

Essonne

2024

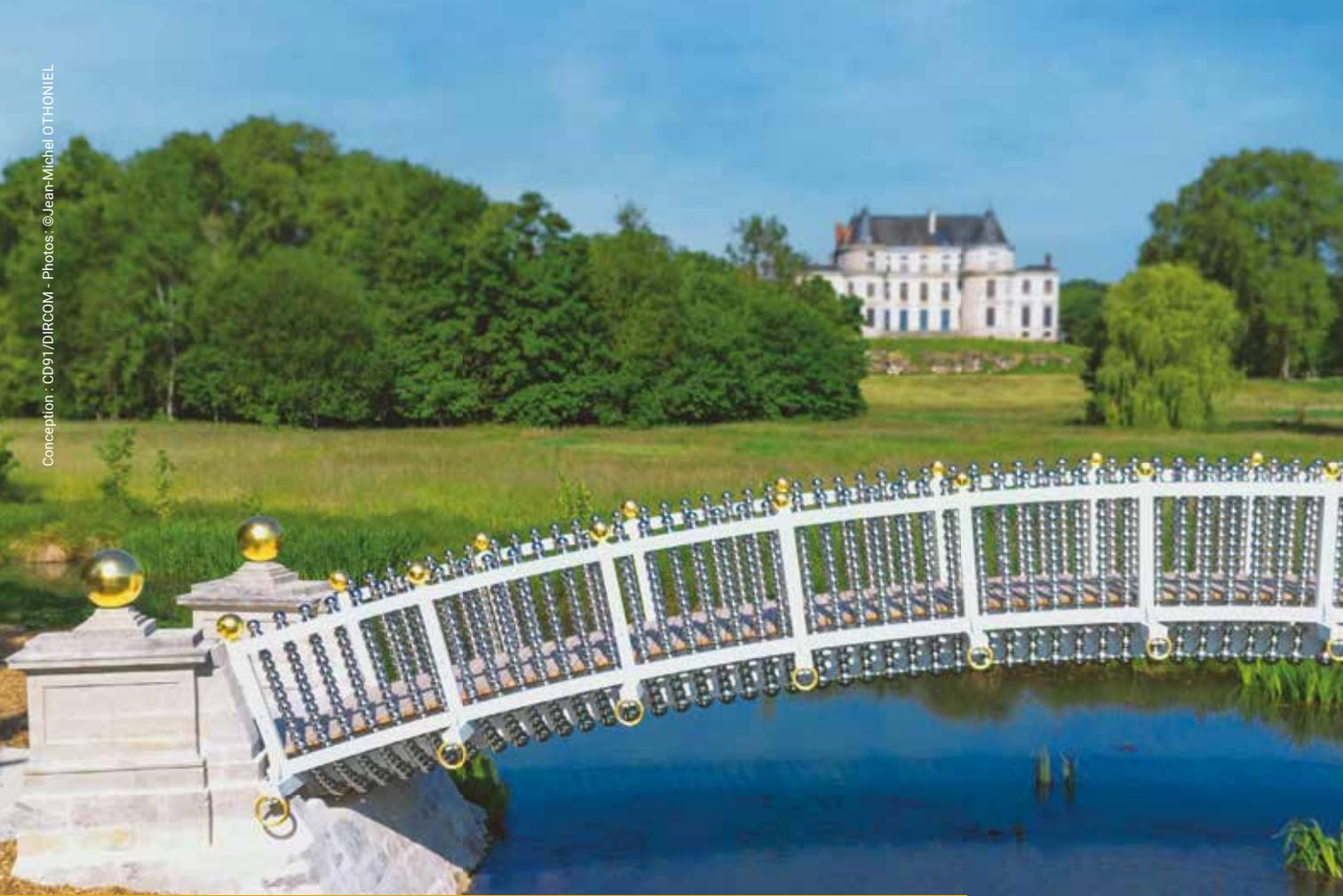
LA REVUE

N°2

PORTRAIT

Raphaël Haumont, un chimiste aux fourneaux





Le bonheur est dans le près

#JeVoyageEnEssonne

Flashez-moi !



*Le Pont aux Boules d'Or
par Jean-Michel Othoniel
au Domaine départemental de Méréville*



Le département de l'Essonne est à jamais celui de la frontière : là-bas, derrière une haie, la ville s'arrête d'un coup et commence la plaine qui finira jusqu'à la Loire. C'est dans cette haie épaisse, aménagée, en lotissement, que j'ai grandi : c'était Paris transformée en ville pionnière. Des rares collines qui dominaient la plaine, on pouvait apercevoir, au milieu des grès, la tour Eiffel : la ville était immense. Elle venait nous chercher par l'autoroute A6 ou le RERD, qu'entaillait profondément l'espace, mais nous pouvions tout aussi bien la fuir et sauter, de village en village, jusqu'à des vallées mystérieuses où l'eau des rivières, élargies en cressonnières, demeurait verte jusqu'au cœur de l'été. Un pied dedans, un pied dehors, j'ai mis longtemps à comprendre où j'avais habité. L'aéroport d'Orly, au nord, nous agrafait à la ville, mais la forêt de Fontainebleau nous ramenait vers des antiquités géologiques. Autour de mon école, aux fenêtres orange et préfabriquées, on trouvait des silex taillés. Et à côté de mon lycée, ce portique gigantesque en pierre claire était celui d'une ferme, d'où on voyait parfois sortir une moissonneuse-batteuse. Ce vieil aqueduc presque romain, sur lequel nous allions jouer au cerf-volant, apportait banalement ses eaux à la capitale. Il y avait dans ma ville des séquoias géants mais ils montaient moins haut dans le ciel que l'enseigne de l'hypermarché voisin. J'ai appris à conduire dans les rues d'une préfecture dont je n'ai trouvé le centre et où il m'arrive encore de me perdre à vélo, comme je me perdais enfant dans les rues en impasse de mon lotissement. L'espace obéit-il ici à des

lois bizarres ? Un jour que j'avais remonté un peu trop loin l'une des rivières qui fendillent la porcelaine dorée du Gâtinais, une sorte de grand phare m'est apparue soudain : l'une des folies du parc de Méréville. Tout s'est éclairé à cet instant, de la géographie de mon enfance : ce territoire était simplement enchanté. Cela pouvait être une piste cyclable sous les pistes d'Orly, un Cyclop dans la forêt de Milly, un château-fort en plein Dourdan, un fort ensablé dans le bois de Verrières : j'ai plaisir à retrouver tout cela, toutes ces folies, toutes ces choses qui font de l'Essonne, le département dont le logo de mon enfance représentait un tangram, puzzle chinois presque impossible, une entité qui continue à vivre en moi, et à se modifier, comme font toujours les villes, plus vite que mon cœur - mais seulement un peu, pour me laisser le temps d'en reconnaître à vélo les plus récentes métamorphoses. ●



Aurélien Bellanger,

Écrivain français qui a reçu le prix de Flore en 2014 pour son deuxième roman « L'aménagement du territoire » aux éditions Gallimard.

Chers lecteurs, vous êtes nombreux à avoir savouré et plébiscité le premier numéro d'*Essonne la revue*. Cette deuxième édition devrait à nouveau vous ravir, avec de belles rencontres et de nouvelles découvertes. Si vous n'êtes pas encore abonnés, qu'attendez-vous ? À très bientôt, je l'espère, dans l'un de nos sites départementaux.

François Durovray, Président du Département de l'Essonne

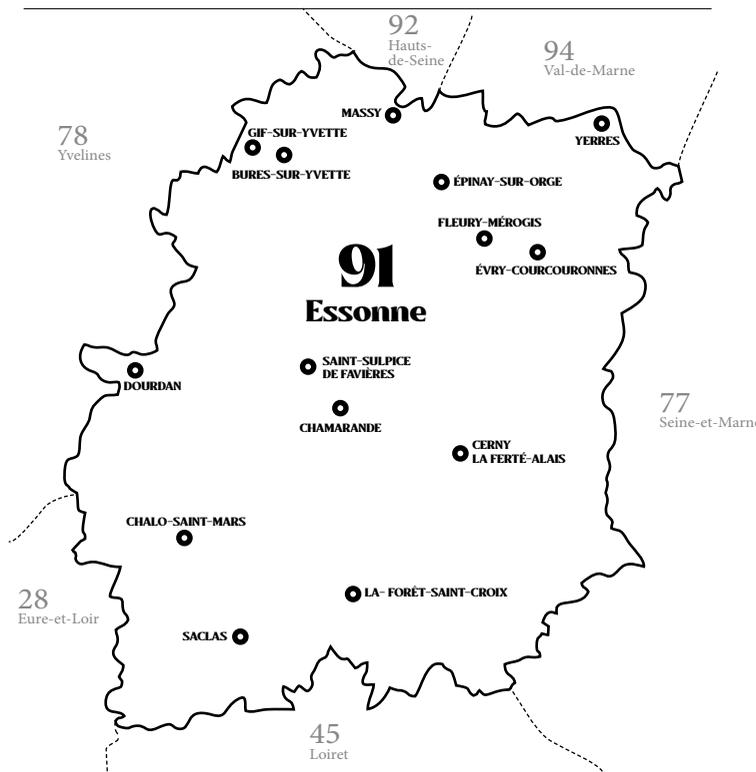
N° 2

PRINTEMPS-ÉTÉ
2024

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



08
UN WEEK-END À
DOURDAN
UN ART
DE VIVRE



14
À LA DÉCOUVERTE
**LE SAFRAN,
L'ART DE LA
DÉLICATESSE**
L'agriculteur Eudes Coutté
perpétue cette culture
entièrement manuelle.

20
GRAND ANGLE
**UNE HISTOIRE
DESSINÉE
DE L'ESSONNE**
par Franck Senaud.



28
PORTRAIT
**UN CHIMISTE
AUX FOURNEAUX**
À la rencontre
de Raphaël Haumont.



42
ÉVÈNEMENT
**QUAND
LA MUSIQUE
(ES)SONNE**
Le Domaine départemental
de Chamarande accueille
chaque été le festival RTL2
Essonne en Scène.



34
RACONTÉ PAR
**SUR
LES TRACES
DE GUSTAVE
CAILLEBOTTE
À YERRES**
130 ans après la mort
du peintre.



50
1 PERSONNALITÉ, 1 VILLE
FC FLEURY :
l'âge d'or de Léa Le Garrec.

54
CONVERSATION
AVANT-GARDE
À la rencontre d'entrepreneurs
essonniens.

58
ASSOCIATION D'ICI
**UNE PATTE
TENDUE**
pour soulager le handicap.

70
EXCELLENCE 91
**AUX
AVANT-POSTES
DU CLIMAT**



76
CAHIER ANGLAIS

MERCI !

Cette revue n'existerait pas sans les personnes qui ont accepté d'apporter leur témoignage, de raconter leur expérience, leur parcours, de partager leurs connaissances et leur savoir-faire. Nous tenons à les remercier pour leur bon accueil, leur disponibilité et leur enthousiasme.

Un week-end à Dourdan

Damien De Nardo, directeur du musée du château – **Paolo de Carvalho**, maire de Dourdan – **Laura et Camille Vergnes**, commerçants du Goupil fromager
Noufou Sissao et Moussa Ouattara, artistes sculpteurs et fondeurs d'art de la fonderie ArtCulture

À la découverte du safran

Eudes Couütté, agriculteur et gérant de la ferme « Les frères d'armes » à Saint-Escobille
Pierre Aucante, photographe, botaniste et auteur
Séverine Desnouhes, professeur de cuisine au CFA d'Ormoyn-la-Rivière

Grand Angle

Franck Senaud, artiste et enseignant

Portrait

Raphaël Haumont, enseignant-chercheur en physique-chimie à l'Université Paris-Saclay

Raconté par

Valérie Dupont-Aignan, directrice de la Maison Caillebotte
Nicolas Sainte-Fare Garnot, commissaire en charge de la rénovation de la maison
Olivier Clodong, maire de Yerres

1 personnalité, 1 ville

Léa Le Garrec, capitaine du FC Fleury

Conversation

Bertrand Picard, fondateur et président de Natural Grass – **Anna-Ketsia Pleesel**, cofondatrice de Ma petite maison verte
Marc Lepage, cofondateur et président de Wattpark

Associations d'ici

Une patte tendue

Manon Barberot, fondatrice de l'association et éducatrice de chien d'assistance
Laurine Champenois, éducatrice de chien d'assistance – **Justine Miguet**, famille d'accueil
Maylan et ses parents, bénéficiaires d'un chien d'assistance – **Tinka et Tao**, chiens d'assistance

Amicale Jean-Baptiste Salis

Cyrille Valente, président de l'association
Jean Briez, vice-président de l'association
Et l'ensemble des **bénévoles** présents

Cinéam

Laurence Bazin, déléguée générale
Nina Da Silva, chargée des collections
Cécile Dumas, chargée de valorisation
Marie-Hélène de La Dorie et Catherine Delcourt Zevaco, Essonniennes et donatrices de films

Excellence 91

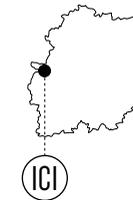
Marc Delmotte, ingénieur de recherche au Laboratoire des sciences du climat et de l'environnement (LSCE)
Valérie Masson-Delmotte, directrice de recherche au LSCE

IMAGINER **T**erritoire
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.

Directeur de publication : François Durovray – **Directeur de la rédaction** : Virginie Peduzzi – **Rédactrice en chef** : Aurélie Bourgeois – **Responsable éditoriale** : Luce Margonty
Conception : EPCOKA – **Réalisation** : Marianne Catinot – **Rédacteurs** : Luce Margonty, Audrey Fournier, Mathilde de Cessole – **Traducteurs** : Kalliope – **Secrétariat de rédaction**
anglais : IDJ communication – **Crédits photo** : Alexis Harnichard, Lionel Antoni, Henri Perrot, Jérôme Figea, UEFA, mairie de Dourdan, Jean-Yves Lacôte / ONF, Julien Mazzoni, Mary Erhardy, Fédération française de football, Nelson Fatagraf, Une patte tendue – **Illustrations** : Marina Mathonnat, Franck Senaud – **Impression** : Maury Imprimeur – Numéro ISSN en cours d'obtention.
Ce produit est composé de matériaux issus de forêts bien gérées certifiées FSC® et d'autres sources contrôlées.



DOURDAN, UN ART DE VIVRE	8
LE SAFRAN, L'ART DE LA DÉLICATESSE	14
UNE HISTOIRE DESSINÉE DE L'ESSONNE	20



UN WEEK-END À

Dourdan, un art de vivre

Capitale du Hurepoix, peuplée de plus de 10 000 âmes, Dourdan illustre l'alliance idéale de l'urbain et du rural, de la vitalité et de la sérénité.

Riche de son passé médiéval et royal, la ville tourne aussi son regard vers l'avenir. Mais sa plus grande vertu est surtout de savoir jouir des plaisirs du présent. Partons à la découverte de l'une des communes les plus visitées de l'Essonne.

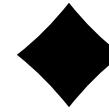
📷 Alexis Harnichard - Lionel Antoni

L'église Saint-Germain-l'Auxerrois et le château sont les deux fleurons patrimoniaux de Dourdan. Crédit photo : mairie de Dourdan.

église Saint-Germain-l'Auxerrois, construite au XII^e siècle est l'autre pièce maîtresse patrimoniale de Ourdan. Dominant toute la vallée, elle raconte elle aussi les soubresauts de ce territoire.

