



AZF Le procès du siècle

Le 23 février s'ouvre à Toulouse le procès AZF. Sept ans ont passé depuis l'explosion de l'usine chimique qui a fait 30 morts, des milliers de blessés et des dégâts matériels considérables. Quatre mois de débats sont prévus, au terme desquels sortira, peut-être, la vérité sur ce qui s'est réellement passé, ce 21 septembre 2001. La vérité sur l'origine d'une des plus grandes catastrophes industrielles françaises.

Le procès sera à la hauteur de l'événement jugé : démesuré et historique. Coût total annoncé : 3,5 millions d'euros. Entre 200 et 300⁽¹⁾ parties civiles, 100 000 dossiers d'indemnisation déposés à ce jour, et 2 milliards d'euros déjà versés. À la barre, le directeur de l'usine de l'époque, Serge Biechlin, et la société Grande Paroisse, filiale du groupe Total. Une cinquantaine d'avocats (dont cinq pour les prévenus), fourbissent en ce moment-même leurs

armes verbales et se préparent pour ce marathon judiciaire. L'instruction fut de longue haleine (six ans), menée par les juges Thierry Perriquet et Didier Suc. Des journalistes de toute la France s'apprentent à suivre ce procès sans précédent. Selon Michel Valet, le procureur de la République, « C'est un défi pour la justice ». C'est à la salle Jean-Mermoz (1 200 places assises), sur l'île du Ramier, qu'auront lieu les débats, le Palais de Justice ne pouvant faire face à l'ampleur du procès. Il est même fortement question que le procès soit filmé : le premier président de la cour d'appel de Toulouse a décidé de suivre la demande de l'association des Sinistrés du 21 septembre 2001. Ce serait une première en matière correctionnelle. En effet, en application de la loi de 1985, seuls trois procès ont été filmés pour l'Histoire : le procès Barbie (pour lequel la loi a été votée), ceux de Touvier et de Papon. Une décision que les prévenus ont décidé de contester devant la Cour de cassation⁽²⁾. « Mon client est très affecté par cette décision. L'approbation de ce "tournage" par le président du tribunal correctionnel ne donne pas une bonne indication d'impartialité entre la défense et les parties civiles. Faire une nouvelle loi pour filmer tous les procès est envisageable. Utiliser la loi pour Barbie dans l'affaire AZF ne l'est pas », s'insurge maître Daniel Soulez-Larivière, avocat de Serge Biechlin. Qui ajoute, cynique : « On veut faire un procès historique, on va l'avoir. »

J. V.

(1) Ce chiffre peut changer jusqu'au dernier moment.
(2) À l'heure où ce magazine est imprimé, la décision de la cour n'a toujours pas été rendue.

© T. Pons

Le dossier représente plus de 110 tomes et pèse 1,5 tonne. Il regroupe pas moins de 9 000 pièces et a nécessité la participation de 70 experts. Un dossier d'instruction exceptionnellement garni, qui attend patiemment l'ouverture du procès dans les placards du Palais de justice de Toulouse. Les parties pourront le consulter à tout moment sur CD-rom.

Les familles endeuillées et les sinistrés, mais aussi tous les Toulousains et même la France entière... Des milliers de personnes attendent beaucoup de ce procès. Et avant tout, la vérité.

« Nous voulons connaître la vérité »

C'était à deux pas du lieu de la future salle d'audience... Ce vendredi 21 septembre 2001, à 10h17, le hangar 221 de l'usine chimique AZF, que les anciens appellent encore l'Onia et que les riverains ont toujours regardé d'un œil suspicieux, explose. Au terme d'une instruction de plusieurs années, le juge Thierry Perriquet conclut à une cause chimique et accidentelle. Deux prévenus seront à la barre : le directeur de l'usine de l'époque, Serge Biechlin, et la société Grande Paroisse, comme personne morale, qui sera représentée par son dirigeant. Ils comparaissent devant le tribunal correctionnel pour homicides et blessures involontaires et destruction de biens.

