégénératives (maladies d'Alzheimer, Parkinson, Huntington) mais aussi psychiatriques (trouble bipolaire). »*

Une mission clinique à laquelle s'ajoute la recherche fondamentale, dont l'un des grands challenges est la construction des cartographies les plus précises du cerveau humain à tous les âges de la vie. *« L'objectif est d'identifier quelles régions sont associées au traitement de grandes fonctions cérébrales comme la vision, l'audition ou le langage, mais aussi quelles régions s'activent lors de processus cognitifs de plus haut niveau tels que les réseaux de la conscience, de la récompense, de*

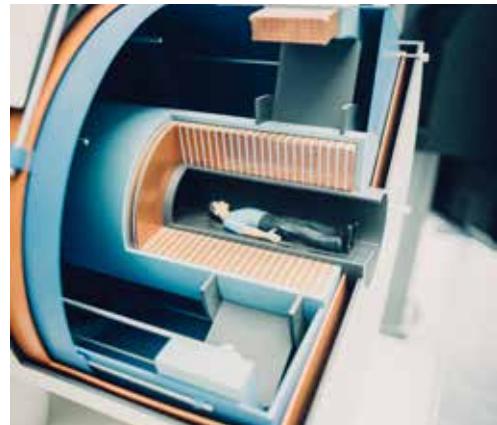
la cognition sociale ou du calcul mathématique... », poursuit Cyril Poupon. Ce pan de recherche ouvre la voie au développement de nouveaux outils d'aide neuro-éducatifs. Ces outils visent également à améliorer la prise en charge des troubles de la dyslexie, de la dysorthographe, de la dyspraxie, etc. Grâce à Stanislas Dehaene, directeur de NeuroSpin mais aussi président du Conseil scientifique de l'Éducation nationale, NeuroSpin bénéficie d'une renommée d'excellence dans ce domaine.

« Nous pouvons prendre des images du cerveau humain à la résolution dix fois supérieure à celle obtenue en utilisant les IRM de soin courant. »

Cyril Poupon

directeur de la plateforme d'imagerie

La réputation du centre repose également sur le développement de nouveaux appareils d'imagerie médicale. Nulle part ailleurs on ne trouve un instrument aussi avancé que l'IRM Iseult



Maquette du système IRM Iseult à 11,7 teslas de NeuroSpin.

de NeuroSpin à 11,7 teslas conçu par les physiciens experts du CEA-Irfu (Institut de Recherche sur les Lois Fondamentales de l'Univers), également présents sur le site de Saclay. « Il peut prendre des images du cerveau humain à la résolution dix fois supérieure à celle obtenue en utilisant les IRM de soin courant équipant les hôpitaux. Avant cette révolution, on ne pouvait aller en deçà du millimètre. »

THERASONIC, UNE NOUVELLE TECHNOLOGIE POUR TRAITER LES MALADIES DU CERVEAU

Chercheur au CEA, Benoît Larrat développe une activité de recherche sur les ultrasons afin d'améliorer le passage des médicaments dans le cerveau. « Les pathologies cérébrales, à commencer par les tumeurs et les métastases, sont très mal traitées aujourd'hui car nous n'arrivons pas à faire franchir aux médicaments la barrière hémato-encéphalique », explique le chercheur. Cette barrière isole le cerveau du reste de l'organisme, régule son métabolisme et le protège des infections. « 98 % des médicaments ne passent pas cette barrière physiologique. C'est pourquoi les cancers du cerveau ont une issue le plus souvent fatale. » TheraSonic combine l'injection de microbulles gazeuses et l'envoi d'ultrasons de faible puissance à travers le crâne afin de contraindre les parois des vaisseaux sanguins à se relâcher. « Sous l'effet des ultrasons, les bulles vont

osciller en taille et créer un stress mécanique sur les parois capillaires, ce qui les rend plus perméables : on dispose alors d'une fenêtre de quelques heures d'ouverture de la barrière pour délivrer le médicament là où les ultrasons ont été ciblés. » Benoît Larrat dit ainsi pouvoir augmenter fortement l'efficacité des médicaments : 10 à 20 fois plus de molécules passent la barrière. Une méthode qui peut s'appliquer au traitement de nombreuses pathologies, comme Alzheimer ou Parkinson.