UN POUMON VERT

Si cette plongée dans le passé a de quoi enchanter, le cadre de vie qu'offre cette commune est aussi largement plébiscité. Côté pile, le dynamisme d'une ville, desservie par le RER C et à moins de 50 kilomètres de Paris. Côté face, la quiétude et la beauté de la nature très présente. « Avec 1 600 hectares de forêts alentours et 45 000 m² de parcs et jardins en centre-ville, Ourdan est le poumon vert de l'Essonne », se réjouit Paolo de Carvalho, le maire de la ville. Sans oublier les jardins familiaux, véritable institution de la commune. Avec tant de verdure à portée, Ourdan est sans conteste le paradis des randonneurs et des amoureux de la nature qui peuvent arpenter les sentiers de la forêt domaniale ou les bords de l'Orge.



Il trône, massif, imposant, au cœur de la cité. Avec son donjon de 25 mètres de haut, le château est la star de Ourdan. Cette vedette, âgée de 800 ans, donne à la ville un caractère moyenâgeux. Il faut toutefois se méfier des apparences. Construite au XIII^e siècle par le roi Philippe-Auguste, cette forteresse a beaucoup évolué au fil des époques qu'elle a traversées. « Cette citadelle a d'abord eu une fonction défensive pour faire la démonstration de la puissance royale. Puis elle s'est transmise sur plusieurs générations, subissant d'importants dommages pendant les guerres de Religion », raconte Damien De Nardo, directeur du musée du château. Transformé en prison au XVII^e siècle, le château est converti en demeure privée au XIX^e siècle. « Il est racheté par Amédée Guénée, un notable ourdannais, qui souhaitait sauver ce patrimoine », poursuit le directeur du musée.

UN MONUMENT HÉTÉROCLITE

C'est surtout Joseph Guyot, propriétaire de 1864 à 1924, qui impose son empreinte à ce désormais lieu de villégiature. Il apporte le confort de son époque et aménage les extérieurs et l'intérieur dans le style néo-gothique. Classé au titre des Monuments historiques en 1964, il est vendu à la commune en 1969, qui va lancer un grand programme de restauration, toujours en cours.

« Le château est aujourd'hui un édifice très hétéroclite, loin du château fort originel, et qui témoigne de toutes ces périodes et modifications », résume Damien De Nardo. Sa voisine, l'élégante



2.

1. Construit au XIII^e siècle, le château s'est transformé au gré de ses différents propriétaires pour devenir un édifice très hétéroclite.

2. La forêt domaniale qui borde la commune fait le bonheur des randonneurs et autres amoureux de la nature. Crédit photo: Jean-Yves Lacôte/ONF.



1.



3.



5.

3. En 2022, la cavalerie de la Garde républicaine a défilé dans la ville à l'occasion de la célébration des 800 ans du château.

4. Au cœur de la forêt domaniale se cache un arbre extraordinaire : le chêne des six frères. Agé de plus de 800 ans et haut de 33 mètres, il s'évase en six troncs.
Crédit photo : Julien Mazzoni

5. Moussa Ouattara et Noufou Sissao (de gauche à droite) ont choisi Dourdan pour y installer leur fonderie ArtCulture, qui jouit d'une grande réputation en France et à l'étranger.



4.

LES BONNES IDÉES

OÙ DORMIR ?
Au Best Western Blanche de Castille
 7 rue Demetz à Dourdan
 Cet hôtel concilie modernité et authenticité avec sa façade de pierre.

OÙ FAIRE DU SHOPPING ?
À la boutique Anouck et Marguerite
 4 rue Saint-Germain à Dourdan
 Spécialisée dans le tissu wax, elle propose des créations originales (vêtements, foulards, sacs...).

OÙ PRENDRE LE GOÛTER ?
À la Pâtisserie des gourmets
 9 rue de Chartres à Dourdan
 Pour savourer un dessert sucré au pied du château.

OÙ FAIRE UNE RANDONNÉE ?
 Au départ de l'office de tourisme de Dourdan, le circuit de l'Abbaye de l'Ouÿe vous emmène à travers la forêt domaniale jusqu'à cet édifice construit au XXI^e siècle. A mi-parcours : le gigantesque et impressionnant chêne des six frères. Parcours de 9 km (2h30 environ).

UN ÉTAT D'ESPRIT

Cette ville est aussi un lieu vivant où les Dourdannais aiment se retrouver. « *Cet état d'esprit convivial et chaleureux se ressent en particulier les jours de marché, en arpentant ses rues commerçantes du centre-ville ou encore aux terrasses des cafés. Les habitants et les visiteurs peuvent aussi profiter des nouvelles terrasses du château, ouvertes aux commerçants* », complète le maire. Cet art de vivre se manifeste également lors des événements qui animent la cité, comme la grande Fête médiévale en juin, dont l'ouverture cette année sera assurée par un concert de Tony Carrera, la Fête de l'automne ou encore la guinguette éphémère installée l'été au parc Lejars-Rouillon.

C'est ce mélange équilibré de vitalité et de douceur de vivre qui a séduit Laura et Camille Vergnes. Le couple a emménagé en 2021 avant d'ouvrir deux ans plus tard son commerce, le « Goupil fromager », en plein cœur de la ville. « *Nous cherchions un endroit agréable à vivre et nous avons été conquis par Dourdan et par la gentillesse de ses habitants. C'est une ville qui est en plein essor mais qui a aussi une vraie identité et un terroir auxquels les Dourdannais sont attachés. Au départ, nous n'avions pas prévu de monter notre entreprise mais, comme il manquait un fromager, nous avons décidé de nous lancer, encouragés par l'énergie ambiante* », explique Camille Vergnes.

UNE PÉPINIÈRE DE TALENTS

Dourdan rime aussi avec talents. Au carrefour de la rue Lebrun et de la rue de l'Étang, le scénariste et dialoguiste Michel Audiard possédait une maison dans laquelle il a tiré sa révérence en 1985. Près de 70 ans plus tôt, l'écrivain Charles Péguy y avait fait une halte qui l'avait marquée, lors de son pèlerinage entre Palaiseau et Chartres. Les environs ont également attiré des personnalités comme l'acteur Lino Ventura qui a rencontré sa femme au Val-Saint-Germain, s'y est marié, y a vécu et y est enterré. La poétesse Andrée Chédid, grand-mère chérie de -M- avait, quant à elle, jeté son dévolu sur la commune de Saint-Chéron, un « coin d'air pur » célébré en chanson par son fils, Louis Chédid.

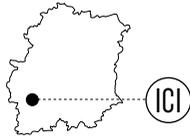
Aujourd'hui encore, Dourdan est un vivier d'artistes. À l'image de Noufou Sissao et Moussa Ouattara. Fondateurs d'art pendant près de vingt ans, ils ont choisi de s'y installer en 2017 avec leurs familles pour y parfaire leur savoir-faire et ouvrir la Fonderie ArtCulture. À la croisée de l'art et de l'artisanat, ils reproduisent, créent ou restaurent des œuvres en bronze grâce à la technique de la cire perdue, pour des artistes, des galeries ou des collectivités. « *Nous avons été enthousiasmés par la beauté de Dourdan et par sa proximité avec Paris. Nous travaillons ainsi pour des projets locaux, comme la sculpture 'Elles' pour la mairie de Vert-le-Grand ou encore le buste du Général de Gaulle pour la ville de Dourdan. Nous avons aussi participé à la rénovation des statues en bronze de la place de la Concorde à Paris, à l'occasion des Jeux olympiques* », indique Noufou Sissao. Leur réputation dépasse même les frontières de l'Hexagone.

AUTOUR DE DOURDAN

Hors les murs, le voisinage mérite aussi le détour. L'église du Val-Saint-Germain recèle ainsi un trésor original : plus de 140 portes-cierges (ou « souches ») décorés, témoignages du pèlerinage de Sainte-Julienne qui se déroulait entre le XVI^e et le début du XX^e siècle autour du culte de cette Sainte et de sa fontaine, réputée alors miraculeuse. Plus à l'ouest, vers Saint-Chéron, on peut découvrir les carrières de grès de Madagascar qui servaient à façonner les pavés des routes et dans lesquelles plus de 450 hommes ont œuvré quotidiennement entre 1900 et 1914. Les deux communes abritent chacune un château privé – le château du Marais de style Louis XVI, qui a longtemps appartenu à une riche américaine Anna Gould, et le château de Baviile de style Louis XIII – qui peuvent être admirés depuis des circuits de randonnée. Autant de décors qui prolongent la douceur de vivre dourdannaise... ●

Retrouvez la visite guidée du château sur YouTube





À LA DÉCOUVERTE

Le safran, l'art de la délicatesse

Le safran a une longue histoire avec l'Essonne. Entre le XVI^e et le XIX^e siècle, il a fait la renommée du Gâtinais, savouré sur les tables des rois et admiré sur les plus beaux habits. Aujourd'hui, quelques agriculteurs et jardiniers passionnés perpétuent cette culture entièrement manuelle. À l'image d'**Eudes Coutté**, jeune safranier installé dans l'ouest du département.

 Alexis Harnichard



se reproduit que par le bulbe s'est transmise de main en main à travers les siècles, ce qui est assez extraordinaire. Et elle s'est répandue dans le monde entier ! »

Le safran a même sa légende. « Quand il est arrivé au Cachemire en pleine nuit avec ses hommes, Alexandre le Grand a installé son campement dans une plaine. Le lendemain matin, il a découvert des fleurs mauves partout, jusque dans les tentes et sous les sabots des chevaux. Il a alors cru à un puissant sortilège et a préféré faire demi-tour », raconte Pierre Aucante.

Une certitude en revanche : le safran a posé ses racines dans le Gâtinais. La terre drainante est alors propice à son épanouissement. Dès le XVI^e siècle, utilisé en cuisine, en teinturerie et en pharmacie, il devient le fleuron de cette région et sa notoriété s'étend dans toute l'Europe. Un succès qui durera jusqu'à la deuxième moitié du XIX^e siècle. D'abord concurrencé par la découverte des colorants chimiques plus rentables, le safran pâtit aussi d'hivers extrêmement rigoureux qui déciment une majeure partie des surfaces. Au début du XX^e, la Grande Guerre le prive de sa main-d'œuvre. Sa production se réduit comme peau de chagrin. « Dans le Gâtinais, le dernier champ de safran aurait disparu vers 1946. Cette culture n'est plus qu'un souvenir que les grands-mères racontent à leurs petits-enfants. Elle saute ainsi une génération et renaît en 1987 dans le Loiret avec la création de l'association des Safraniers du Gâtinais », poursuit Pierre Aucante.

* Ferme de Guillerville, Les frères d'armes, 2 ter rue de la Mare, Saint-Escobille, tél : 06 76 94 53 23.

** *Le safran (Chroniques du potager)*, de Pierre Aucante (illustration de Fabien Seignobos), Actes Sud ; *Saveurs du safran*, de Clotilde Boisvert et Pierre Aucante, Albin Michel.

Il faut emprunter un chemin de terre vieux de 1 000 ans, à quelques encablures de Chalo-Saint-Mars, pour accéder à la parcelle d'Eudes Couттé. Là, sur 1 500 m², alors que le jour commence à poindre, la fleur violette tant convoitée pointe elle aussi le bout de ses pétales. C'est entre fin septembre et octobre que la récolte de cette épice bat son plein. Eudes se rend dès 7h30 dans son champ pour la cueillette, avant que le soleil ne darde ses rayons trop violents pour cette fleur si délicate. En 2019, il s'est lancé, séduit par cette plante à la fois subtile et complexe : « Cette culture manuelle, qui n'a pas besoin d'engrais et qui impose de suivre le rythme de la nature, fait sens avec l'agriculture raisonnée et durable dans laquelle je suis engagé depuis 2016* . »

LE FLEURON DU GÂTINAIS

Ce jour-là, il accueille des élèves du CAP cuisine du Centre de formation des apprentis (CFA) d'Ormoy-la-Rivière venus découvrir le crocus sativus, son petit nom scientifique. Enthousiaste et pédagogue, il commence par leur raconter son histoire. Elle remonterait au temps des Templiers, il y a 900 ans. Au retour des croisades, sans doute à l'occasion d'escapes en Crète ou à Chypre, ces chevaliers auraient rapporté des bulbes de safran. « L'origine reste cependant très incertaine, souligne Pierre Aucante, photographe et botaniste, qui a consacré deux livres** à cette épice. Nous savons que le safran vient du Moyen-Orient et qu'il a mis 2 000 ans à faire le tour de la Méditerranée par les deux côtés. Cette plante qui ne



1.



2.



3.



4.



1. Le safranier Eudes Couттé dévoile les secrets du safran à des apprentis cuisiniers.

2. La fleur de safran se récolte très délicatement entre septembre et octobre.

3. Après la cueillette, place à l'émondage pour retirer les stigmates rouges des fleurs.

4. Aymeric Dreuz, chef du restaurant Le Bouche à Oreille, à Bouttervilliers, apprécie la subtilité que cette épice apporte à un plat, comme dans cette sauce mêlant vanille et safran pour accompagner une ballotine de turbo et gambas.



Retour au XXI^e siècle dans la vallée de la Chalouette. Les apprentis cuisiniers sont attentifs aux explications d'Eudes Couттé sur le cycle de vie de cette plante : « *Après la floraison au début de l'automne, de petites feuilles apparaissent. Elle va ensuite faner et disparaître à l'arrivée des températures plus douces au printemps. Le bulbe rentre alors en dormance jusqu'en septembre.* » Ce cycle de végétation inversé n'est pas sa seule particularité. De quoi réjouir Pierre Aucante : « *Cette plante est aussi magique par ses caprices. On ne sait jamais précisément quand elle va fleurir. D'un jour à l'autre, on peut passer d'une poignée à une centaine de fleurs dans le champ. Sa floraison, qui dure trois semaines à un mois, n'est pas non plus continue et va connaître généralement deux pics.* »

Place à la pratique pour les futurs cuisiniers qui apprennent à cueillir, à la main et tout en douceur, les fleurs mauves, sous l'œil vigilant et bienveillant d'Eudes Couттé. « *En première année, nous organisons des sorties pour leur montrer différents types d'agricultures locales. Avec le safran, ils découvrent concrètement le travail de fourmi et les efforts qu'implique cette récolte ainsi que la passion qui anime les safraniers* », explique Séverine Desnouhes, professeur de cuisine au CFA.

Après la cueillette vient l'émondage. Une affaire de patience et de précision pour retirer, avec les ongles ou à l'aide d'une pince à épiler, les stigmates rouges de chaque fleur. « *En une heure, on récolte en moyenne 1 000 à 1 500 fleurs. Sur la même durée, on en émonde seulement 450 à 500* », précise Eudes Couттé. Dernière étape cruciale : le séchage dans un four qui contribuera à son arôme et à sa couleur. « *L'épice perd alors 80% de son poids. Pour 100 g, on ne récupère au final que 20 g de safran* », poursuit le safranier. Dans ses premières années, il en a ainsi récolté entre 100 et 200 g, avec un pic à 400 g en 2022.

Cette culture exigeante explique le coût du safran, autrement dénommé « *or rouge* ». Une réputation de cherté qu'Aymeric Dreux, chef du restaurant Le Bouche à Oreille à Boutervilliers, nuance : « *Le safran est moins connu et utilisé que la vanille qui est pourtant une épice assez chère. Or il est plus avantageux car il n'est pas nécessaire d'en mettre beaucoup. Au contraire, il faut avoir la main très légère car son parfum doit se deviner et non se subir. Il apporte une touche vraiment originale dans un plat.* » Original mais aussi subtil, raffiné, imprévisible, envoûtant, les qualificatifs ne manquent pas pour le safran qui n'a pas fini d'étonner et de détonner. ●



Le bonheur est dans le près

#JeVoyageEnEssonne

Flashez-moi !