Une vérité, des vérités

Si la quasi-totalité des victimes ont été indemnisées par Total, toutes attendent énormément de ce procès. D'abord, de savoir clairement pourquoi cette catastrophe a eu lieu, et ensuite que soient sanctionnés les responsables. Reste que la vérité n'est pas la même selon chacun. Les avocats de Total, comme une partie des anciens salariés d'AZF réunis dans l'association "AZF - Mémoire et solidarité", contestent avec véhémence les conclusions de l'instruction. Le procès promet de se dérouler dans une ambiance tendue et de donner lieu à de sérieux débats. Pour l'association des anciens salariés d'AZF, « on ment aux Toulousains ». La thèse officielle qui veut qu'un opérateur aurait involontairement mélangé deux produits incompatibles, du nitrate d'ammonium et un produit chloré, le DCCNa, est « matériellement impossible ». « Cette thèse est scientifiquement intenable, elle ne tiendra pas au procès », explique Jacques Mignard, président d'AZF - Mémoire et solidarité. À ceux qui l'accusent d'être à la botte de

Total, il répond : « *Le procès de ma direction, je n'ai pas attendu la catastrophe pour le faire, j'étais le responsable CGT de l'usine. Mais même s'il y a eu des manquements, ce ne sont pas eux qui expliquent ce qui s'est passé. Nous n'avons aucune théorie privilégiée, mais en consultant le dossier, on se rend compte que de nombreuses pistes n'ont pas été approfondies. Nous voulons connaître la vérité.* »

Quant à Maître Daniel Soulez-Larivière, l'avocat de Serge Biechlin et de Grande Paroisse, il demande la relaxe de ses clients : « *L'accusation repose sur des expertises non fondées qui ne s'appuient sur rien.* » Nombre de sinistrés regrettent de ne pas voir Total, maison mère de Grande Paroisse, dans le box des prévenus. L'association des Sinistrés du 21 septembre, l'association des Familles endeuillées, le Comité de défense des victimes d'AZF ainsi que de nombreux sinistrés adhèrent à la thèse de l'accident chimique et souhaitent que le groupe pétrolier soit reconnu responsable. « *Pendant toute l'instruction, nous avons fait des pieds et des mains pour faire mettre Total en examen. En vain* », explique Gérard Ratier, président de l'association des Familles endeuillées. « *À force de sous-traiter, des erreurs ont été commises. Les responsabilités sont en amont, sur la société Grande Paroisse bien sûr, mais aussi dans les prises de décision et la gestion du groupe Total*, explique Stella Bisseuil, avocate de l'association. *On ne veut pas couper des têtes, mais il faut que les coupables soient condamnés. On veut comprendre exactement ce qui s'est passé pour que cela ne se reproduise jamais.* »

« Total n'échappera pas à son procès »

Pour Frédéric Arrou, président de l'association des Sinistrés du 21 septembre 2001, c'est une question de logique : « *Le donneur d'ordre*

doit rendre compte de ses choix économiques. On attend de ce procès qu'il démontre les causes de l'explosion, qu'il prouve que le fonctionnement relativement délétère de l'entreprise et que la recherche à tout prix de la rentabilité et du profit maximum ne sont pas innocentes et ont conduit à ce drame. Total n'échappera pas à son procès. » Maître Agnès Casero est l'avocate de l'association des Sinistrés du 21 septembre 2001 ; elle défend en outre plus de 200 personnes à titre individuel. Pour elle, ce qui s'est exactement passé dans le hangar 221 n'est pas le plus important : « *Peu importe l'allumette : si ces produits avaient été stockés correctement, cela ne serait jamais arrivé. Même si l'erreur n'est pas intentionnelle, il y a eu des manquements cumulés à des normes de sécurité qui ont conduit à cette catastrophe. C'est un crime de bureau, il y a eu une perte de conscience du danger associée à une parcellisation du travail. Là est la vraie raison.* » Maître Christophe Leguevaques a cité à comparaître la société Total et son président, au nom de plusieurs membres d'as-