UN VIVIER D'INNOVATIONS DE RENOMMÉE MONDIALE EN ESSONNE

Ouvert aux chercheurs du monde entier, NeuroSpin bénéficie de la proximité des équipes de l'université Paris-Saclay. « C'est un vivier d'étudiants que l'on peut recruter par la suite », commente le directeur de la plateforme d'imagerie. En parallèle, l'innovation du centre est soutenue par le Département de l'Essonne à travers différents projets, comme ASTRE (Action de soutien à la technologie et à la recherche en Essonne), pour aider les entreprises essonniennes à franchir la phase d'innovation et de réalisation d'un prototype puis de mise sur le marché. Contributeur d'excellence, le centre a également été l'un des acteurs majeurs du Human Brain Project, un projet piloté par le Conseil Européen de la Recherche (ERC) d'un budget de 1 milliard d'euros. ●

70
AGIR



Foyer de la création et de l'innovation, le centre de recherche NeuroSpin a été conçu par l'architecte Claude Vasconi.

Vous souhaitez participer aux recherches menées par NeuroSpin ?

Pour éviter tout pépin...



faites-vous dépister!

L'Essonne s'engage pour le dépistage
organisé du cancer du sein.

0 800 73 24 25

Service & appel
gratuits



THE MAGAZINE

Essonne

OUR ENERGY, OUR TALENTS

AUTUMN – WINTER 2023

P 8

A WEEKEND IN

MILLY-LA-FORÊT, A TASTE OF HAPPINESS

If the townsfolk are to be believed, Milly-la-Forêt is a slice of heaven on Earth. Located about 50 kilometres south of Paris, the Essonne town has been awarded the “Remarkable Site of Taste” label, in particular for the peppermint that has made it famous.

A traditional town with a village atmosphere.” That is how Patrice Sainsard describes Milly-la-Forêt, where he has been mayor since 2016. Founded in 285 BCE, over the centuries it has become a holiday resort for Parisians, including Jean Cocteau, who moved there with

actor Jean Marais in 1947, and Christian Dior. Since then, Milly-la-Forêt has continued to flourish and showcase its cultural heritage.

FRENCH ART IN ALL ITS FORMS

13 rue de Lau. Here, a stone’s throw from the town centre, is Jean Cocteau’s house, where he drew his last breath on October 11, 1963. Hidden behind high stone walls, today it is open to the public. Part of the premises has been restored to its original appearance based on old photographs. “One area is devoted to the film Beauty and the Beast (editor’s note: by Jean Cocteau, 1946),” says Deputy Director of Culture Maria-Gabriela Bobault. “Others display his work in all media.” An emblematic local figure, Cocteau has a street named after him in Milly-la-Forêt and decorated the walls of the Saint-

Blaise-des-Simples chapel, where he was buried. But the artist, writer, illustrator, filmmaker and poet is not the only one who succumbed to the charms of this Gâtinais village.

The bucolic setting also inspired Christian Dior, notably for a jewellery collection evoking the four seasons in Milly-la-Forêt. The legacy lives on: in 2010, Dior unveiled Milly-la-Forêt, an eau de parfum by François Demachy that blends bergamot, orange blossom and sandalwood.

A short walk from town is Le Cyclop, a 22.50-metre-tall monumental work by Jean Tinguely and his wife Niki de Saint Phalle installed in 1975. The recently restored sculpture reopened in early April. “During the renovations, we had to base ourselves on the work of the artists of the time to reproduce their style,” says Mr. Sainsard, who was born and raised in Milly-la-Forêt.

The last cultural stop in town is the Paul Bédou Cultural Centre, a former boys’ school that belonged to art collectors Paul and Gabrielle Bédou. “When her husband died, his wife bequeathed the collection to Milly,” says Dorothee Gouget de Landres, head of the local tourist office. Temporary contemporary art exhibitions are on the first floor, with the permanent collections upstairs. One of the most famous pieces is a painting by the myste-





rious Joachim-Raphaël Boronali, Et le soleil s'endormit sur l'Adriatique (And the Sun Went to Sleep over the Adriatic), which was actually made by «Lolo», a donkey wagging a paintbrush tied to the end of its tail while being fed carrots.