Le Domaine de Courances





GRAND ANGLE

Une histoire dessinée de l'Essonne

Essonnien jusqu'au bout des pinceaux, **l'artiste Franck Senaud** raconte l'histoire du département à travers celle de son architecture dans son livre **Dessein d'Essonne**. Fruit de deux ans de recherche, ce premier tome déroule les transformations du territoire, alors appelé Seine-et-Oise, de 1790 à 1929, à travers plus de 165 dessins et aquarelles, accompagnés de récits et d'anecdotes.

📷 Illustrations - Franck Senaud

1704 Castel Orgeval
GUIMARD - VILLEMORISON.

Maison Castel d'Orgeval créée par l'architecte Hector Guimard à Villemoisson-sur-Orge.

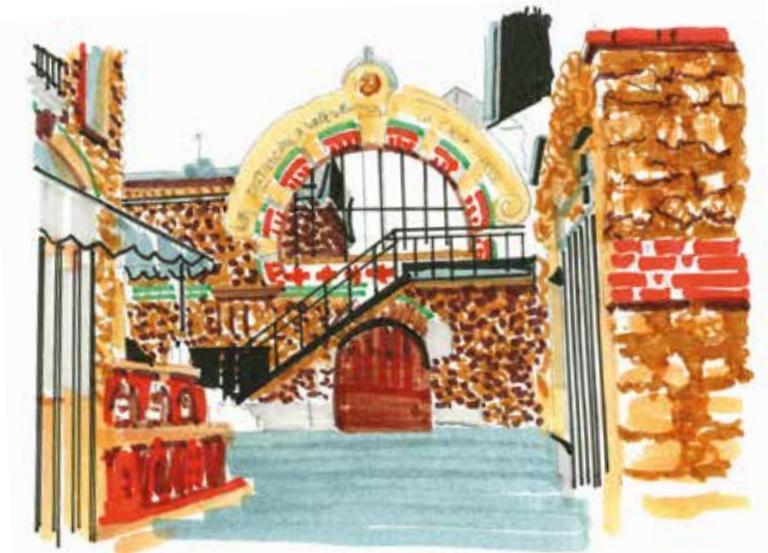


Franck Senaud vit Évry, respire Évry, s'inspire d'Évry. Il a même inventé une pathologie pour se qualifier : « *Évropathe* ». Habitant cette ville depuis de nombreuses années, il a fait de ses transformations architecturales le sujet central de sa pratique artistique. Et pour « *se guérir* », dit-il, de cette louable obsession, il a cette fois élargi son champ de crayon à tout le département. Un pas de côté stimulant pour celui qui a arpenté le territoire tout au long de son parcours professionnel. Amoureux fou d'Évry certes, mais pas contre une petite infidélité au nom de l'Essonne.

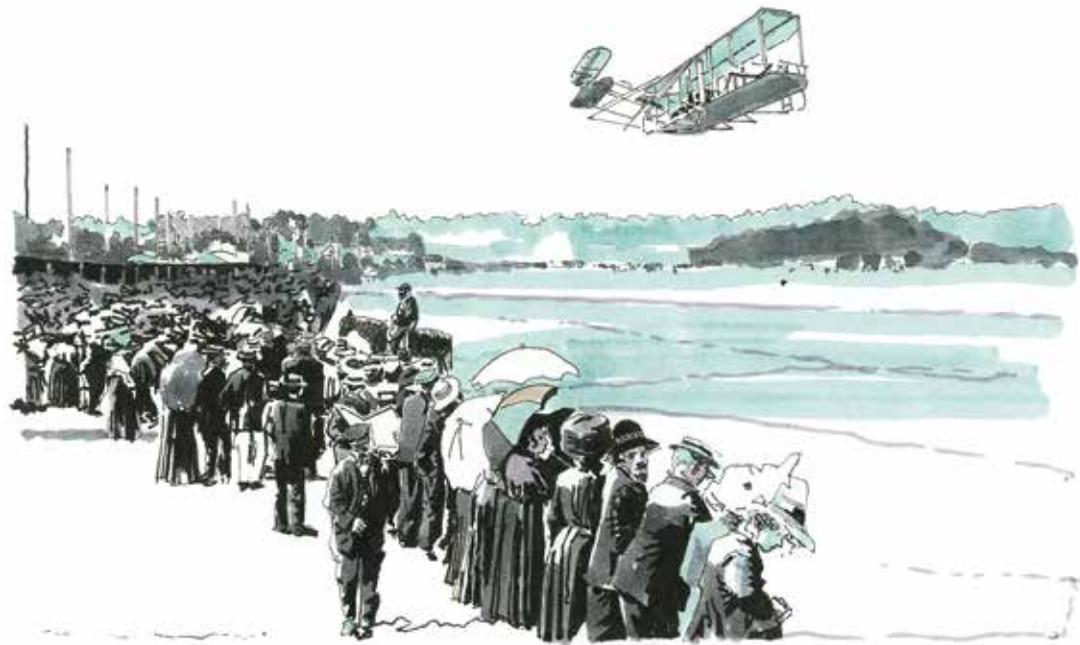


ETAMPES théâtre intercommunal

L'architecte Gabriel Davioud a conçu le somptueux théâtre intercommunal d'Étampes. Inauguré en 1852, il est classé Monument historique depuis 1982.



L'ancienne distillerie de la Croix-Rouge à Verrières-le-Buisson construite en 1901.

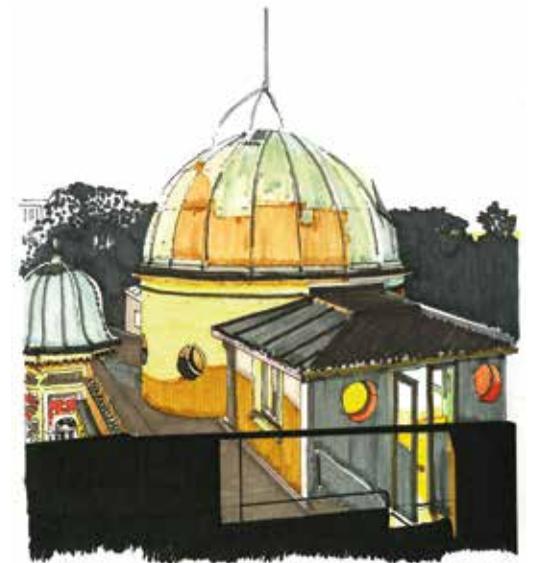


Au début du XX^e siècle, Port Aviation à Viry-Chatillon est le premier aéroport au monde aménagé pour accueillir le public.

GRANDE SOUVAINIE DE PARIS
DU 3 AU 17 OCTOBRE



Au XIX^e siècle, les constructions métalliques fleurissent comme les halles du marché de Corbeil-Essonnes, érigées en 1893 et d'une incroyable modernité à l'époque.



Conçu par l'astronome Camille Flammarion, l'observatoire de Juvisy-sur-Orge qui porte son nom est devenu un haut lieu de la recherche scientifique.

Parti en quête d'une histoire globale de l'Essonne, qui n'existait finalement pas, Franck Senaud a dû l'écrire lui-même en remontant aux sources, en faisant parler les archives, les passionnés d'histoire locale ou encore les souvenirs des habitants. Un travail de longue haleine qui a abouti à ce premier volet*.

Il y croque et raconte les évolutions architecturales qui non seulement façonnent les paysages de l'Essonne en devenir mais illustrent aussi les mutations politiques, économiques et sociétales que vit ce territoire : les lieux de halte et les villégiatures qui deviennent lieux de vie permanents, la République qui se bâtit en érigeant des mairies et des écoles, l'émergence des lotissements ouvriers, les progrès technologiques à travers la construction des gares, des industries ou des équipements comme l'autodrome de Linas-Montlhéry, les hangars pour dirigeables de Freyssinet (aujourd'hui disparus) ou même les châteaux d'eau... Sous les traits de Franck Senaud, les édifices remarquables sont embellis et l'architecture du coin de la rue devient chef-d'œuvre. À savourer en attendant le tome 2! ●

* *Dessein d'Essonne* - Tome 1. 1790-1929, par Franck Senaud et édité par le Studio Déclic, 84 pages, 20 euros; disponible dans vingt librairies en Essonne.

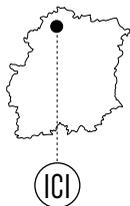


De Victor Hugo à Blaise Cendrars, en passant par Georges Sand, Alphonse Daudet ou encore Rose Chéri, l'Essonne a souvent été une terre de repos, de refuge ou de création.



S'ENGAGER **P**our 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.

RAPHAËL HAUMONT, UN CHIMISTE AUX FOURNEAUX	28
SUR LES TRACES DE GUSTAVE CAILLEBOTTE À YERRES	34
QUAND LA MUSIQUE (ES)SONNE	42



PORTRAIT

UN CHIMISTE AUX FOURNEAUX

Féru de sciences et de cuisine depuis son enfance, **Raphaël Haumont** ne s'est jamais résolu à choisir. Aujourd'hui enseignant-chercheur en physique-chimie à l'**université Paris-Saclay**, il imagine la cuisine de demain. Une façon aussi de redorer l'image de la cuisine moléculaire en conciliant innovation, gastronomie, santé et protection de l'environnement.

📷 Alexis Harnichard - Mary Erhardy



— COMMENT ÊTES-VOUS VENU À LA CUISINE MOLÉCULAIRE ?

Raphaël Haumont : Enfant, j'avais déjà la fibre d'expérimenter. Ma chambre était un véritable petit laboratoire où je pouvais observer la transformation de la matière, faire bouillir ou pourrir des aliments. J'avais à la fois le goût des sciences et de la cuisine. J'ai d'abord poursuivi des études scientifiques tout en conservant ma passion pour la cuisine. Quand j'ai découvert la gastronomie moléculaire, je me suis dit que c'était le meilleur moyen d'allier ces deux passions et d'en faire mon métier. Comme en science des matériaux, la cuisine est finalement un acte de transformation et de réaction de la matière constituée d'ingrédients. Aujourd'hui, j'ai une chance incroyable car je n'ai pas l'impression de travailler.

« La cuisine parle à tous, c'est un formidable moyen de sensibiliser les enfants à une alimentation plus éclairée »

— COMMENT DÉFINIR LA CUISINE MOLÉCULAIRE ?

R. H. : L'expression cuisine moléculaire est assez affreuse quand on n'est pas chimiste. Alors que la cuisine est le domaine du sensible, de l'émotion, du plaisir de la commensalité, le mot moléculaire renvoie aux fioles et aux pipettes du chercheur de laboratoire. Cela paraît incompatible. Je lutte contre cette mauvaise image en expliquant que je mets la science au service de la cuisine. Je défends en effet l'idée

d'une cuisine moléculaire qui vise à comprendre les phénomènes qui se passent en cuisine. Cuire un œuf par exemple, c'est une réaction biochimique. En apprenant à maîtriser ces phénomènes, un cuisinier peut ensuite mieux innover et ainsi se démarquer des autres.

— EN QUOI PEUT CONSISTER L'INNOVATION EN CUISINE JUSTEMENT ?

R. H. : Quel que soit le domaine, l'innovation doit répondre à une problématique. En cuisine, il peut s'agir par exemple de faire du pain sans gluten. Une fois que l'on sait quel est le rôle des molécules de gluten, on va pouvoir chercher un ingrédient pour les remplacer. Je peux par exemple utiliser du konjac, un tubercule d'Asie, acalorique et qui va donner la même élasticité au pain que celle qu'apporte d'ordinaire le gluten. C'est en prenant ce recul pour observer et comprendre qu'on peut innover et trouver des solutions.

— POURQUOI AVEZ-VOUS CRÉÉ LE CENTRE FRANÇAIS D'INNOVATION CULINAIRE (CFIC) À ORSAY AVEC THIERRY MARX ?

R. H. : Ce centre est né de l'envie de transmettre des connaissances sur l'innovation en cuisine et d'établir un nouveau lien entre le monde de l'artisanat et celui de la recherche. Sylvie Retailleau (NDLR, actuelle ministre de l'Enseignement supérieur et de la Recherche), qui était alors doyenne de la faculté des sciences de l'université Paris-Sud, nous a donné carte blanche, à Thierry Marx et moi, pour faire vivre ce lieu et monter des projets d'enseignements de sensibilisation. L'idée était à la fois d'apporter une ouverture d'esprit aux étudiants mais aussi de leur faire comprendre que leurs compétences en sciences pouvaient intéresser différents univers professionnels, qu'ils pouvaient aussi bien trouver des débouchés en recherche agroalimentaire que dans l'artisanat.



Raphaël Haumont et Thierry Marx ont fait de l'Essonne leur terrain de jeux culinaires. Ensemble, ils ont cofondé le Centre français d'innovation culinaire à Orsay. Le chef étoilé a également ouvert une école « Cuisine, Mode d'Emploi(s) » à Grigny.

En côtoyant Thierry Marx, ils découvrent aussi ce qu'est le monde de l'entreprise et apprennent à raisonner davantage en projet de vie qu'en diplôme. Le CFIC est enfin un laboratoire de réflexion et d'innovation technologique sur la cuisine du futur qui rassemble des chercheurs pluridisciplinaires. Et, depuis octobre 2013, cette question est au cœur de la chaire universitaire « Cuisine du futur ».

— VOUS SENSIBILISEZ ÉGALEMENT LES PLUS JEUNES À CES QUESTIONS ?

R. H. : Oui, nous recevons des écoliers dans le cadre d'ateliers à la Maison d'initiation et de sensibilisation aux sciences (Miss)*. Nous leur apprenons à observer les légumes aussi bien dans un potager qu'au microscope. Ils découvrent la saisonnalité des fruits et légumes, ce qui les compose, la façon de les transformer. Au-delà de ces phénomènes scientifiques, nous pouvons grâce à la cuisine

aborder la question des économies d'eau et d'énergie lors de la cuisson par exemple, celle du bien manger, donc de la santé, en leur apprenant à décrypter les étiquettes des produits vendus dans les magasins ou encore évoquer l'histoire des terroirs. La cuisine parle à tout le monde, c'est un formidable moyen de les sensibiliser à une alimentation plus éclairée.

— LA CUISINE MOLÉCULAIRE EST DONC L'OPPOSÉ DE LA « MALBOUFFE » ET DE L'ALIMENTATION ULTRA-TRANSFORMÉE ?

R. H. : C'est tout le contraire en effet. L'ultra-transformation est un danger de l'agroalimentaire. Elle consiste à isoler des composants par des procédés industriels, à les rassembler pour créer une texture qui n'existe pas dans la nature, puis à ajouter des additifs pour donner du goût, de la couleur, etc. On obtient par exemple un cordon bleu à base de dizaine d'ingrédients ou on ajoute



du maltitol pour fabriquer du chocolat sans sucre. Cela n'est pas bon pour la santé. La cuisine moléculaire vise à dénoncer ces pratiques en allant vers des aliments naturels, comme les fibres des dattes ou des abricots secs pour apporter un côté sucré par exemple.

— VOUS AVEZ PUBLIÉ UN NOUVEAU LIVRE DE CUISINE AVEC THIERRY MARX EN OCTOBRE DERNIER. POUVEZ-VOUS PRÉSENTER CET ATLAS DES SAVEURS** ?