sociations de victimes, qui estiment que qu'en l'absence du groupe pétrolier « *le procès perd tout son sens* », comme le déclarait l'un des requérants dans La Dépêche du Midi. « *Pour les sinistrés, cela serait complètement incompréhensible. Grande Paroisse est une coquille vide, c'est une façon pour le groupe Total de s'exonérer de ses fautes.* » Le tribunal de grande instance de Toulouse a repoussé au 23 février, date du début du procès, sa décision sur la recevabilité de la citation directe du groupe Total et de son P-dg Thierry Desmaret. En ce début d'année 2009, tout s'accélère. Une certaine fébrilité s'empare de la ville. En janvier, la municipalité de Toulouse, la Région et le Département ont annoncé leur décision de se porter parties civiles au procès. « *Si la Ville a été certes indemnisée, notre volonté est d'être aux côtés du ministère public pour connaître la vérité*, a expliqué le maire de Toulouse Pierre Cohen. *Je pense que celle retenue par le ministère public est celle qui correspond le plus à la vérité. En étant partie civile, je veux*

prouver que la Ville ne se désintéresse pas de la vérité parce qu'elle a été indemnisée. » Le Conseil général et le Conseil régional ont également déjà été indemnisés par la société Grande Paroisse. « *En se portant partie civile, la Région entend manifester sa solidarité avec les associations de victimes et se joindre au ministère public pour connaître la vérité sur les circonstances de l'explosion.* » Reste que si le procès débute le 23 février, nul ne peut dire combien de temps il faudra à la justice pour rendre son jugement définitif. « *Certaines familles sont très attachées à l'aspect pénal. Elles veulent des sanctions. Ce n'est pas mon cas : la sanction ne me rendra pas mon fils. J'attends que l'on sache enfin ce qui s'est passé* », explique Gérard Ratier, président de l'association des Familles endeuillées. « *Il y a trop longtemps que je suis dessus, je suis usé. Une seule chose me fait peur : que mon âge avancé ne me permette pas de voir la fin de ce procès...* » ●

JULIE VIVIER

julie.vivier@depechemag.com



C'est à la salle Jean Mermoz, sur l'île du Ramier, que se tiendront les débats durant ces prochains mois. Avec ses 1200 places, elle pourra accueillir le public qui promet d'être nombreux.

© T. Pons

De la catastrophe au procès

L'usine AZF (AZote Fertilisants), qui portait à l'origine le nom de l'Onia, a été construite en 1920, sur des terrains à l'écart de la ville. Petit à petit, l'urbanisation a englobé l'usine.

21 septembre 2001, 10h17. Explosion. AZF emploie alors 470 personnes sur un site de 70 hectares. Bilan : 30 morts, dont 22 employés sur le site et 8 personnes extérieures, 2500 à 3000 blessés (la plupart victimes de débris de verre ou de l'effet de souffle). Deux ans après, des milliers de personnes sont encore soignées pour des problèmes psychiques liés à l'explosion. Dégâts matériels : estimés à 2 milliards d'euros, dont 33 millions pour les bâtiments publics. Les lycées Galliéni et Françoise, la salle de spectacle du Bikini, le dépôt de bus de la Semvat, l'école de Chimie et l'hôpital Marchant sont endommagés.

28 septembre 2001. Une information judiciaire contre X est ouverte pour "homicides, blessures et destruction de biens involontaires".

Novembre 2003. Le juge d'instruction Thierry Perriquet reprend l'affaire, instruite auparavant par deux autres magistrats.

Novembre 2004. Non-lieu pour neuf personnes mises en examen, des cadres et employés de l'usine soupçonnés d'avoir manqué aux règles de sécurité.