— **A LIVELY TOWN CENTER**

Daily life in Milly-la-Forêt revolves around the 15th-century covered market, where about 40 events a year take place. “There’s an herb market, a perfume fair and a pottery show, among others,” says Éric Gachot, president of the Les Amis de Milly-en-Gâtinais et Environs association. “If you like to walk, Milly-la-Forêt is the ideal destination, with its rich artistic heritage, vibrant cultural scene and tradition of medicinal plants.”

Nearby, cellar master Hervé Gomas has taken over La Cave d’O, a food and wine shop housed in a stone building. In May, he joined the Collège Culinaire de France. “Milly is a small miracle, a great place to live,” he says. He sells wines, spirits, as well as house-flavoured rums, including



one with Milly poppies. “It’s a delicate plant,” he says. “You need a light rum for the flower to fully express itself. For the distillate, we collaborate with the Milly-la-Forêt herbarium.” Nearby, Millymenthe (an herbalist’s shop founded in 1934) offers essential oils. Take home thyme or lavender ones and sachets of dried peppermint, the town’s flagship product.

— **A LOVE OF FLORA**

Created in 1987, the Conservatoire National des Plantes à Parfum, Médicinales et Aromatiques boasts a botanical collection of over 1,500 varieties. “We have three missions,” say Chairman François Letourneux and Director and Scientific Coordinator Agnès Le Men. “Conservation, by helping to preserve our heritage. Distribution, by making a variety of plant materials available to companies and individuals. And pedagogy, by educating as many people as possible about the richness of these useful plants.”

Charles Darbonne, president of the Darégal frozen herb company, knows this universe well. “Milly-la-Forêt is the world capital of aromatic herbs,” he says. “The kings of France, who regularly stayed at the Château de Fontainebleau not far from Milly, were great fans of aromatic herbs. That fuelled the cultivation of these plants in the area, including the famous peppermint.” His family business has been handed down from father to son for five generations. “We employ 250 people here at our head office and one of our plants. That makes us the town’s largest employer.”

Make the most of your visit to explore the surrounding forests and scenery, like the Parc Naturel Régional du Gâtinais français to the north or Fontainebleau forest just a few kilometres away, two ideal sites for hiking. Proof, if any were needed, that there’s never a dull moment in Milly-la-Forêt. ●



P 14

DISCOVER

ESSONNE, THE WATERCRESS CAPITAL OF FRANCE

“Green gold” Around these parts, that’s what they call watercress, a semi-aquatic plant that some chefs like to include in the heirloom vegetable category. Its production is highest - and most concentrated - in Essonne. Let’s meet the most popular watercress farmer: Serge Barberon.



since the popularity of watercress peaked in the 20th century. Today they’ve modernised them to meet growing demand. That’s especially true in the southern Essonne area of Mérévillois, the “watercress capital”, a few dozen kilometres from the Loiret. Since April, the local star has had its own brand, “Méréville watercress”.

— A UNIQUE GROWING METHOD

Packed with vitamin C, magnesium, iron, potassium and calcium, watercress boasts many nutritional benefits. It’s one of those vegetables that can be consumed without moderation. There are several production stages before it reaches markets and supermarkets. First, the seeds are planted from May to July. Once the seedlings have grown a little, they’re transplanted. By summer, all the moats are sown. Three months of cleaning allow the water to be drained: yes, watercress is sown dry. Fifteen days after the seeds are planted, they’re watered slightly until they start to sprout. Three to four weeks later, they’re half immersed. The roots are in the

water, which flows from the source to the drain and on to the river, and the leaves are in the air. Watercress is harvested from September to May. “Watercress starts to take on volume in the spring. In April, the moats are selected to plant the seeds. It usually takes 150 litres of seed for one and a half hectares,” says Serge, one of the area’s leading watercress growers. April is also when the watercress festival takes place.

Watercress is highly perishable and must be consumed in a short time - its leaves wither quickly. And since watercress is all good, it’s recommended to eat the stems in soup and have fun with the leaves. It’s good on pizza, stir fried or in a salad: the recipes are endless if you have enough imagination.