R. H. : C'est l'aboutissement de deux ans de recherches et d'analyses de données chimiques. Nous avons répertorié les associations d'aliments qui fonctionnent, par exemple poire-chocolat ou mangue-passion, et nous avons cherché à savoir pourquoi c'est si bon. Ces aliments ont des molécules aromatiques en commun qui vont exciter chez nous les mêmes récepteurs gustatifs. Notre cerveau reçoit ainsi un message cohérent et apprécie. C'est le cas par exemple du macaron Ispahan de Pierre Hermé, dans lequel la rose, la framboise et le litchi ont 50 molécules aromatiques communes. Ensuite, nous avons établi les profils aromatiques de 80 fruits et légumes en s'inspirant de l'univers de la parfumerie pour les qualifier : iodé, floral, boisé, terreux... À partir de ce travail, nous avons pu proposer dans ce livre 1 500 duos ou trios de fruits et légumes, parfois déroutants, mais qui vont parfaitement fonctionner. C'est une source d'inspiration pour tester, s'amuser et innover dans l'assiette.

— VOUS AVEZ EU AUSSI L'OCCASION DE CONTRIBUER À LA MISSION DE THOMAS PESQUET DANS LA STATION SPATIALE INTERNATIONALE ?

R. H. : En lien avec l'Agence spatiale européenne et le Centre national d'études spatiales (Cnes), nous devons élaborer des recettes à la fois stables, gourmandes, « appertisables » (pouvant être stérilisées

pour être conservées) et qui répondent aux cahiers des charges pour cette mission. Par exemple, il ne fallait pas de miettes, une certaine viscosité de sauce pour éviter qu'elle ne s'éparpille ou encore très peu de sucres ajoutés. Thomas Pesquet souhaitait un bœuf avec une sauce au vin mais l'alcool nous était interdit. Nous avons redistillé un grand vin, conservé les tanins, les saveurs et supprimé tout l'éthanol pour pouvoir faire un bœuf avec une sauce au vin mais sans alcool. C'était passionnant d'apprendre et d'innover grâce à ces contraintes.

— ET CES EXPÉRIENCES SERVENT AU-DELÀ CE TYPE DE MISSION...

R. H. : Oui, penser la cuisine de demain concerne aussi bien les stations spatiales que les futurs équipements de nos cuisines. Dans une station spatiale, tout est utile et calculé afin de récupérer l'eau, d'économiser l'énergie. Au quotidien, nous avons ces mêmes problématiques. Quand on teste une mousse au chocolat en microgravité, on réfléchit au rôle d'un batteur ou d'un robot, à la quantité d'énergie qu'il nécessite et à la possibilité de le concevoir différemment. Ce robot de demain tournera peut-être à 5 000 tours/minute au lieu de 10 000, mais avec une lame deux fois plus grande.

— QUE REPRÉSENTE L'ESSONNE POUR VOUS ?

R. H. : Je suis Essonnien depuis l'école primaire et j'ai fait toutes mes études à Évry-Courcouronnes, à l'exception de mon doctorat à Centrale Paris. Je garde de très bons souvenirs de l'université et des professeurs qui m'ont transmis leur passion d'enseigner. J'y ai aussi noué des amitiés avec des personnes de tous horizons, que je continue de côtoyer vingt ans après. ●

*www.miss-psaclay.universite-paris-saclay.fr
**Atlas des saveurs : 1 500 accords créatifs et des recettes inspirantes, R. Haumont, T. Marx, Dunod, 27 €.

La saison Culturelle de l'Essonne de mai à octobre

Conception : CD91/DIRCOM - Photo : Gettyimages

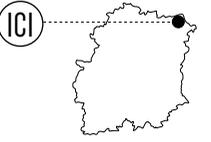


expos
théâtre
ateliers
concerts
danse...



Essonne
TERRE D'AVENIRS

Retrouvez tout le programme sur saisonculturelle.essonne.fr



RACONTÉ PAR

SUR LES TRACES DE GUSTAVE CAILLEBOTTE À YERRES

Raconter la Maison Caillebotte à Yverres, c'est plonger dans plusieurs histoires. Celle des premiers propriétaires qui l'ont marquée de leur empreinte.

Puis celle, bien sûr, de l'artiste **Gustave Caillebotte**, qui y a vécu des années heureuses en famille.

L'aventure, enfin, de la renaissance de ce lieu au XX^e siècle. Cent-trente ans après la mort du peintre, poussons les portes du domaine avec **Valérie Dupont-Aignan**, sa directrice et **Nicolas Sainte-Fare Garnot**, commissaire en charge de la rénovation de la maison.

📷 Alexis Harnichard

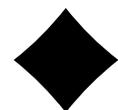
En juin 2023, La Poste a émis un timbre représentant la façade à colonnades de la propriété Caillebotte.

Entre 2015 et 2017, le chantier de la maison principale, appelée Casin, est le point d'orgue du projet. Commence alors pour Nicolas Sainte-Fare Garnot un travail d'investigation minutieux pour rassembler les éléments historiques fiables et nécessaires à la rénovation : « *Je suis remonté au XVII^e siècle. Le terrain appartenait alors à un propriétaire agricole et il existait déjà une demeure noble à côté de la ferme.* » Le site est acheté au début du XIX^e siècle par Pierre-Frédéric Borel, propriétaire du célèbre restaurant parisien « Au Rocher de Cancale », qui va agrandir le bâtiment existant. « *Dans cette demeure à la campagne, il souhaitait recevoir ses clients les plus prestigieux, précise Valérie Dupont-Aignan. Il a donc vu et fait les choses en grand aussi bien dans la création de la façade avec la colonnade d'inspiration palladienne que dans la conception du parc avec ses petites fabriques d'ornementation qui invitaient le promeneur à un tour du monde : l'Exèdre et ses statues antiques, le kiosque de style oriental, la chaumière normande, l'Orangerie néo-classique...* »

En 1843, la ruine de Pierre-Frédéric Borel sonne le glas du faste yerrois pour le restaurateur. Séduite par le cadre exceptionnel, la veuve de Martin-Guillaume Biennais, orfèvre attitré de Napoléon et manufacturier des palais impériaux, rachète la propriété. « *Elle y fait installer des pièces de mobiliers extraordinaires créées par son mari, dont celui de la chambre à coucher, caractéristique de la fin de l'Empire. Après son décès en 1859, la propriété passe aux mains des Caillebotte. La famille qui y vient en villégiature modifie très peu le style et les décors de la demeure. Dans le parc, elle ajoute le chalet suisse, la volière, le lavoir et la chapelle* », poursuit Nicolas Sainte-Fare Garnot.



1. Le kiosque oriental est l'une des différentes fabriques d'ornementation datant du début du XIX^e siècle, à admirer dans le parc.



Ses premiers pas dans la propriété Caillebotte, Valérie Dupont-Aignan s'en souvient encore. « *C'était à l'occasion d'une conférence avec Pierre Wittmer, spécialiste du peintre impressionniste. Nous étions réunis dans l'Orangerie, il pleuvait et il y avait des seaux d'eau à cause des fuites dans le toit* ». Loin de la doucher, l'expérience est l'amorce d'un coup de cœur. Et une évidence : il faut faire renaître ce patrimoine méconnu et délaissé, le hisser au rang des sites impressionnistes de Giverny et Auvers-sur-Oise.

À la même époque, en 1994, le Grand Palais à Paris consacre une grande rétrospective à Gustave Caillebotte. L'exposition est un formidable succès. Cent ans après sa mort, celui qui était surtout présenté comme un collectionneur et mécène des impressionnistes sort enfin de l'angle mort de l'histoire. Une aubaine pour la ville de Yerres qui lance, l'année suivante, un grand plan de réhabilitation du domaine qui durera vingt ans. L'idée germe alors de reconstituer la propriété telle que l'artiste l'a connue entre 1860 et 1879. Les travaux de rénovation débutent en 1995 par l'Orangerie et se poursuivent avec la glacière, le parc et le potager. La Ferme Ornée, transformée en centre d'art et d'exposition, accueille en 2014 l'exposition « Caillebotte à Yerres, au temps de l'impressionnisme ». « *C'était très émouvant de voir les tableaux qu'il avait peints ici retrouver leur lieu d'origine* », se souvient la directrice de la propriété. Plus de 140 000 visiteurs font le déplacement.



Les femmes avaient leur salon pour discuter, lire ou coudre.



Les activités nautiques sur l'Yerres ont fortement inspiré Gustave Caillebotte.

La maison de Yerres représente alors les années bonheur pour Gustave. Et une période féconde puisqu'il y peint près de 90 toiles. « *Le parc devient sa principale source d'inspiration. Il peint tout ce qu'il voit, sa mère et ses tantes en train de lire, les jardiniers à l'œuvre... Sans oublier la rivière Yerres et les activités qui s'y déroulent comme les parties de bateau, la plongée ou encore la pêche* », souligne la directrice de la propriété.

Mais la félicité s'éloigne du 8 rue de Concy, avec les décès successifs de son frère puis de ses parents. Gustave décide avec son frère Martial de vendre la propriété. Elle restera près d'un siècle dans une famille de commerçants avant d'être rachetée en 1963 par l'entrepreneur Paul Chaslin, au nez et à la barbe de promoteurs désireux de créer des lotissements dans le secteur. Dix ans plus tard, après une faillite, il la cède à la ville pour un franc symbolique.

Outre la disposition initiale des pièces à recréer, le projet de rénovation de la maison consiste à la remeubler et à la décorer, avec l'aide du Mobilier National et des Amis de la propriété

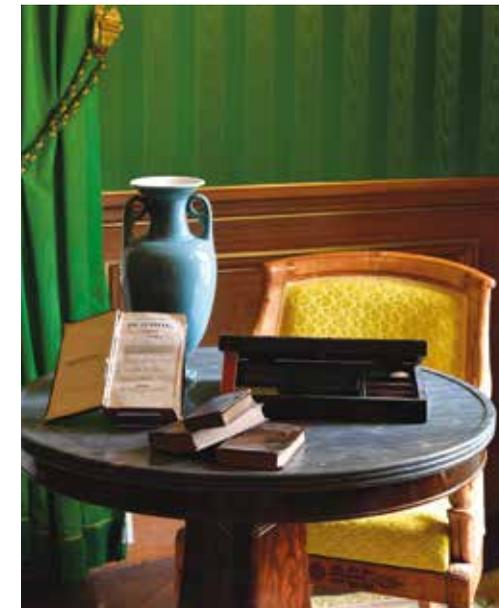
Caillebotte. Et avec un coup de pouce du destin : du mobilier est mis en vente chez Sotheby's à Paris, dont celui de la chambre à coucher de la veuve Biennais. La mairie bénéficie alors d'un droit de préemption pour pouvoir l'acheter. « *D'autres éléments ont servi à illustrer les innovations de ce début de XIX^e siècle, à cheval entre l'artisanat et l'industrie de haute qualité, comme la vaisselle avec des décors estampés de la salle à manger ou encore le diorama Zuber, un papier peint qui représente différentes fabriques que l'on retrouve dans le parc, ajoute le commissaire du projet. Aujourd'hui, la Maison Caillebotte est un témoignage unique en Île-de-France de l'art de vivre de la bonne société sous la Restauration.* »

« Cent trente ans après la mort du peintre, la propriété de Yerres fait partie des destinations impressionnistes prisées. »

Olivier Clodong
Maire de Yerres

« *Cent-trente ans après la mort du peintre, la propriété de Yerres, avec son parc de 11 hectares et ses différentes expositions, fait partie des destinations impressionnistes prisées* », se réjouit Olivier Clodong, maire de Yerres. L'ombre de l'artiste continue ainsi de planer dans ce havre de paix : « *Gustave s'attela à une nouvelle toile représentant son frère Martial se promenant avec Zoé qui venait de fêter ses sept ans. Il s'amusa à les représenter de manière moderne : de dos et les mains dans les poches. Tous deux avaient des tenues claires, un chapeau de paille. Après avoir été canoter, ils avançaient dans l'allée en direction du Casin, où un goûter les attendait à l'Orangerie.* »* ●

* *Gustave Caillebotte, l'impressionniste inconnu*, une biographie de Stéphanie Chardeau-Botteri, (descendante de la famille Caillebotte), aux éditions Fayard, 24 €.



Un ouvrage sur la cuisine de Pierre-Frédéric Borel, propriétaire du domaine au début du XIX^e siècle.

La chambre présente le mobilier d'origine créé par l'orfèvre de Napoléon.



Le potager, autre décor prisé du peintre, est aujourd'hui entretenu par une association.





@maisoncaillebotte

Il y a 130 ans, le 21 février 1894, Gustave Caillebotte s'éteignait au Petit Genevilliers. Ami et généreux mécène des impressionnistes, Gustave Caillebotte est un personnage aux nombreuses facettes. (...) Le musée d'Orsay lui consacra cette année une grande exposition à l'automne.

Gustave Caillebotte (1848-1894), *Le Parc de la propriété Caillebotte à Yerres, 1875*, huile sur toile, 65 x 92 cm. Collection particulière. ©Brame et Lorenceau Éditions, Paris ©Comité Caillebotte, Paris.



@maisoncaillebotte

La salle de billard et ses murs rouges, reproduite par Gustave Caillebotte dans un tableau achevé, est l'une des rares représentations des intérieurs de la Maison Caillebotte, donnant à voir un aperçu du cadre de vie de l'artiste impressionniste lorsqu'il séjournait à Yerres.

La Maison Caillebotte est ouverte tous les jours de 14h30 à 18h30 sauf le lundi

+ d'infos sur maisoncaillebotte.fr

#maisoncaillebotte

La communauté d'agglomération Val d'Yerres Val de Seine célèbre les 150 ans de l'impressionnisme à travers différentes animations et événements. Dans ce cadre, la Maison Caillebotte propose une exposition de photographies de Béatrice Helg et un accrochage exceptionnel d'œuvres de Gustave Caillebotte dans l'atelier.

+ d'infos sur la programmation : vyvs.fr

LE DÉPARTEMENT DE L'ESSONNE PRÉSENTE

FESTIVAL 

ESSONNE EN SCÈNE

PAR LES FRANCOFOLIES

MIKA • HOSHI

ETIENNE DAHO

MATMATAH • KYO

SANTA • CLARA YSÉ

NOCHKA • BELLE VEDHERE

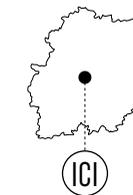
VERTIGES • BLANCHE ESTHER

30 & 31 AOÛT 2024

DOMAINE DÉPARTEMENTAL DE CHAMARANDE

Essonne
TERRE D'AVENIRS

BILLETTERIE festivalrtl2essonneenscene.fr — seetickets.com



ÉVÈNEMENT

QUAND LA MUSIQUE (ES)SONNE

Le cadre idyllique du Domaine départemental de Chamarande accueille chaque été **un grand événement musical francophone** créé par le Département de l'Essonne en 2019. En quelques éditions, le Festival RTL 2 en Scène s'est imposé comme **un rendez-vous incontournable en Île-de-France**. Plus qu'un festival, c'est un état d'esprit, une ambiance et une délectation.

📷 Lionel Antoni - Henri Perrot - Jérôme Figea

Chamarande est devenu « régalité » en 2023 avec Matthieu Chedid, accompagné par Gail Ann Dorsey, la chanteuse et bassiste de David Bowie.



L'univers décalé et l'humour de Julien Doré ont ravi les spectateurs en 2022.

Tout le monde a dansé avec Shaka Ponk, l'une des têtes d'affiche, lors de la première édition du festival. « *J'étais là* » pourrait aussi clamer Zazie, à baigner dans cette atmosphère zen et familiale, qui fait la saveur de cet événement. Artistes et spectateurs se laissent tous charmer par le cadre bucolique du Domaine. « *Un jour j'irai à Chamarande avec toi* » aurait ainsi pu chanter Jean-Louis Aubert, l'une des têtes d'affiche en 2021 aux côtés de Catherine Ringer. N'aurait-il pas trouvé cet autre monde dont il rêve dans cet écran verdoyant ?