Décembre 2005. Un autre inculpé, un chef de chantier, est mis hors de cause.

Juillet 2006. Non-lieu pour le manutentionnaire qui aurait pu provoquer le mélange des deux produits.

31 mai 2006. La société Grande Paroisse est mise en examen en tant que personne morale. Serge Biechlin, directeur de l'usine est lui aussi mis en examen pour "homicide et blessures volontaires".

20 septembre 2006. L'enquête est close.

3 mai 2007. La chambre de l'instruction de la cour d'appel de Toulouse a rejeté toutes les nouvelles demandes d'investigation.

9 juillet 2007. Le juge Perriquet (nommé depuis à la cour d'appel de Monaco) ordonne le renvoi de Grande Paroisse et de Serge Biechlin devant le tribunal correctionnel.

Janvier 2008. Non-lieu concernant une plainte pour "entrave à la justice" de la commission d'enquête interne formée par Total. L'association des Familles endeuillées estime que les membres de cette commission « *ont fait disparaître les preuves ou une partie des preuves de la piste chimique* ».

Le procès, plusieurs fois reporté, s'ouvre le 23 février.

JOËLLE PORCHER

La thèse de l'accident privilégiée

L'instruction a donné lieu à un véritable bras de fer, entre ceux qui se rangent du côté de la thèse dite "officielle" et les tenants d'autres thèses.

Les experts qui ont mené les investigations n'ont retenu qu'un scénario : l'explosion aurait eu lieu dans le hangar 221, dans lequel était entreposé du nitrate d'ammonium déclassé, quelques minutes après qu'un employé d'un sous-traitant y a déversé le contenu d'une benne qui comprenait du chlore, produit incompatible avec le nitrate. Mais ils sont nombreux à ne pas croire à cette explication, et à soutenir que certaines pistes n'ont pas été assez approfondies lors de l'instruction.

La piste terroriste

Encore traumatisés par l'attentat contre les tours du World Trade Center, qui s'était produit dix jours auparavant, les Toulousains ont très vite pensé à une piste terroriste. La police judiciaire a d'ailleurs mené des investigations dans ce sens, alertée par la présence sur les lieux du drame d'un ouvrier intérimaire tué par l'explosion, portant sur lui une superposition de sous-vêtements, comme certains kamikazes. Autopsie du corps, perquisition à son domicile, enquête sur une éventuelle appartenance à un mouvement islamiste... La piste a passionné un certain nombre de journalistes mais a finalement été rejetée par le juge d'instruction dans son ordonnance de juillet 2007.

Arc électrique, nappe de gaz, incendie accidentel...

Une autre hypothèse a également agité un moment les esprits : celle d'un "arc électromagnétique". Des témoins auraient vu en effet des faisceaux lumineux dans le ciel quelques secondes avant l'explosion. En juin 2002, des expertises sont confiées à deux sociétés chargées d'analyser les relevés électromagnétiques de septembre 2001 sur le site. Cette théorie a été rejetée par les enquêteurs, tandis que l'association "AZF - Mémoire et Solidarité", insistait pour qu'elle fasse l'objet de nouvelles études.



© T. Pons

Sur le site du drame, quelques rares vestiges attestent encore de l'ancienne présence de l'usine AZF.

En 2006, on a évoqué la possibilité que la catastrophe ait été provoquée par des nappes de gaz, l'hydrazine, utilisé pour fabriquer le carburant utilisé par les fusées et les missiles. La SNPE, voisine d'AZF, aurait utilisé ces produits, mais le site était en arrêt pour cause de maintenance, au moment de l'explosion. Par ailleurs, ces vapeurs auraient dû être poussées par le vent jusqu'au niveau du hangar 221 pour être en contact avec le nitrate. La thèse de l'explosion due au gaz est elle aussi abandonnée.