— A FAMILY MATTER

The Barberons have been growing watercress for three generations. It all started after the Second World War, when Serge’s parents bought a large plot of land with an abandoned spring. Serge and his brothers Jacky and Gérard took over



It’s impossible to talk about watercress without mentioning Essonne. The department just south of Paris accounts for one-third of France’s production – about 4,000 tonnes a year. The roots date back to the 19th century, when local market gardeners began growing watercress in the area’s rivers and streams. Farmers have been updating their methods



in 1979. They decided to grow only watercress in Méréville. *“Today I have five sites on 1.5 hectares,” he says. “Thirty years ago, I was one of the first to start growing organic watercress.”*

Serge is retired but keeps on working. *“I help my sons, Gatien and Orian, who are both deaf,” he says. “It’s very hard work. We pick an average of 60 bunches per hour, except when it’s cold. Then we take a break until it gets warm again.”* At the Barberons, watercress is picked by hand. The tools have remained unchanged for over 70 years. They keep up the family tradition.

— **FRIENDS WITH CHEFS**

Serge is no wallflower. France’s leading starred chefs regularly visit him. *“I work a lot with them,” he says, “especially Yannick Alléno (editor’s note: his eponymous restaurant has three stars in the Michelin Guide). He’s a good friend. I had a bakery for two years before getting into the watercress business, and he knows that my parents were restaurateurs. I love the fact that he’s surrounded by people who can cook.”* Cyril Lignac, Jean Imbert and Guy Savoy are also in Serge’s address book. Although his business is thriving, Serge has some concerns about the future. *“I’m worried about water,” he says. “I have colleagues in the Oise who can no longer work because they don’t have any more water. And you can’t grow watercress without water.”*

— **A LABORATORY OF IDEAS**

The Barberons have always had a creative streak. Ghislaine, Serge’s wife, and Gatien, their youngest child, experiment in the family laboratory. *“My wife processes watercress into soup, spread and even jam, which is delicious with foie gras at Christmas,” he says. And since imaginativeness runs in the family, now it’s one of the son’s turns to make a derivative product. “Soon he’ll start brewing watercress beer. To be continued.” ●*

P 20

CENTRE NATIONAL DU RUGBY

**MARCOUSSIS,
LAND OF
RUGBY**

At the end of July, the players selected for France’s World Cup team trained at the Centre National de Rugby (CNR) in Marcoussis. Under the crowd’s hopeful gaze, they gave their all during an intensive week of practice.

The pride of French rugby, the CNR, which opened in 2002, is located on a 20-hectare site in Bellejame Park. Other towns (Colomiers, Tarbes, Vichy, Lalonde-les-Maures and Ennery-Cergy-Pontoise) were in the running to host the centre, but in the end Marcoussis was chosen due to its proximity to Paris. The Essonne Department pitched in to purchase the land.

In addition to being the French national team’s training facility, the CNR nurtures the country’s most promising young hopefuls. Champions like Morgan Parra and Mathieu Bastareaud trained there.

The strong links between the department and the oval ball no longer need proving. The 2023 French team includes players trained in Essonne, like Cameron Woki and Sekou Macalou, who began their professional careers at RC Massy. They’re the pride of the whole department, whose heart beats faster every time they play! ●





P 34

TOLD BY

THE DANNEMOIS MILL, THE OTHER WORK BY CLAUDE FRANÇOIS

It was his haven of peace and family hideaway, nestling in the heart of Gâtinais Regional Park. The singer completely redesigned the place with architectural concepts that were ultra-modern for the time. Looted after his death, the mill was in terrible shape when Marie-Claude and Pascal Lescure bought it. Their son, Julien Lescure, invited us into this legendary place, which he and his parents restored and partly turned into a museum.

When he walks through the small garden gate at around 8 o'clock in the morning, he is struck by the peaceful sound of rushing water. A heron perched on one of the small islands in the École River takes flight as soon as he arrives. Rustling wings are all

that disturbs the gentle sound of the waterfall created by the singer.

Mr. Lescure sits down on a terrace at the mill, coffee in hand, and admires the achievement of Claude François: a work in its own right that the star, like each of his songs, thought out in minute detail. Its current owner knows the property better than anyone and describes it with infectious enthusiasm.