Outre la qualité de la programmation et le décor enchanteur, l'originalité de ce festival repose sur un autre ingrédient. À chaque édition, le public peut en effet s'aventurer dans le château pour découvrir une exposition d'art contemporain. Un mélange de sublime et de silence comme l'a joliment entonné Julien Doré en 2022. Ou de quoi se sentir en apesanteur à l'instar de Calogero qui a foulé cette scène à ciel ouvert la même année. Autre caractéristique : les artistes reconnus partagent l'expérience grisante avec de jeunes talents essonniers que le Département souhaite mettre en lumière et soutenir.



Le festival a accueilli 10 000 spectateurs la première année et près du double quatre ans après.





Présent à la première édition, le groupe Shaka Ponk est revenu fouler la scène du Domaine en 2023 pour sa tournée d'adieu.



Le festival met en avant des jeunes talents en première partie, comme Dynah qui a pu tester les chansons pop de son premier album à venir.

En 2023, les spectateurs ont dit « aime » en chœur au fabuleux Matthieu Chedid tandis que Juliette Armanet leur a déclaré sa flamme et sa folie. Le lendemain, en pleine tournée d'adieu, Shaka Ponk a fait vrombir une nouvelle fois la pelouse du Domaine. La boucle était ainsi bouclée. Rendez-vous fin août 2024 pour être à nouveau envoûté et transporté. ●

Les têtes d'affiche 2024

Mika, Hoshi, Étienne Daho, Matmatah, Kyo, Santa et Clara Ysé.

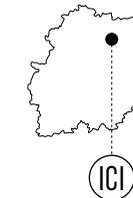
+ d'infos sur festivalrt2essonneenscene.fr ou essonne.fr

En 2021, Catherine Ringer, auréolée de son fameux chignon-tresse, a partagé sa fougue et les plus grands tubes des Rita Mitsouko, composés avec le regretté Fred Chichin.



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 !

FC FLEURY : L'ÂGE D'OR DE LÉA LE GARREC	50
CONVERSATION AVEC DES ENTREPRENEURS	54
UNE PATTE TENDUE POUR SOULAGER LE HANDICAP	58
AMICALE JEAN-BAPTISTE SALIS, ALLER PLUS HAUT !	62
CINÉAM. LA MÉMOIRE FILMÉE DE L'ESSONNE	66
DES SCIENTIFIQUES AUX AVANT-POSTES DU CLIMAT	70



1 PERSONNALITÉ, 1 VILLE

FC FLEURY : L'ÂGE D'OR DE LÉA LE GARREC

Léa Le Garrec n'a jamais rien lâché, même face aux vents contraires. Avec ténacité et patience, **la capitaine du FC Fleury, son club depuis 2020**, a réintégré l'équipe de France féminine de football en 2023. Un retour en grâce qui récompense des années d'efforts. Depuis, les défis s'enchaînent : Coupe du monde, Ligue des Nations, Coupe de France. Pour sa bannière essonnienne comme pour le maillot tricolore, elle continuera de se battre jusqu'au bout des crampons. À la clé : **une possible sélection aux Jeux olympiques**. ALéa non jacta est...

📷 Fédération française de football

— D'OÙ VIENT VOTRE PASSION POUR LE FOOTBALL ?

Léa Le Garrec : J'étais une petite fille très active et j'avais un frère qui jouait déjà au football. J'ai commencé à jouer à 5 ans et demi et j'ai tout de suite adoré. Pourtant, lors de ma toute première séance d'entraînement je me souviens avoir pris un coup de genou qui m'avait fait très mal. Cela ne m'a pas empêché d'y retourner la semaine suivante. J'apprenais très vite et j'ai rapidement eu un bon niveau. La compétition est ensuite venue naturellement les week-ends.

— EST-CE QU'IL Y AVAIT BEAUCOUP DE FILLES À L'ÉPOQUE ?

L. L. G. : Non, il n'y avait pas d'équipe féminine. Dans mon premier club, le FC Avrais Nonancourt (Eure), j'étais la seule fille. J'ai ensuite continué à faire mes classes avec les garçons au sein du Evreux AC qui m'a appelée pour jouer à un niveau supérieur, en promotion d'honneur. C'est à l'âge de 15 ans que j'ai joué dans des équipes de filles, lorsque j'ai intégré le Centre technique national de football de

Clairefontaine. Les choses ont beaucoup évolué depuis. Désormais, beaucoup plus de filles font du foot et les grandes compétitions féminines sont davantage reconnues avec des records d'audience parfois.

— VOUS AVEZ ENSUITE CONTINUÉ DANS DIFFÉRENTS CLUBS...

L. L. G. : J'ai commencé en Première division avec le club de Montigny-le-Bretonneux puis j'ai passé deux ans au Paris-Saint-Germain. À l'époque, je ne souhaitais pas passer professionnelle. Je voulais poursuivre ma scolarité en parallèle de ma passion pour assurer mes arrières. J'ai donc rejoint le club de Guingamp. Ces années ont été très intenses et difficiles car je menais de front des études en alternance dans l'immobilier, les entraînements le soir et les matchs le week-end. A la fin de ma licence, j'ai voulu souffler un peu en allant dans une division inférieure avec le club de Saint-Malo. Cette période m'a permis de prendre du temps pour moi, de découvrir une vie normale avec un travail et une activité sportive moins contraignante. Puis à 23 ans, j'ai eu envie de vivre de ma passion et j'ai retrouvé Guingamp qui m'a proposé un contrat professionnel cette fois.

— AUJOURD'HUI, VOUS JOUEZ POUR LE FC FLEURY, À LA FOIS MILIEU DE TERRAIN ET CAPITAINÉ. POURQUOI AVOIR CHOISI CE CLUB ESSONNIEN ?

L. L. G. : Au moment du Covid, en 2020, je jouais en Angleterre à Brighton et j'ai voulu revenir en France. L'entraîneur du FC Fleury qui me connaissait bien m'a fait une bonne proposition. Je ne me suis pas trompée en acceptant. C'est ma quatrième saison avec ce club, j'y ai vécu des moments exceptionnels et cela a contribué à mon retour en équipe de France. Pour la troisième année consécutive, nous sommes dans le dernier carré de la Coupe de France avec le PSG et Lyon!

— EN 2017, VOUS ÊTES SÉLECTIONNÉE EN ÉQUIPE DE FRANCE PUIS ÉCARTÉE PENDANT CINQ ANS ET DEMI. COMMENT AVEZ-VOUS VÉCU CETTE PÉRIODE ?

L. L. G. : C'était très difficile à vivre mais je savais que, quelles que soient mes performances, l'ancienne sélectionneuse ne me choisirait pas. Je me disais aussi que je n'arrêtera pas ma carrière tant que je ne serais par retournée en équipe de France. J'ai donc pris mon mal en patience. Finalement, j'ai joué sans pression et je me suis fait plaisir. Pendant tout ce temps, je me suis préparée pour le jour où un nouveau sélectionneur arriverait et où j'aurais une autre chance de prouver que j'avais à la fois le niveau

« C'est ma quatrième saison avec le FC Fleury, j'y ai vécu des moments exceptionnels et cela a contribué à mon retour en équipe de France. »

et le mental pour réussir. C'est ce qui s'est passé avec Hervé Renard, le nouveau sélectionneur. Il m'a fait entrer pour le deuxième match contre le Canada, j'ai marqué un but et je l'ai vécu comme une véritable délivrance, un mélange de rage et de bonheur. Trois mois plus tard, je participais à ma première Coupe du monde pour mes 30 ans. Un symbole! Et en un an, il s'est passé énormément de belles choses.

— EN PARALLÈLE, VOUS AVEZ UNE ACTIVITÉ DE COMMENTATRICE POUR CANAL+. EST-CE QUE VOUS ENVISAGEZ UNE RECONVERSION DANS CE MILIEU APRÈS LE FOOT ?

L. L. G. : Je n'avais jamais pensé à faire ce métier. C'est venu par hasard. Lorsque je n'ai pas été sélectionnée pour la Coupe du monde



Léa Le Garrec est capitaine du FC Fleury, club qu'elle a rejoint en 2020 et avec lequel elle a plusieurs fois brillé en Coupe de France. Crédit photo : Nelson Fatagraf

de 2019, Canal+ m'a proposé de commenter des matchs. J'ai vraiment appris sur le tas. Comme j'avais joué en Angleterre, j'ai d'abord fait des matchs de Première Ligue, de temps en temps. Depuis deux ans, c'est une activité plus régulière, avec le Canal Football Club notamment. Maintenant que j'ai commencé et que ça me plaît, c'est en effet une carrière que j'envisage après le football. Cela me permettrait de garder un pied sur le terrain et de continuer à vivre ma passion mais différemment. Mais, pour l'instant, ma priorité reste le football. Je fais donc très attention à ménager des temps de repos avant les matchs.

— LES JEUX OLYMPIQUES, VOUS EN RÊVEZ ?

L. L. G. : Je n'y pense pas trop car j'ai tellement d'échéances d'ici là. En équipe de France et avec le FC Fleury, les prochains mois vont être chargés. Je vais bien sûr me donner les moyens d'y arriver et d'être dans cette équipe pour décrocher une médaille. Mais je préfère ne pas m'enflammer. Je continue à travailler et à être performante. On verra! ●

9 juillet 1993

Naissance à Dreux en Eure-et-Loir

Poste

Milieu de terrain

Club

FC Fleury depuis 2020

Équipe de France

Première sélection en 2017 et nouvelle sélection en 2023

Ligue des nations

Finaliste en 2024

Coupe du monde

Quarts de finale en 2023

CONVERSATION

**À la rencontre d'entrepreneurs
qui osent et innovent, font bouger
les lignes et mettent leur talent
au service de l'Essonne.**

Illustrations - Marina Mathonnat

NATURAL GRASS : GAZON BÉNI

100
employés dont
50 en Essonne

50
stades équipés
dans 7 pays

Grâce à une idée qui a germé à Saint-Sulpice-de-Favières en 2010, Bertrand Picard a conquis le monde du sport. Son entreprise Natural Grass conçoit aujourd'hui des pelouses hybrides pour les plus grands stades du monde, dont certains accueilleront les épreuves des JO de Paris 2024. Retour sur cette « success-story » essonnienne.



COMMENT EST NÉE VOTRE ENTREPRISE ?

Bertrand Picard : L'aventure a débuté par une discussion autour de la table chez mes parents. Alors banquier d'affaires en Angleterre, je travaillais avec des clubs de foot de haut niveau qui rencontraient des difficultés avec les pelouses des stades trop fragiles ou blessantes pour les joueurs. Mon père ingénieur a eu l'idée d'une pelouse naturelle renforcée. J'ai alors créé l'entreprise Natural Grass. Après trois ans de recherche et développement, nous avons trouvé la bonne formule, du gazon naturel et enraciné dans un substrat renforcé breveté. Nous avons équipé notre premier stade en 2013 : celui de l'Aube à Troyes. Ce fût le début du succès. Dans les dix ans qui ont suivi nous sommes devenus leader européen des terrains de sport de haut niveau (Real Madrid, Paris Saint Germain, Arsenal...).

QU'A CHANGÉ VOTRE TECHNOLOGIE ?

B. P. : Pour les joueurs, la pelouse hybride est beaucoup plus performante et amortit mieux les chocs. Pour les propriétaires de stades, ce gazon plus résistant permet d'enchaîner les matchs de foot après ceux de rugby, sans que la pelouse devienne impraticable entre les deux, ce qui démultiplie le potentiel de chiffres d'affaires. Enfin, l'intérêt est écologique. Faire un produit propre et recyclable était notre obsession. Notre pelouse naturelle renforcée offre une alternative au 100% plastique et n'a pas besoin d'apport en eau extérieur.

POURQUOI AVOIR CHOISI L'ESSONNE ?

B. P. : C'était une évidence. J'ai passé toute mon enfance à Saint-Sulpice-de-Favières et j'y reviens quasiment tous

les week-ends. Notre centre de recherche était aussi dans cette commune et nous avons construit notre usine à Milly-la-Forêt, au pied des carrières de Maise qui fournissent notre matière première principale. Il y a dix ans, tout le monde me trouvait inconscient de produire en France. Notre réussite et le Covid-19 ont montré que j'avais eu raison de ne pas délocaliser.

QUELS SONT VOS PROJETS ?

B. P. : Mon ambition est de partir à la conquête des États-Unis, avec un rêve : celui de faire la pelouse pour la finale du Super Bowl ! En parallèle, nous avons aussi développé une importante activité de végétalisation des villes, avec de grands projets comme celui de l'architecte Dominique Perrault, en Corée du Sud. ●

DES HABITATS VERTS ET SOLIDAIRES

De l'enthousiasme, de l'audace et des convictions, c'est la formule gagnante d'Anna-Ketsia Plesele et de Benjamin Bajal. Cofondateurs de l'entreprise essonnienne Ma Petite Maison Verte, ils font le pari de développer la construction d'habitats écologiques en bois et en carton recyclé.



2019
Création de Ma Petite Maison Verte

2020
Anna-Ketsia Plesele, lauréate du trophée « Créatrice d'Avenir »

2023
Construction d'un local pour la RATP à Massy

2024
Création d'un village étudiant à Évry-Courcouronnes

COMMENT EST NÉ VOTRE CONCEPT ?

Anna-Ketsia Plesele : Benjamin Bajal, mon associé et ami d'enfance, a découvert dans un reportage l'existence du carton recyclé IPAC® (Isolant Porteur Alvéolé Cellulosé), un matériau d'isolation durable, reconnu pour ses performances thermiques. L'idée est partie de là. Il avait envie de se lancer dans le domaine du bâtiment tout en portant un projet responsable. Il a alors fait appel à moi pour mon expérience de technicienne dessinatrice et je l'ai rejoint en 2019. Nous avons ensuite pris le temps de monter notre concept de maison vertueuse, avec ossature en bois et isolation IPAC®. Aujourd'hui, nous commercialisons partout en France des habitats de 13 m² à 120 m², à faible empreinte carbone et à des prix abordables pour des particuliers, des entreprises ou des collectivités.

QUELS SONT VOS LIENS AVEC L'ESSONNE ?

A-K. P. : Lorsque nous avons démarché des clients en Île-de-France pour présenter notre projet, nous partions de zéro, avec seulement un échantillon de matériau à montrer. Ce sont les communes de l'Essonne qui ont été les plus réceptives. La ville d'Évry-Courcouronnes nous a ainsi donné notre première chance en acceptant notre projet de village pour étudiants. Nous avons ensuite construit à Massy une bulle de vente pour Nexity et un local pour les chauffeurs de bus de la RATP. Aujourd'hui, notre siège administratif est aussi dans cette ville tandis que notre atelier se trouve à Épinay-sur-Orge. Nous privilégions également le bois des entreprises locales pour les ossatures de nos habitats.