La théorie de la tour verte

Enfin, dans Toulouse Mag n°76 (septembre 2008), nous évoquons la piste de l'explosion de la tour verte, défendue par un certain nombre de témoins. « C'est une tour de fabrication qui a explosé, une tour qui contenait de l'acide nitrique et du nitrate industriel. L'effet de souffle a provoqué de nombreux dégâts et à l'heure où je vous parle, le nombre de victimes est de dix morts et de nombreux blessés... » Ces propos ont été prononcés par le directeur de cabinet de la préfecture de l'époque, Jean-Luc Marx, le jour même de l'explosion, sur France 3. Le ton est affirmatif. Par ailleurs, des témoignages recueillis sur le site, quelques dizaines de minutes après la catastrophe auprès de membres du per-

sonnel de l'usine, en état de choc, viennent le conforter. « Soudain, devant moi, la tour de gauche de l'usine AZF s'enflamme à la base, avant d'exploser. Pratiquement dans le même temps, le souffle et une énorme déflagration... » C'est ce qu'explique un automobiliste qui circulait au moment de l'explosion sur la bretelle Foix-Tarbes surplombant l'usine. Ces deux témoignages hantent, littéralement un autre témoin, qui était lui aussi sur le site le 21 septembre 2001. Nabil Quali y travaillait, il a accepté de raconter à Toulouse Mag ce qu'il a vécu (lire interview en page suivante).

L'hypothèse serait alors la suivante : un incendie dans la tour verte se serait communiqué au hangar contenant les nitrates et aurait provoqué la catastrophe. Certains experts estiment tout à fait plausible le déclenchement de l'explosion par un incendie, l'ammonitrate étant, selon eux, difficile à faire exploser sauf avec une flamme ou un détonateur. Si l'on s'en tenait à cette théorie, l'origine de la catastrophe serait donc bien accidentelle, mais différente de celle qui est retenue par l'instruction. Mais au final, pour toutes les victimes du drame, une seule question se pose : aurait-on pu éviter la catastrophe du 21 septembre 2001 ? ●

BMW Série 1

BMW 118d Première 143ch

Une nouvelle idée du plaisir.

BMW Série 1

www.bmw.fr



Le plaisir de conduire



BMW EfficientDynamics 
Moins d'émissions. Plus de plaisir.

BMW Equation

101, route de Revel - Z.I. Montaudran
TOULOUSE - Tél. 05 62 71 11 11

Apport

0 €

Loyer / mois

350 €

Prix spécial de la BMW 118d 143 ch 3 portes Première avec éléments extérieurs couleur carrosserie dans le cadre de son financement définitif via l'offre de location avec option d'achat : 22 847,50 €. 36 loyers linéaires de 349,82 €/mois (*), dont un à verser à la livraison. Après le paiement du dernier loyer, vous pouvez restituer votre BMW à votre concessionnaire (sous réserve des conditions relatives à l'usure et au kilométrage de 60 000 km prévus au contrat) ou l'acquiescer en levant l'option d'achat. Option d'achat en fin de contrat de 13 452 €. Coût total avec achat en fin de contrat de 26 045,52 €. Offre réservée aux particuliers, valable pour toute BMW 118d 143 ch 3 portes Première avec éléments extérieurs couleur carrosserie neuve, en stock, commandée avant le 15/03/2009. Sous réserve d'acceptation par BMW Lease - Département de BMW Finance - 78286 Guyancourt Cedex - SNC au capital de 60 000 000 €. RCS VERSAILLES 343 606 448. (*) Hors assurances facultatives. Consommation de la BMW 118d 143 ch BVM6 en cycle mixte : 4,5 l/100 km. CO₂ : 119 g/km.



Le mémorial de la catastrophe AZF, une flèche en granit de 2,5 m de haut, a été édifié dans un triangle longeant la route de Seysses et la voie ferrée, à hauteur de la rue Bernadette, l'une des plus touchées par l'explosion de l'usine chimique.