When his parents bought the Moulin de Dannemois in 1998, Julien, then 18, "liked some songs" but wasn't a fan like them. Tired of replying "I don't know" to everyone who asked him questions, he gradually began collecting numerous testimonies and countless photographs. Today, he's an expert. The waterfall in the garden, for example, is based on the tenets of feng shui, which Claude François was interested in long before the Chinese art of spatial harmony became fashionable in France.

The singer bought the remote getaway in 1964 to escape the hustle and bustle of Paris and protect his family. "He was a completely different man at the mill," says Mr. Lescure.

In Paris, his children say, he was always tense and in a hurry. In Dannemois, he enjoyed pruning his rosebushes and strolling around.

Only a very small circle of friends were invited there. A party in Dannemois, like his sister's wedding, was limited to around 20 people. The singer enjoyed being in small groups that allowed him to spend quality time with each guest. "Claude François has been dehumanised," says Mr. Lescure. "It's true that he was tough on his troupe, but he was also very considerate. When the wife of one of his employees got sick, he immediately gave him his personal physician's phone number. There are a million stories like that."

Visitors to the Moulin de Dannemois are immersed in the heart of a complex personality to understand that behind the idol of a generation, there was a very orderly aesthete, someone with a vision. And the artist was a trailblazer.

From his trips to the United States the singer brought back the open space concept, which hadn't reached France yet. Inside the main section, nicknamed "the American House",





he removed walls and opened up spaces. He created large openings giving out onto the swimming pool. Much of the furniture was made by Knoll, a company that revolutionised design with its clean lines and sense of harmony. He also brought the black American sound and its innovative binary rhythm to France in French adaptations of Motown hits such as *C'est la même chanson* and *Alexandrie Alexandra*. In the living room and bedrooms, visitors discover his taste for African art through furniture, statues and masks.

When he died in 1978, the house was completely ransacked. *"Some people, who called themselves his friends, helped themselves,"* says Mr. Lescure. *"A few of them even made off with part of the roof. When my parents, who were bakers, would come to Paris, they used to pass through Dannemois and couldn't understand why this legendary place had been abandoned. They found out that it belonged to a financial institution and made an appointment. The management didn't even know it was in his estate!"* For 25 years, the Lescure family has been

pursuing a colossal rehabilitation project. *"We haven't added anything of our own,"* says Mr. Lescure. *"Our sole aim is to restore the mill to the way it was."*

The latest acquisition is a turtle-shaped ceramic candy dish given by Michel Fugain. Inside, the singer usually kept Quality Street candy, which he liked handing out to his guests. *"We can't buy everything, but we couldn't let this one slip through our fingers,"* says Mr. Lescure.

Visitors to the Moulin de Dannemois (...) understand that behind the idol of a generation, there was a very orderly aesthete, someone with a vision.

The mill welcomes around 15,000 visitors a year for guided tours and lunch or dinner shows once or twice a month. You can also book private events with more than 20 guests. *"We can host up to 120 people,"* says Mr. Lescure. That's a slight departure from the place's tradition, but given all the work that's been done since 1998, we don't think Claude François would mind. ●

P 42

EVENT

PUTTING THE MAGIC BACK INTO THE GOLDEN BALL BRIDGE

The Golden Ball Bridge across the Juine River in the Departmental Park in Méréville is glittering again. Entirely recreated by artist Jean-Michel Othoniel, it was inaugurated in June as part of a wider renovation project for the park, which the department has owned since 2000.

The original Golden Ball Bridge was a Chinese-inspired wooden footbridge with pillars adorned by golden balls. Designed by landscape architect François-Joseph Bélanger in 1784, it was moved on several occasions and





replaced in the 19th century by a cast-iron footbridge that has since suffered the ravages of time.