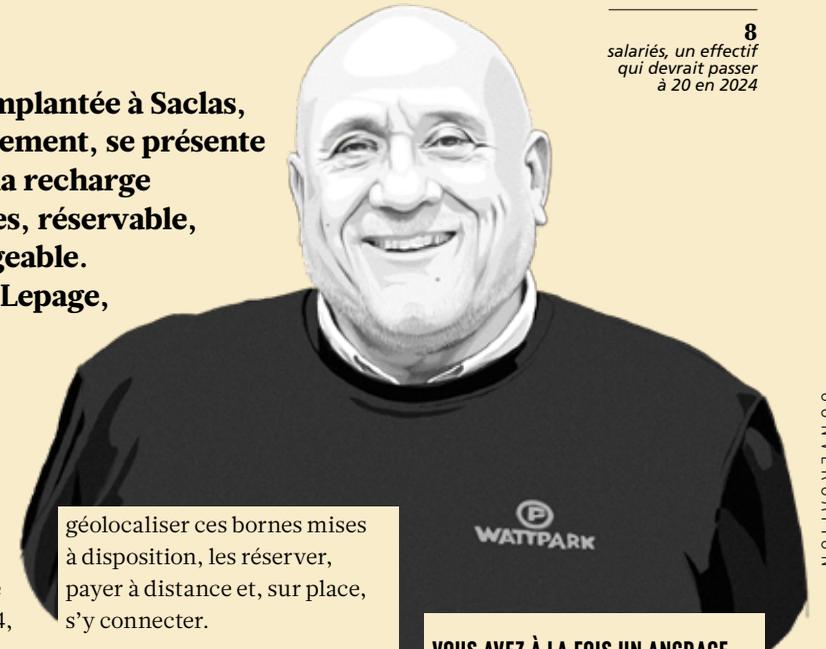
EN QUOI VOTRE ENTREPRISE EST-ELLE SOLIDAIRE ?

A-K. P. : Cette dimension fait partie intégrante de notre ADN. Le carton recyclé est fabriqué par des personnes en situation de handicap à Nantes. En Essonne, nous avons aussi noué un partenariat avec La Fondation de Sillery ce qui nous permet de travailler avec des Esat* pour former des travailleurs en situation de handicap au métier de menuisier et leur proposer un emploi dans notre atelier de fabrication. Enfin, nous voulons développer d'autres projets de villages solidaires et écologiques, notamment à destination des femmes victimes de violences. ●

* Établissements et services d'aide par le travail.

DES BORNES DE RECHARGE À LOUER

Wattpark, start-up implantée à Saclas, dans le sud du département, se présente comme le Airbnb de la recharge de voitures électriques, réservable, monétisable et partageable. Témoignage de Marc Lepage, un des fondateurs.



100 000
C'est l'objectif de production de bornes en 2024

8
salariés, un effectif qui devrait passer à 20 en 2024

COMMENT VOTRE START-UP A-T-ELLE VU LE JOUR ?

Marc Lepage : On dit que les bonnes idées naissent souvent d'une expérience décevante : lorsque j'ai acheté une voiture électrique en 2014, j'ai réalisé que le système de bornes de recharge n'était pas adapté à l'utilisation quotidienne de mon véhicule. J'ai donc imaginé mon propre écosystème, de la production à l'installation des bornes en passant par la création d'une plateforme de réservation et de location, qui met en relation des propriétaires de bornes de recharge et des conducteurs de véhicules électriques.

COMMENT FONCTIONNE CETTE MISE EN RELATION ?

M. L. : Grâce à une application mobile gratuite que nous avons créée, un propriétaire de borne de recharge Wattpark - particulier ou professionnel - a la possibilité de vendre la charge à des automobilistes. De leurs côtés, les automobilistes peuvent

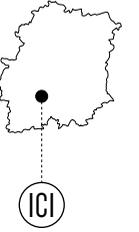
géolocaliser ces bornes mises à disposition, les réserver, payer à distance et, sur place, s'y connecter.

QUEL STADE DE DÉVELOPPEMENT AVEZ-VOUS ATTEINT ?

M. L. : Près de 400 dispositifs ont été installés en phase pilote, avec un prix public qui oscille entre 600 et 1200 €. Essaimées en Essonne, où se situe notre siège, mais également ailleurs en France, nos bornes ont séduit 7000 utilisateurs jusqu'à présent. Et en juin dernier, nous avons signé un partenariat avec MMT-B (Manufacturing the Mobility of Tomorrow in Bordeaux), ce qui nous a permis d'entrer dans une phase de production industrielle, 100% made in France. Notre modèle économique s'inspire du système Airbnb : sur chaque transaction, nous touchons une commission de 10%.

VOUS AVEZ À LA FOIS UN ANCRAGE LOCAL ET DES AMBITIONS INTERNATIONALES ?

M. L. : Tout à fait ! J'ai vu mes enfants partir faire carrière à l'étranger et j'ai eu envie de créer de l'emploi local avec Wattpark, qui fait travailler aujourd'hui une soixantaine de personnes, sous-traitants comme salariés. Accompagnés par la Région Île-de-France, nous avons des projets de développement avec l'Inde qui devraient se concrétiser cette année, notamment pour créer là-bas une plateforme de production de bornes. Nous avons également des contacts sérieux avec certains États aux USA, intéressés par notre technologie. Même une petite société de l'Essonne peut concourir sur les marchés internationaux ! ●



ASSOCIATION D'ICI

UNE PATTE TENDUE POUR SOULAGER LE HANDICAP

En 2020, **Manon Barberot**, éducatrice de chiens guides, a fondé l'association « Une patte tendue » à **La-Forêt-Sainte-Croix**, l'une des deux seules structures en France à former des chiens d'assistance pour les personnes atteintes de surdité. Plus que des béquilles, ces compagnons à quatre pattes embellissent radicalement leur vie.

📷 Lionel Antoni



Le regard vif et attentif, Tinka est assise au centre d'une pièce. Elle doit réfréner son enthousiasme pour rester bien en place. Une alarme retentit. Aussitôt, elle se dirige vers Manon Barberot et lui donne un léger coup de museau à la cuisse. L'éducatrice lui demande en langue des signes ce qu'il se passe. La chienne la conduit alors

vers la source du bruit. Pour cette golden retriever d'un an et demi, cette activité est un jeu auquel elle s'adonne avec plaisir. Toujours partante. Pour les bipèdes qui l'entoure, c'est un exercice essentiel qui contribuera à faciliter le quotidien d'une personne sourde ou malentendante. Depuis quelques mois, Tinka est en effet formée pour devenir un « chien écouteur ». Autrement dit, les oreilles de son futur maître. « Elle sera capable de lui signaler les différents sons émis à son domicile, comme la sonnerie d'un réveil ou d'une porte, un enfant qui pleure ou appelle. Dehors, la chienne l'avertira du danger que peut par exemple représenter une voiture arrivant par derrière », détaille Manon.

L'éducation de Tinka et de ses congénères, basée sur le jeu et la récompense, dure huit mois. « Les chiens apprennent par étape à reconnaître



les sons dans différents environnements, à les signaler, à comprendre des ordres ou des demandes en langue des signes », précise l'éducatrice. Les chiens formés par l'association sont ensuite remis gratuitement à des bénéficiaires. Et la liste d'attente ne tarit pas. Car contrairement à d'autres pays anglo-saxons où l'éducation de chiens d'assistance pour la surdité est reconnue et répandue, la France est à la traîne.

Comme tous les chiens d'assistance, Sumba est un rempart contre l'isolement social et les préjugés.

La constitution du binôme « chien-bénéficiaire » est un moment clé. Elle doit presque relever de l'alchimie. « J'échange beaucoup en amont avec les futurs maîtres pour cerner leur caractère et leur mode de vie. Certains vont avoir besoin de rencontrer plusieurs chiens avant de trouver celui qui leur correspond, d'autres vont d'emblée tisser des liens avec le premier qu'on leur présente », souligne Manon. Dans ce tandem à six pattes, l'animal n'est pas le seul à être formé. Les bénéficiaires sont aussi préparés par l'association : « On leur apprend la langue des signes pour interagir avec le chien, à le promener dans différents lieux ou encore à comprendre son comportement et ses réactions. C'est un métier où il faut finalement autant aimer l'humain que les animaux. »

En 2023, Manon, désormais épaulée par Laurine, s'est lancée dans la formation de chiens d'assistance pour l'épilepsie. Avec son odorat un million de fois plus efficace que celui de l'homme, le chien est capable de repérer la signature olfactive de cette maladie et donc de donner l'alerte en cas de crise imminente. Maylan, âgé de 5 ans et épileptique, fait partie des premiers bénéficiaires. « Entre lui et Sumba, cela a été une évidence. Nous avions d'abord rencontré un autre chien que Maylan rejetait. Quand il a vu Sumba, il a immédiatement

couru vers lui et n'a voulu que lui », expliquent ses parents. L'arrivée d'un chien d'assistance dans la famille est une bouffée d'oxygène : « Il est capable de nous signaler une crise cinq minutes avant. On a ainsi le temps d'éviter que Maylan chute, de le rassurer et d'aller chercher ses médicaments. La nuit, Sumba nous prévient aussi en activant une sonnette. On a retrouvé le sommeil grâce à lui. » Apaisé par la présence de son nouveau complice, le petit garçon apprend aussi à en prendre soin et gagne en autonomie. Comme tous les chiens d'assistance, Sumba est également un rempart contre l'isolement social et les préjugés. Les parents de Maylan confirment : « Sa présence change complètement le regard et l'attitude des gens qui s'intéressent et viennent nous poser des questions. Sumba vole la vedette et c'est tant mieux ! »

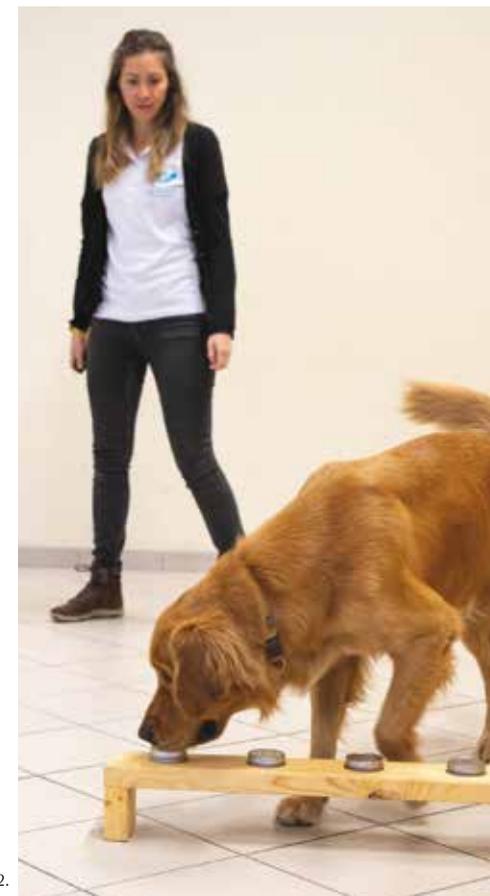
À chaque remise de chien, Manon et Laurine versent des larmes... « Mais de joie ! Chaque départ est une victoire et une énorme satisfaction. On allège la vie d'une personne ; en retour, elle remplit la nôtre. » ●

Devenir famille d'accueil

Avant d'entrer en formation, les chiens d'assistance passent un an au sein d'une famille d'accueil bénévole qui joue un rôle essentiel de socialisation du chiot. L'expérience a séduit Justine Miguet, habitante de la Ferté-Alais, qui a pris sous son toit le labrador Uno : « On lui apprend d'abord les bases de l'éducation, la propreté, les promenades en laisse, les jeux. Et il nous accompagne partout, au travail, dans les magasins ou encore dans les transports. » Ce premier foyer est aussi l'occasion d'une pré-formation. « On commence à lui faire découvrir la langue des signes. Et on le promène dans plusieurs villes pour l'habituer à des situations bruyantes ou inconnues », ajoute Justine. Tout au long de cet apprentissage, la famille est suivie de près par l'association pour constater les progrès du chien.



1.



2.



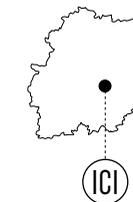
3.

+ d'infos sur unepattetendue.fr

1. Laurine et Manon recherchent des bénévoles pour faire vivre cette association qui existe grâce aux dons et subventions.

2. Le chien Tao apprend à repérer la signature olfactive de l'épilepsie pour pouvoir alerter son futur maître en cas de crise imminente.

3. Atteint d'épilepsie, le jeune Maylan a reçu Sumba, un chien d'assistance formé par l'association et remis gratuitement. Crédit photo : Une patte tendue.



ASSOCIATION D'ICI

AMICALE JEAN-BAPTISTE SALIS, ALLER PLUS HAUT!

Une collection d'avions historiques
à couper le souffle se cache dans le grand hangar
de l'aérodrome de Cerny - La Ferté-Alais.

L'amicale Jean-Baptiste Salis, composée de bénévoles passionnés,
œuvre pour la conservation de bijoux de l'aviation
parfois **uniques au monde**. Jean Briez, son vice-président,
pilote pour nous la visite de ce lieu incroyable où histoire,
savoir-faire et partage se vivent au quotidien.

📷 Lionel Antoni - Henri Perrot - Jérôme Figea

La fête aérienne « Le temps des hélices » est organisée par
l'amicale chaque année, durant le week-end de la Pentecôte.
Près de 40 000 visiteurs y sont attendus.

+ d'infos sur letempsdeshelices.fr



Parmi les 70 avions présents sur le site, 29 appartiennent à l'association.

Le C47 Dakota est un avion de transport polyvalent et robuste qui fut utilisé sur tous les fronts durant la Seconde Guerre mondiale.



Le Blériot XI-2 fut construit par le français Louis Blériot, premier homme à avoir traversé la Manche par les airs. Ce modèle est un monoplan léger produit de 1909 à 1934.



Autrefois, cet espace était une simple ferme située sur le plateau de l'Ardenay. Dans les années 30, Jean Salis, un pilote de formation, décide d'y créer un terrain de vol à voile. Une fois la guerre terminée, il entame la restauration d'avions et progressivement, développera un tissu associatif très fort. Devenu l'aérodrome de Cerny - La Ferté-Alais, le site accueille l'amicale Jean-Baptiste Salis, depuis 1972. Ici, ont été tournés de nombreux films dont « L'As des As » de Gérard Oury avec Jean-Paul Belmondo en 1982.

Dans le hangar du musée volant, l'amicale, aux côtés de la famille Salis, de Mémorial Flight, et quelques particuliers, exposent leurs aéronefs, l'une des plus belles collections historiques au monde. Elle en compte 70, tous en état de vol! « Aujourd'hui, 300 bénévoles et les autres membres très impliqués dans le fonctionnement de l'association œuvrent au maintien en état de vol de nos modèles. Notre objectif est de préserver le patrimoine aéronautique », explique Jean Briez. Des hommes et des femmes, postiers, pilotes de ligne, militaires, informaticiens, dentistes, retraités ou encore lycéens, se retrouvent à l'aérodrome pour entretenir ces machines hors du commun. Pour limiter les coûts, les pièces défectueuses sont le plus possible fabriquées sur place. Organisées en ateliers, les équipes conçoivent des morceaux d'histoire.

Philippe, un habitant d'Épinay-sur-Orge de 53 ans, rêvait d'intégrer l'association. Un simple CV, accompagné d'une lettre de motivation, aura

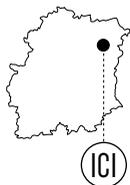
suffi à le combler. « Je suis arrivé en septembre 2023 et travaille en binôme. Je n'ai aucun savoir-faire dans l'aéronautique mais une passion qui m'habite depuis l'enfance. Je visse, dévisse, nettoie, et graisse chaque pièce, pour aider à entretenir ces appareils parfois uniques au monde », s'enthousiasme-t-il.