© T. Pons

Il était responsable du nettoyage dans la tour verte le 21 septembre. Nabil Ouali a sans doute été l'un des derniers témoins avant l'explosion. Son témoignage n'a pas été retenu par la justice.

Nabil, le témoin oublié

Toulouse Mag : Où étiez-vous ce 21 septembre 2001 ?

Nabil Ouali : J'étais à AZF. À l'époque, j'étais responsable pour le compte de la société TFN, un prestataire de service qui avait en charge le nettoyage dans l'usine. Comme tous les vendredis, je suis arrivé à 5h30. J'ai commencé mon inspection pour arriver à la tour de fabrication à 7h30. Nous, on l'appelait la tour verte.

Qu'y faisiez-vous ?

Je contrôlais la propreté des sanitaires, la salle de repos, la salle des ingénieurs qui surveillaient le fonctionnement de la production sur leurs écrans de contrôle.

Quelles étaient les personnes présentes ?

Mon ami, Robert Schmitt, qui est décédé dans l'explosion. Et deux autres personnes.

Que vous ont-ils dit ?

Ils étaient nerveux et ont été surpris de me voir, alors que cette tournée d'inspection fait partie de mon travail. L'ingénieur à l'écran de contrôle en particulier. Robert Schmitt est venu vers moi et m'a demandé de reporter mon inspection à plus tard. Je suis sorti mais je n'étais pas tranquille parce que je n'avais pas fait mon travail. Je suis quand même allé à la salle de repos et quand j'ai ouvert la porte, je me suis rendu compte qu'elle était bloquée par des gravats. J'ai levé les yeux et j'ai vu qu'il manquait des morceaux de

plafond. Du liquide en coulait. Je suis allé dans les toilettes, là aussi le plafond était effondré et du liquide coulait au sol.

Qu'avez-vous fait alors ?

Je suis allé demander des explications sur l'origine de ces dégâts. C'est là que j'ai vu que le plafond de la salle de contrôle était couvert d'auréoles aussi.

« J'AIMERAIS
TÉMOIGNER
AU PROCÈS DE
CE QUE J'AI VU »

Ce n'était pas le cas avant ?

Non. C'était la première fois que je voyais cela depuis trois ans que je travaillais sur le site AZF.

Que vous a-t-on donné comme explication ?

Ils m'ont dit qu'ils avaient eu un problème dans la nuit avec la chaufferie.

Quelle a été votre réaction ?

J'ai appelé mon directeur en lui disant qu'il y avait des gros dégâts dans la tour verte et qu'il me fallait du personnel pour nettoyer. Il m'a dit qu'il ne pouvait m'envoyer personne, que je devais me débrouiller. J'ai alors appelé

ma femme qui travaillait aussi pour TFN. Elle ne devait embaucher qu'à 14 heures. Elle est enue à 10 heures. Elle a été ensevelie sous les décombres, atteinte aux jambes et été emmenée à l'hôpital. Depuis elle souffre toujours et notre dossier sera présenté au procès par mon avocate.

Qu'est-ce que vous attendez du procès AZF ?

Je veux une réponse. J'aimerais témoigner au procès de ce que j'ai vu. Je suis sûr que l'explosion du 221 vient d'abord de ce qui s'est passé dans la tour verte. J'ai perdu mon travail, ma femme est encore en convalescence. Je me sens responsable de ce qui lui est arrivé.

Vous avez été entendu plusieurs fois par la police.

Oui. J'ai été interrogé une semaine après l'explosion. Puis en juin 2003, à la suite d'un article dans lequel je racontais ce que j'avais vu. J'ai raconté tout ça à une avocate de Total qui m'a téléphoné, le 16 juin 2003, en me donnant rendez-vous devant l'usine le 18 juin. J'ai aussi été entendu plusieurs fois par le juge Perriquet.

Et alors ?