Based on an idea by Catherine Deneuve, the park's sponsor, Jean-Michel Othoniel, best known for his glass-bead sculpture at the entrance of the Palais-Royal metro stop in Paris, brilliantly drew inspiration from the original bridge to create a true work of art. Outstanding craftsmen built the span, which features 3,000 stainless steel beads, 28 gold beads and 24 gold rings. Les Ateliers Gohard, which re-gilded the dome of the Invalides and the Garnier Opera House, also worked on the project. *“Together, the light, the landscape’s shifting colours and the gold given back to nature are essential elements for visitors to sensitively perceive this work,”* says Mr. Othoniel enthusiastically. The bridge is an endless source of amazement as the light and the colours of the seasons change. ●

P 50

A PERSON, A TOWN

POILÂNE: A KNOW- HOW RISES IN BIÈVRES

Up on the Bièvres Plateau, the Poilâne bakery nestles between woods and fields. In 1984, a large, round, custom-designed building opened to house the production facilities for most of the bread, cookies, viennoiseries and pastries that have made Poilâne world famous.

Up to 5,000 loaves of bread are baked there every day for delivery to the Île-de-France, North America and Asia. Apollonia, the third generation of the Poilâne family to run the business, talked to us about her attachment to the Bièvres bakery, a symbol of artisanal excellence.

— HOW DID POILÂNE GET STARTED?

Apollonia Poilâne: My grandfather, Pierre Poilâne, founded Poilâne in 1932. He chose to establish the bakery in the Saint-Germain-des-Prés neighbourhood of Paris, where artists and intellectuals hobnobbed with office employees and workers. That set the tone: he wanted to make bread that nourishes the body as well as the soul and is shared among friends. Hence the choice of the now-iconic two-kg sourdough



loaves, a far cry from the light white bread popular at the time.

— **WHY WAS BIÈVRES CHOSEN AS THE BAKERY'S LOCATION?**

A. P.: The Bièvres adventure began with my father, Lionel. After taking over the company in the 1970s, he expanded the business through a wide network of distributors and retailers. At the time, my father set up a prototype facility in Clamart, Hauts-de-Seine, but the town took over the land to build housing. Then he set out in search of the ideal location: large enough to meet production needs but in a pleasant natural setting close to major roads to facilitate shipping. The Bièvres site fulfilled all these conditions.

— **SO THE BIÈVRES BAKERY WAS STARTED FROM SCRATCH. HOW WAS THE ARCHITECTURE DESIGNED?**

A. P.: My mother, who was an architect, drew up the plans of the building, whose aesthetic, functional design remains up to date forty years later. Her idea was to put the artisan's hand back into to the production process. The building's circular shape makes it easier for people to get around.

In the centre, there are 24 ovens side by side, like 24 small bakeries that can be ramped up or down as needed. Each baker is responsible for his or her own production from A to Z. This is very rare in the profession, where division of labour is the norm. The idea is to master the entire production process, vary the tasks and acquire genuine artisanal know-how.

The Bièvres bakery was designed and built with the aim of putting the artisan's hand back into the heart of the production process.

— **THE TRANSMISSION OF KNOW-HOW IS THE KEY TO SUCCESS AT CRAFT BUSINESSES LIKE POILÂNE. HOW IS IT PASSED ON AT YOUR COMPANY?**

A. P.: That's a great question. At Poilâne, bakers undergo nine months of training before they

can work on their own. The building was designed to facilitate the transmission of know-how: two journeymen work hand in hand at each oven, even if their jobs are independent. Working in pairs, they learn from each other while avoiding the isolation that many neighbourhood bakers face.

— **DO MOST OF THE APPRENTICES LIVE LOCALLY?**

A. P.: Yes. Luckily, we're in an area with abundant labour resources. This is all the more important in our business, which sometimes requires unconventional working hours. Today we have 140 employees, including 90 at the Bièvres bakery, with an average of ten years' experience each.

— **YOU MENTIONED THE IMPORTANCE OF BEING IN A NATURAL SETTING. DOES THAT HAVE AN UPLIFTING EFFECT ON WORKING CONDITIONS?**

A. P.: It sure does! It was a decisive factor for my parents and it is for me too. When I took over the business after my parents died in 2002, I continued investing in the

two hectares of land around the building. Today there are loads of trees, including some rare oaks, an orchard, a vegetable garden, beehives and test fields for research on beneficial symbioses between different crops.

This large piece of land allows us to test new production methods, keeping us ahead of the game.