Les bénévoles de l'amicale, désireux de transmettre leurs connaissances, accueillent aussi dans leurs rangs les jeunes passionnés âgés d'au moins 16 ans. À l'instar d'Hugo, lycéen de 17 ans: « Depuis tout petit, je vois de chez moi les avions voler et je participe à toutes les fêtes aériennes de La Ferté-Alais. J'ai toujours voulu travailler ici. Entre mon père qui adore la mécanique et un ami de la famille qui m'a initié à l'aéronautique, je baigne dedans depuis longtemps et je compte bien poursuivre des études dans ce secteur. »

UNE CÉLÉBRATION DE HAUT VOL

Organisée par l'association depuis 51 ans, la fête aérienne « Le temps des hélices » est un événement incontournable. Une valeur sûre qui attire jusqu'à 40 000 visiteurs. L'édition 2024 prévue les 18 et 19 mai est placée sous le signe du 80^e anniversaire du Débarquement. Au programme, le matin une exposition statique des avions au cours de laquelle le public peut approcher les avions et discuter avec les pilotes et les mécaniciens. Et l'après-midi, une vaste rétrospective sur l'histoire de l'aviation sous forme de spectacles de plus de 5h dans les airs. Du grand art avec le passage, très attendu, de la Patrouille de France. Ce rassemblement festif et familial est aussi un moyen pour l'amicale de faire face aux importants moyens financiers nécessaires: location de locaux, achat de matériel, assurances... « Faire tourner un avion coûte très cher! À titre d'exemple, il faut compter environ 60 000 euros pour entretenir l'un de nos plus gros appareils », souligne Jean Briez.

Ces férus d'aéronautique n'ont pas peur de relever les défis. La passion de la technique, le goût de l'aventure, la volonté de perpétuer leur savoir-faire et de continuer d'apprendre restent les maîtres-mots de l'amicale Jean-Baptiste Salis. ●



ASSOCIATION D'ICI

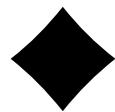
Cinéam, la mémoire filmée de l'Essonne

Depuis 1999, l'association **Cinéam**, basée à Évry-Courcouronnes, est la seule structure en Île-de-France entièrement dédiée à la sauvegarde des films amateurs allant des années 1920 jusqu'au début des années 1980, tournés principalement en Essonne. Cette mémoire privée représente **un témoignage précieux de l'histoire locale**. Et un contrechamp inédit que l'association partage avec le grand public.

📷 Lionel Antoni

L'association Cinéam collecte les films amateurs, les numérise et les indexe.





et la professionnalise sur le plan technique. À l'époque, elle cultivait déjà un goût pour ce type d'archives : « Ces images sont souvent plus touchantes que les vidéos professionnelles. Elles sont tournées avec tendresse et humilité. On observe aussi la complicité du cinéaste avec les personnes filmées ». Une fois les films numérisés, Laurence Bazin les projette au cinéaste, à ses proches ou à ses descendants et enregistre à chaud leurs commentaires. Ces enregistrements servent à la fois à recueillir des informations pour les indexer mais aussi à réaliser des montages audiovisuels pour des projections publiques.

Aujourd'hui constituée de trois personnes, l'association fourmille de projets pour faire connaître ce patrimoine inestimable au plus grand nombre. Elle diffuse notamment des courts-métrages thématiques dans des villes et des villages de l'Essonne ou à l'occasion d'événements comme les Journées européennes du patrimoine ou les Rencontres Cinessonne. « Au-delà de moments de vie personnels, ces films témoignent des mutations du XXI^e siècle : la mécanisation de l'agriculture dans le sud Essonne, la transformation des villes avec la construction de nouveaux lotissements, l'évolution des transports et des équipements ménagers ou encore celle des modes », complète Laurence Bazin. Ils montrent même l'Histoire en marche, comme ces images au lendemain des bombardements en 1944 ou celles de l'arrivée des alliés américains à Dourdan. Plus anecdotiques mais tout aussi savoureuses : les prises de vues des essais de l'aérotrain à Gometz-la-Ville, un engin futuriste inventé par l'ingénieur Jean Bertin, dans les années 1960, projet qui sera abandonné au profit du TGV.

Ces dernières années, le cinéma amateur a aussi le vent en poupe chez les professionnels. Cinéam a ainsi diffusé un court-métrage en amont du film « Les années Super 8 », réalisé par l'écrivaine Annie Ernaux. En 2023, l'association a fourni des images pour l'adaptation en film documentaire du roman « Mémé » de Philippe Torreton. Le clap de fin n'est donc pas pour demain. ●

Si la création de Cinéam était un film, celui-ci débiterait par un plan en noir et blanc sur un carton poussiéreux, oublié dans un cabanon. Un personnage entrerait dans le champ et découvrirait dans ce carton plusieurs vieilles bobines de films. Un véritable trésor mais les spectateurs ne le sauraient pas encore... Cette scène n'a pas été filmée. Elle a en revanche été vécue par Marie-Catherine Delacroix en 1999. Enthousiasmée par le travail de sauvegarde de films amateurs de la cinémathèque de Bretagne, cette Dourdannaise se prend à rêver de reproduire l'expérience en Essonne et en parle à une amie. Cette dernière lui confie alors qu'elle entrepose justement des films familiaux dans un local au fond de son jardin... La machine Cinéam est lancée ! « Cette première trouvaille était une pépite. Il s'agissait de bobines datant du début des années 1920, parmi lesquelles figurait le tout premier film Pathé Baby au monde montrant un mariage. Ce format de caméra a été inventé par Charles Pathé pour pouvoir être utilisé par les familles et mis sur le marché en 1923 », explique Laurence Bazin, déléguée générale de l'association.

DES IMAGES TOUCHANTES

Jusqu'en 2013, Marie-Catherine Delacroix porte seule et à bout de bras cette association. Elle collecte et archive des centaines de films amateurs, essentiellement grâce au bouche-à-oreille. « Elle avait l'art de mettre les gens en confiance pour qu'ils lui confient ces moments de vie très intimes », souligne Laurence Bazin. Cette dernière, alors monteuse dans l'audiovisuel, prend les rênes de l'association en 2014



Les plus anciennes bobines récupérées sont des films « Pathé-Baby » de 9,5 mm, captant des scènes de vie familiale en Essonne.



En 2022, l'association a fêté les 100 ans du système Pathé-Baby, premier format de caméra amateur inventé par Charles Pathé.

Sortir les films amateurs de l'oubli

En déposant ses films de famille, datant des années 1920, Catherine Delcourt Zevaco, était loin d'imaginer leur valeur. « Ils ont marqué le point de départ de Cinéam. Cette association fait un travail de sauvegarde essentiel mais aussi très humain. Elle redonne vie à des films oubliés qui racontent un passé pas si lointain et qui touchent beaucoup de gens », explique-t-elle. En visionnant les vidéos des années 1950 et 1960 qu'elle avait données, Marie-Hélène de La Dorie a elle aussi été émue de revivre ces moments intimes avec des proches aujourd'hui tous disparus : « Au-delà de mon propre plaisir, je suis ravie de voir que ce que mon père a filmé s'intègre dans une œuvre collective. Pour les plus jeunes, c'est un témoignage important qui montre l'histoire sous un autre jour et aide à mieux la comprendre. Le travail de Cinéam est un véritable cadeau. »

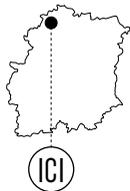
+ d'infos sur cineam.asso.fr



Ancienne monteuse, Laurence Bazin a pris la tête de l'association en 2014 et l'a professionnalisée.

600
heures de films numérisées

44
séances de projections publiques en 2023



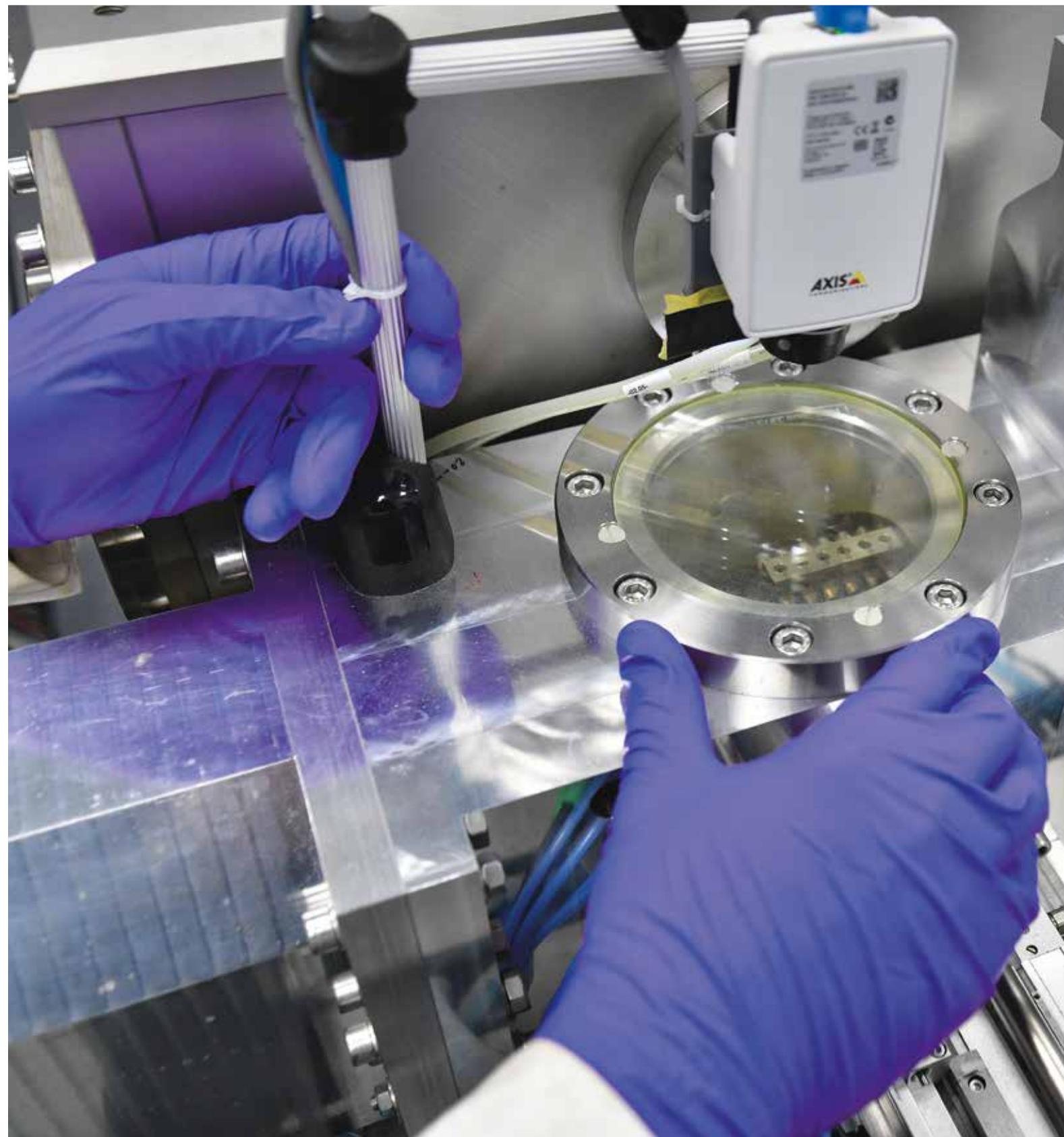
EXCELLENCE 91

DES SCIENTIFIQUES AUX AVANT-POSTES DU CLIMAT

Le plateau de Saclay abrite le **Laboratoire des sciences du climat et de l'environnement (LSCE)** mondialement reconnu pour son expertise. Placées sous la tutelle du CEA (Commissariat à l'énergie atomique et aux énergies alternatives), du CNRS (Centre national de la recherche scientifique) et de l'université Versailles-Saint-Quentin-en-Yvelines, ses équipes y étudient sous toutes les coutures **le climat passé, présent, futur** et les interactions avec l'environnement. Les enjeux sont multiples : comprendre les évolutions, anticiper les bouleversements à venir, enfin éclairer les décideurs et le grand public.

📷 Alexis Harnichard

Le laboratoire dispose d'instruments très performants, comme le spectromètre de masse « ECHOmicADAS » qui est capable, en mesurant l'activité du carbone 14, de dater des échantillons solides ou gazeux plus de 10 fois plus petits que ceux analysés par d'autres instruments.





Ingénieur de recherche, Marc Delmotte étudie l'évolution de la composition de l'atmosphère et l'impact des activités humaines, à l'aide de ces lignes de prélèvements d'air. Celles-ci permettent la mesure instrumentale haute précision de la quantité et de la composition des gaz à effet de serre dans l'atmosphère.

Le bâtiment ICE accueille la majeure partie des équipes du laboratoire sur 25 000 m².



2019
inauguration du bâtiment
ICE qui héberge le LSCE

350
personnes

450
publications scientifiques
environ chaque année

33 M€
pour le bâtiment ICE
financés par l'État, la Région,
le Département et le CEA

L'analyse de carottes de sédiments issus des océans ou des lacs aide à reconstituer le climat du passé.



◆

Environ 350 chercheurs, ingénieurs, techniciens, étudiants et enseignants-chercheurs fréquentent le laboratoire, implanté à Gif-sur-Yvette. Les croisements entre diverses disciplines et cultures scientifiques sont la grande force de ce laboratoire. Et une nécessité pour comprendre le climat, l'appréhender dans l'espace, dans le temps et dans ses interactions avec les océans, les continents, l'atmosphère, la biosphère et les sociétés humaines. « *Nous faisons de la recherche fondamentale pour étendre nos connaissances sur le fonctionnement de ce système climatique complexe et pour comprendre les mécanismes en jeu dans son évolution* », explique Marc Delmotte, ingénieur de recherche.

RETRACER L'HISTOIRE DU CLIMAT

Cette complexité, on l'observe en poussant les portes des salles de laboratoire. Les scientifiques y manipulent en effet des machines et instruments aux noms parfois obscurs pour les profanes. Tel « ECHOMICADAS »*. « *Ce spectromètre de masse de pointe est capable, en mesurant l'activité du carbone 14, de dater des échantillons solides ou gazeux plus de 10 fois plus petits que ceux analysés par d'autres instruments* », ajoute Marc Delmotte. Une partie des travaux du LSCE consistent en effet à retracer l'histoire des variations naturelles du climat sur plusieurs milliers, voire millions, d'années à partir des archives naturelles que l'on trouve sur les continents et dans les océans. Pour ce faire, les scientifiques passent par exemple au crible des carottes de

glaces polaires dans lesquelles des bulles d'air piégées fournissent des informations sur les variations de la composition de l'atmosphère au cours des 800 000 dernières années.

Au-delà de l'histoire de l'évolution du climat, le LSCE intéresse d'autres domaines touchant au passé comme l'archéologie et les sciences du patrimoine. ECHOMICADAS sert par exemple à déterminer l'âge d'ornements préhistoriques dans des grottes (par exemple, la grotte de Cussac en Dordogne ou la grotte de La Pileta en Espagne). Il a aussi aidé à déterminer l'origine et la nature des bois historiques de construction de la cathédrale Notre-Dame de Paris, dans le cadre de la restauration de l'édifice ravagé par un incendie en 2019.

« Grâce à des modèles informatiques, nous pouvons faire des simulations pour prévoir le climat du futur. »

Marc Delmotte

Ingénieur de recherche

Un autre volet de recherche emblématique du laboratoire de Gif-sur-Yvette porte sur l'évolution et la quantification des émissions de gaz à effet de serre ainsi que leur flux vers l'atmosphère, les océans et la végétation. Ces études contribuent à comprendre les fluctuations climatiques plus récentes engendrées par les activités humaines.