— **HOW CAN INNOVATION AND TRADITION BE COMBINED IN A FAMILY BUSINESS WITH A LONG ARTISANAL HISTORY?**

A. P.: I'm a staunch believer in "retro-innovation", which involves keeping the best traditional methods while being flexible and connected to the world to foster innovation. All our products undergo numerous tests to help us improve recipes and methods until deciding on the best ones. It took me ten years to find just the right formula for the cornbread we make today. Bread-making follows precise specifications, but our bakers are free to make adjustments based on their experience, soul and ideas.





P 66

EXCELLENCE 91

NEUROSPIN, THE CUTTING- EDGE BRAIN RESEARCH CENTRE

NeuroSpin, the only research centre of its kind in Europe, is home to the world's most powerful MRI. The CEA Paris-Saclay facility has been doing in vivo clinical and fundamental brain research since 2007.

The building is laid out around a gallery running through it. On one side, magnetically confined alcoves house the laboratories and magnets; on the other, the offices and large spaces are a focal point of creativity and interaction.

The architecture reflects the two-pronged mission of NeuroSpin, the Frédéric Joliot Life Sciences Institute's neuroimaging and neuroscience research department. Its main aim, says director Cyril Poupon, "is to respond to public health issues by understanding what causes cerebral and neurodegenerative pathologies such as Alzheimer's, Parkinson's and Huntington's disease, psychiatric disorders like bipolar disorder, and childhood pathologies that occur during brain development."

The clinical mission is complemented by fundamental research, one of whose major challenges is to draw up the most accurate maps of the human brain at every age "to pinpoint which areas are involved in processing major brain functions such as vision, hearing and language, and which ones are activated during higher-level cognitive processes such as consciousness, reward, social cognition and mathematical calculation," says Dr. Poupon. This area of research paves the way for the development of new neuro-educational aids. The tools also aim to improve the treatment of dyslexia, dysorthographia, dyspraxia and other disorders. Thanks to Stanislas Dehaene, Director of NeuroSpin and Chairman of the French Education



IS PUTTING SOUL INTO IT THE SECRET OF MAKING POILÂNE BREAD?

A. P.: Yes, along with respect for many methods. Nothing is left to chance. Our sourdough undergoes a six-hour, additive-free natural fermentation process. Then the loaves are seared before the temperature gradually decreases. They're baked on stone in wood-fired ovens, which enhances all the flavours. All these choices put together, perpetuated and improved since we started, give our bread its consistency and nutritional qualities.

"All these choices put together, perpetuated and improved since we started, give our bread its consistency and nutritional qualities."

DO YOU OFTEN GET OUT TO THE BIÈVRES BAKERY?

A. P.: Yes, several times a week. It's part of my family's history. It's a place that brings back many good memories and I'm very fond of it. It's essential for me to be as close as possible to the teams, to monitor the bread's quality and to roll up my sleeves. And I like the natural setting. As an avid cyclist, I often come out here at weekends to enjoy the scenery of the Bièvre Valley, which is just thirty minutes from my home in Paris. Riding through the wheat fields gives me new ideas for Poilâne! ●





Ministry’s Scientific Advisory Board, NeuroSpin enjoys a reputation for excellence in this field.

That reputation is also based on the development of new medical imaging equipment. An instrument as advanced as NeuroSpin’s 11.7-tesla Iseult MRI, designed by physicists at CEA-Irfu (Research Institute on the Fundamental Laws of the Universe), also based at the Saclay site, can be found nowhere else. The resolution of the images of the human brain it produces is ten times higher than those that the standard MRI scanners found in hospitals can achieve. Before this breakthrough, it was not possible to go smaller than a millimetre.

— **THERASONIC: A NEW TECHNOLOGY TO TREAT BRAIN DISEASES**

CEA researcher Benoît Larrat works on ultrasound to make it easier for drugs to enter the brain. “The prognosis for brain pathologies, starting with tumours and

metastases, is bleak today because we don’t have drugs that can cross the blood-brain barrier,” he says. The barrier insulates the brain from the rest of the body, regulates its metabolism and protects it from infection. “This physiological barrier is impervious to 98% of drugs,” says Dr. Larrat. “That’s why brain cancers are usually fatal.”