Outre l'expérimentation, le LSCE possède un autre atout qui participe à sa renommée : la modélisation. « *Nous sommes un des rares laboratoire au monde à avoir cette double compétence. Grâce à des modèles informatiques, qui croisent des données sur la glace, l'atmos-*

phère, l'océan et la végétation, nous pouvons faire des simulations sur différentes échelles de temps, pour prévoir le climat du futur et les conséquences à venir du changement climatique », poursuit Marc Delmotte. Certaines équipes s'en servent aussi pour étudier et comprendre les mécanismes en jeu lors d'événements extrêmes, comme les pluies torrentielles ou les sécheresses intenses, afin de les anticiper.

SENSIBILISER LE GRAND PUBLIC

Mais recherche fondamentale ne signifie pas recherche hors-sol. Les travaux du LSCE qui font autorité dans la communauté scientifique ont aussi vocation à être diffusés plus largement. « Nous sensibilisons les élèves des établissements franciliens sur le climat mais également le grand public, à la demande des associations, des communes ou des autorités locales », précise Marc Delmotte. Les membres du laboratoire ont par ailleurs été impliqués dans d'autres actions pédagogiques, comme l'élaboration d'un enseignement sur les enjeux de la transition écologique proposé à tous les étudiants de l'université Paris-Saclay ou encore la formation de cadres de la fonction publique sur le climat, la biodiversité et les ressources naturelles.

« Des efforts ont été faits pour réduire les émissions de gaz à effet de serre mais les actions sont encore largement insuffisantes. »

Valérie Masson-Delmotte

Directrice de recherche

Le partage des connaissances à tous les publics, notamment aux décideurs politiques français et internationaux, c'est aussi le cheval de bataille de Valérie Masson-Delmotte, directrice de recherche au LSCE. Guidée par le souci constant de « fournir une information rigoureuse,



Au sein du GIEC de 2015 à 2023, auprès des décideurs politiques ou du grand public, Valérie Masson-Delmotte, paléoclimatologue et directrice de recherche au LSCE, ne cesse d'alerter sur les dangers du réchauffement climatique.

factuelle et utile », elle a œuvré de 2015 à 2023 au sein du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC)* - dont font également partie plusieurs chercheurs du LSCE - et elle est membre du Haut conseil pour le climat créé par le gouvernement en 2018. « Des efforts ont été faits pour réduire les émissions de gaz à effet de serre mais les actions sont encore largement insuffisantes. Les effets que l'on constate aujourd'hui sont plus graves que ce que l'on anticipait dans les années 1990. Aujourd'hui, nous vivons déjà avec les conséquences du changement climatique, y compris en Essonne. C'est une réalité et ce n'est que le début », indique Valérie Masson-Delmotte. La chercheuse reste cependant optimiste : « Nous avons une connaissance beaucoup plus fine du climat qu'il y a trente ans. Et de nombreux leviers d'action existent en combinant innovation technologique, efficacité, sobriété et solutions fondées sur la nature. Le défi, c'est d'articuler ces leviers aux besoins de la société et aux enjeux de solidarité dans une démarche de transition juste. » ●

* Environnement, Climat, Homme-Micro CARbon Dating System.
** Le GIEC est un organisme scientifique intergouvernemental, établi par les Nations Unies et chargé d'évaluer l'état des connaissances sur l'évolution du climat, ses causes et ses impacts.



Les croisements entre diverses disciplines scientifiques sont la grande force du LSCE, qui est fréquenté par près de 350 chercheurs, ingénieurs, techniciens, étudiants et enseignants-chercheurs.

Avec le spectromètre de masse « ECHOmicadas », les scientifiques passent au crible des carottes de glaces polaires dans lesquelles des bulles d'air piégées fournissent des informations sur les variations de la composition de l'atmosphère au cours des 800 000 dernières années.





THE MAGAZINE

Essonne

OUR ENERGY, OUR TALENTS

SPRING – SUMMER 2024

P 8

A WEEKEND IN

DOURDAN A HISTORICAL YET FUTURE- FACING TOWN

Home to some 10,000 people, and the main town in the Hurepoix region, Dourdan offers a distinctive blend of town and country living. Visitors come to soak up its vitality – and relax in its serenity. While boasting a rich medieval and royal past, Dourdan has its sights set firmly on the future. And yet its greatest virtue is knowing how to enjoy the pleasures of the present. Let's explore one of the most visited towns in Essonne.

The 800-year-old castle with its 25-metre-high keep is the star of Dourdan. Its impressive structure dominates the heart of the town, giving it its medieval character. But beware of appearances. Built by King Philippe-Auguste in the 13th century, the castle has undergone many changes over time. “The citadel was originally built for defensive purposes, as a demonstration of royal power,” says Damien De Nardo, director of the castle museum. It survived across generations, undergoing considerable damage during the Wars of Religion. The castle was turned into a jail in the 17th century and became a private residence in the 19th. “It was bought by Amédée Guénée, a local notable who wanted to save this piece of history,” says Damien De Nardo.

— AN ECLECTIC LANDMARK

It was above all Joseph Guyot, the owner from 1864 to 1924, who left his mark on the castle, which by then had become a holiday home. He installed the comforts of his time and designed the exterior and interior in neo-Gothic style. Designated

a historic landmark in 1964, in 1969 the building was sold to the town, which undertook major restoration work that's still ongoing. “Today, the castle features a real mix of styles, says Damien De Nardo. It's quite different from the original fortress and bears witness to many periods and modifications.”

— A NATURAL OASIS

While this immersion into the past is enchanting, Dourdan's present is also worth exploring. On the one hand, it has all the vibrancy of a bustling town located less than 50 kilometres from Paris and easily reached by the RERC (rapid transit) line. On the other, it's the perfect place to enjoy the peace and beauty of nature. “With 1,600 hectares of surrounding forests and 45,000 sq.m. of parks and



P 29

PORTRAIT

A CHEMIST IN THE KITCHEN

Ever since childhood, Raphaël Haumont has been unable to make up his mind between chemistry and cooking. He chose both. As a physics and chemistry faculty member and researcher at Paris-Saclay University, he dreams up the cuisine of tomorrow. Raphaël is also out to burnish the image of molecular gastronomy by reconciling innovation, fine dining, health and environmental protection.

— HOW DID YOU GET INTO MOLECULAR CUISINE?

Raphaël Haumont: As a child, I already liked to experiment. My room was like a small laboratory where I could observe the transformation of matter, boiling or rotting food. I liked both science and cooking. At first, I studied science, while continuing to nurture my passion for cooking. When I found out about molecular gastronomy, I thought it was the best way to combine both passions and make it my profession. As in materials science, cooking is ultimately an act of transformation and the reaction of matter made up of ingredients. I'm incredibly lucky because it doesn't feel like work!



gardens in the town centre, Dourdan is a natural oasis,” says Mayor Paolo de Carvalho. Here, family allotments and gardens are a veritable institution. With so much greenery on the doorstep, Dourdan is a paradise for hikers and nature lovers, with a variety of trails to enjoy through the forest or along the banks of the Orge.

— A DISTINCTIVE MINDSET

Dourdan is a lively place where the locals enjoy getting together. “The mood is especially warm and friendly on market days as you stroll

through the streets of the town centre or sit outside at one of the cafés, says the mayor. Residents and visitors can enjoy the castle's new terraces, which are made available to shopkeepers.”

The town's distinctive character shines through in the events that bring it alive, such as the Medieval Festival, which opens this year with a concert by Tony Carrera, the Autumn Festival and the temporary guinguette, or open-air dance hall, in Lejars-Rouillon Park during the summer months. ●



— HOW WOULD YOU DEFINE MOLECULAR CUISINE ?

R. H. : The expression ‘molecular cuisine’ sounds pretty awful if you’re not a chemist. While cooking is all about sensitivity, emotions and the pleasure of sharing meals, the word ‘molecular’ conjures up images of beakers and test tubes. They seem incompatible. I try to debunk that image by explaining that I use science to further the art of cooking. In fact, I promote the idea of molecular cuisine, which aims to understand phenomena that occur in the kitchen. Cooking an egg, for example, is a biochemical reaction. By learning how to master these phenomena, a cook can innovate better and stand out from the crowd.

— WHAT EXACTLY DOES INNOVATIVE COOKING MEAN ?

R. H. : Whatever the area, innovation must solve a problem. In baking, for example, this could mean making gluten-free bread. Once you know what gluten molecules do, you can look for an ingredient to replace them. For example, I can use konjac, a root vegetable from Asia that’s low in calories and gives bread the same elasticity as gluten. You innovate and find solutions by taking a step back to observe and understand.

— IN 2012, YOU SET UP THE FRENCH CENTRE FOR CULINARY INNOVATION (CFIC) IN ORSAY WITH CHEF THIERRY MARX. WHAT WAS THE GOAL ?

R. H. : The centre grew out of a desire to pass on knowledge about innovation in cooking and foster a new bond between craftsmanship and research. Sylvie Retailleau (the current Minister for Higher Education and Research), who was then Dean of the Faculty of Science at Paris-Sud University, gave Thierry Marx and me carte blanche to bring the place to life and set up teaching and awareness-raising projects. The idea was not only to open up the students’ minds but also to make them realise that their scientific skills could be useful in a variety of jobs, with opportunities available in agrifood research as well as in the craft professions. Working alongside Thierry Marx, they also learned about the world of business – and to think more in terms of a lifelong project than a degree. The CFIC is a laboratory bringing multidisciplinary researchers together to explore innovative avenues in cooking techniques. Since October 2013, this issue has been the focus of the ‘Cuisine of the Future’ research chair. ●



P 34

TOLD BY

IN THE FOOTSTEPS OF GUSTAVE CAILLEBOTTE IN YERRES

Gustave Caillebotte’s house in Yerres tells several stories. One is about the first owners, who left their mark on the property. Another is about the artist Gustave Caillebotte, who spent many happy years here with his family. And the last is about how the place came back to life in the 20th century. One hundred and thirty years after the painter’s death, we explore the estate with Valérie Dupont-Aignan, its director, and Nicolas Sainte-Fare Garnot, the curator in charge of renovating the house.

Valérie Dupont-Aignan still remembers the first time she visited the Caillebotte estate. “I was attending a lecture by Pierre Wittmer, a specialist on the Impressionist painter, she says. We were in the Orangery. It was pouring outside and there were buckets on the floor to catch the rainwater from the leaking roof.” Instead of dampening



TOUS LES ARTS ! SONT DANS SA NATURE !

Domaine départemental de Chamarande

EXPOSITIONS, DANSE, THÉÂTRE, MUSIQUE

+ PIQUE-NIQUE, BARQUE, VISITES ET ATELIERS ...

chamarande.essonne.fr





her spirits, she fell in love with the place. It also became obvious, that this little-known, neglected heritage had to be revived and raised to the same level as the Impressionist sites of Giverny and Auvers-sur-Oise.

At the same time, in 1994, the Grand Palais in Paris hosted a major Caillebotte retrospective. The exhibition was a huge success. One hundred years after his death, the man best known as a collector and patron of the Impressionists was finally no longer a footnote in history. This was a boon for the town of Yerres, which launched a major renovation project in 1995 that lasted 20 years. The idea arose of restoring the property to the state it was in when the artist lived there from 1860 to 1879.

Renovation began with the Orangery in 1995 and continued with the icehouse, park and vegetable garden. The Ornée

Farm was turned into an art and exhibition centre. In 2014, it hosted the “Caillebotte in Yerres in the Impressionist years” exhibition. “It was very moving to see Caillebotte’s pictures back in the place where he painted them,” recalls the estate’s director. Over 140,000 people came to see the exhibition.

From 2015 to 2017, the project focused on renovating the main house, known as Casin. Nicolas Sainte-Fare Garnot began a painstaking investigation to gather the reliable historical data needed for the renovation. “I went back to the 17th century, he says. *The land belonged to a farm owner and there was already a noble residence next door.*” In the early 19th century, the site was bought by Pierre-Frédéric Borel, owner of the famous Paris restaurant Au Rocher de Cancale, who expanded the existing building. “He wanted to entertain his most prestigious customers in

this country home, says Valérie Dupont-Aignan. He saw and did things on a grand scale, in the design of both the façade, with its Palladian colonnade, and the park, with its small ornamental follies inviting visitors on a world tour: the exedra and its ancient statues, the Oriental-style kiosk, the Norman thatched cottage, the neo-classical Orangery, and so on.”

In 1843, Borel went broke and lost the estate. Attracted by the picturesque setting, the widow of Martin-Guillaume Biennais, Napoleon’s goldsmith, who made objects for the imperial palaces, bought the property. “She had some extraordinary pieces of furniture designed by her husband moved into the house, including the bedroom furniture, characteristic of the late Empire period, says Nicolas Sainte-Fare Garnot. *After her death in 1859, the Caillebottes bought the property. They spent their summers here, making very few changes to the style and decoration of the house. In the park, they added the Swiss chalet, the aviary, the wash house and the chapel.”*

Those were happy times for Caillebotte. It was also a prolific period, since he produced around 90 paintings there. The park became his main source of inspiration. He painted everything he saw, from his mother and aunts reading to gardeners working, the Yerres River and the many activities that took place there, including boating, diving and fishing. ●



P 70

EXCELLENCE 91

AT THE FOREFRONT OF CLIMATE RESEARCH

The Plateau de Saclay cluster is home to the world-renowned Climate and Environmental Sciences Laboratory (LSCE), whose teams work under the supervision of the CEA (French Alternative Energies and Atomic Energy Commission), the CNRS (French national scientific research agency) and the University of Versailles-Saint-Quentin-en-Yvelines. They study past, present and future climate change from every angle. Their work encompasses a wide range of high-stake issues, including understanding developments, anticipating future upheavals and informing decisionmakers and the general public.

Around 350 researchers, engineers, technicians, students and lecturers work in the ICE building in Gif-sur-Yvette.

Cross-fertilisation between different scientific disciplines and

cultures is the laboratory’s greatest strength. One of its key areas of focus is furthering understanding of climate in space and time and its interaction with the oceans, continents, atmosphere, biosphere and human societies. “We’re conducting fundamental research to expand our knowledge of how the complex climate system works and understand the mechanisms driving its changes,” says research engineer Marc Delmotte.

This complexity is obvious in the lab, where scientists use machines and instruments with weird-sounding names like ECHOMICADAS, a “cutting-edge mass spectrometer that measures carbon-14 activity and can date solid or gaseous samples that are more than 10 times smaller than those analysed by other instruments,”

says Marc Delmotte. Some of the LSCE’s work involves tracing the history of natural climate variations over thousands or even millions of years by using natural records found on the continents and in the oceans. To do this, scientists are sifting through polar ice cores in which trapped air bubbles provide information about variations in the composition of the atmosphere over the last 800,000 years.

Researchers at the Gif-sur-Yvette facility also focus on the evolution and quantification of greenhouse gas emissions and their flow into the atmosphere, oceans and vegetation. Their studies are furthering understanding of more recent human-induced climate change. ●



GRATUIT

BULLETIN D'ABONNEMENT

Si vous n'êtes pas déjà abonné, retournez ce bulletin 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 revue ?

Contactez-nous : essonnalarevue@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 : essonnalarevue@cd-essonne.fr

De l'insolite, des histoires et des rencontres



**ABONNEZ-VOUS
GRATUITEMENT SUR
LAREVUE.ESSONNE.FR**

Conception : CD91/DIRCOM - @Alexis Hamichard

OU PAR ICI



essonne.fr      


Essonne
TERRE D'AVENIRS

**« 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 producteur
de safran, chercheur, bénévoles associatifs,
entrepreneurs, climatologue de renom, 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