TheraSonic combines the injection of gaseous micro-bubbles with the delivery of low-power ultrasound through the skull to force the walls of the blood vessels to relax. “Ultrasound makes the bubbles oscillate in size and causes mechanical stress on the capillary walls, making them more permeable,” says Dr. Larrat. “We then have a window of a few hours to open the barrier and deliver the drug right to where the ultrasound was targeted.” Dr Larrat says he can significantly boost the effectiveness of drugs: 10 to 20 times more molecules pass through the barrier. The method can be

used to treat many diseases, such as Alzheimer’s and Parkinson’s.

— **A BREEDING GROUND OF WORLD-CLASS BREAKTHROUGHS IN ESSONNE**

Open to researchers from around the world, NeuroSpin benefits from the proximity of teams at Paris-Saclay University. “It’s a pool of students we can recruit later on,” says the imaging platform’s director. The Essonne Department supports innovation at the centre through various projects, such as ASTRE in 2016 (Action de soutien à la technologie et à la recherche en Essonne), which helps Essonne-based companies get through the innovation stage and produce a prototype before going to market. A contributor of excellence, the centre was also a key player in the €1 billion Human Brain Project led by the European Research Council (ERC).

— **NEUROSPIN IN BRIEF**

8,500 m² on the Paris-Saclay Plateau dedicated to innovation and clinical and fundamental research in neuroscience

11.7 teslas

NeuroSpin’s Iseult MRI scanner boasts the world’s most powerful magnetic field

220 people, **50%** of whom are doctoral and post-doctoral students working on their theses or research projects and **50%** tenured staff from the CEA, INSERM, Collège de France, CNRS and INRIA.

— **IF YOU WANT TO TAKE PART IN RESEARCH AT NEUROSPIN:**

sur https://joliot.cea.fr/drf/joliot/Pages/Entites_de_recherche/neurospin/Participer-a-la-recherche.aspx ●



BULLETIN D'ABONNEMENT

Bulletin à retourner par courrier à l'adresse suivante :

Hôtel du Département
Direction de la communication
Essonne la revue
Bd de France-Georges Pompidou
91012 Évry-Courcouronnes Cedex

Oui, je m'abonne gratuitement à Essonne, la revue

Nom **Prénom**

Adresse

Code postal **Ville**

E-mail

**Vous avez des remarques, des suggestions,
des questions sur cette nouvelle revue ?**

Contactez-nous : essonnela revue@cd-essonne.fr

En vous abonnant à la revue, vous acceptez le traitement de vos données personnelles ci-dessus pour l'envoi de la revue à votre domicile et la gestion de votre abonnement. Le responsable de traitement de vos données personnelles est le Département de l'Essonne. Conformément au chapitre III du RGPD et au chapitre II du Titre II de la Loi « Informatique et Libertés » réécrite, vous disposez de droits concernant le traitement de vos données. Pour en savoir plus sur la gestion de vos données et de vos droits, le Département vous invite à consulter les mentions d'information complémentaires sur le site essonne.fr, rubrique « Protection des données personnelles ».

À tout moment, vous pouvez vous désabonner à la revue en contactant le Département à l'adresse e-mail suivant : essonnela revue@cd-essonne.fr

Contactez l'association départementale des Restos du Cœur de l'Essonne
au 01 69 36 25 25 ou sur le site ad91.restosducoeur.org

ON N'A PAS RÉPONSE À TOUT MAIS ON RÉPOND TOUJOURS PRÉSENT.

Parce qu'on ne sait jamais ce qui peut arriver,
les Restos seront toujours là pour vous,
Faites un don sur restosducoeur.org



Cluche



SCANNEZ-MOI!

**« Le bonheur est la seule chose
qui se double si on le partage ».**

Albert Schweitzer.

L'Essonne aux mille et une facettes.

L'Essonne aux mille et un talents.

**Nous sommes partis à la rencontre d'hommes,
de femmes, connus ou inconnus, qui font la richesse
de notre département. Qu'ils soient cressiculteurs,
fabricant de pains, directeur de laboratoire
de recherche de pointe, tous à leur manière
font rayonner l'Essonne. Qu'ils en soient ici
remerciés. Ces pages leur sont dédiées.**

**C'est même la raison d'être de cette nouvelle
revue qui, nous l'espérons, trouvera sa place
sur votre table de salon !**

Cette revue vous est offerte par le Département