Alors rien. Je vois que toutes les pistes ont été commentées, soit pour les confirmer soit pour les annuler. Celle de la tour verte n'a jamais été démentie... ●

PROPOS RECUEILLIS PAR KRIM KHETAH

Toulouse Business School

GRUPE ESC TOULOUSE



CAPITOLIS
PROGRAMMES DE
FORMATION CONTINUE

Rebondissez grâce à une formation « Grande École » !

Vous voulez vous perfectionner, évoluer, acquérir une nouvelle expertise, vous reconverter, utiliser votre DIF (Droit Individuel à la Formation), tout en poursuivant votre activité professionnelle...

SUP DE CO EN FORMATION CONTINUE

> Une formation d'excellence abordant tous les aspects du management conduisant à un diplôme prestigieux

MASTÈRES SPÉCIALISÉS EN FORMATION CONTINUE

> Une spécialité supplémentaire pour une double compétence
> Une expertise dans une des fonctions de l'entreprise : Marketing, RH, Finance, Contrôle de Gestion, logistique...



POUR UN CONSEIL ET DES RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

CONTACTEZ FLORENCE ADNET :

Téléphone : 05 62 57 65 21 • Mail : f.adnet@esc-toulouse.fr

OU CONSULTER NOTRE SITE INTERNET :

www.esc-toulouse.fr / rubrique formation continue

Michel Trama

« Je veux un Café Trama à Toulouse »

Après une tentative avortée au Cinecita, le chef aux trois étoiles Michel Trama n'a pas renoncé à s'installer à Toulouse. En direct de l'Aubergade, à Puymirol, interview d'un « rêveur optimiste ».

Toulouse Mag : Vous avez investi l'ancien Cinecita, à Toulouse, en septembre dernier. Où en est ce projet actuellement ?

Michel Trama : C'est fini. Je m'étais engagé à assurer le Réveillon du Nouvel An, je l'ai fait. Mais pour moi, au Cinecita, la page est tournée depuis le 20 novembre.

Quel était votre projet ?

Je voulais faire un "Café Trama", le même que celui que je suis en train de monter à Bordeaux. Ce dernier va d'ailleurs ouvrir très bientôt. J'y propose une cuisine propre, avec un très bon rapport qualité prix. Un peu supérieure à celle de mon bistrot d'Agen, le "Tram's", mais bien sûr pas gastronomique comme à l'Aubergade. Une cuisine des mondes, saine. Le Café Trama, c'est pour nourrir les gens tous les jours. Ici, à l'Aubergade, c'est pour les nourrir mais surtout les régaler.

Pourquoi cela n'a pas marché ?

La condition, pour moi, c'était que l'on fasse des travaux. Nous travaillions dessus avec le décorateur Jacques Garcia, qui a également redécoré la partie hôtel de l'Aubergade. Mais les financiers n'ont pas suivi. Ils ont cru que mon nom suffirait à remplir le restaurant.

Beaucoup pensaient que vous aviez racheté les lieux.

Faux. J'étais seulement conseiller sur place, j'apportais le concept. Mais j'ai laissé dire la rumeur... Je ne veux pas épiloguer. En tout cas, je persiste à dire que le Cinecita est une des plus belles affaires de Toulouse.

Vous regrettez ?

Je n'ai qu'un seul regret : c'était pour moi l'occasion de me rapprocher de mes clients et amis toulousains. Mais ce n'est que partie remise...

Vous avez une autre idée ?

Mon objectif est de monter un Café Trama à Toulouse. Cela se fera quand j'aurai trouvé le lieu. Cette ville a un très fort potentiel. D'ailleurs la plupart de mes clients à Puymirol viennent de Toulouse.

Pensez-vous que Toulouse a les restaurants qu'elle mérite ?

À Toulouse, il y a la qualité, et beaucoup de professionnels qui travaillent très bien. Et encore de la place pour d'autres ! Mais vous savez, je vais rarement manger chez mes confrères. Je n'ai pas envie d'être influencé, même inconsciemment. Peu m'importe que l'on me copie, ce qui m'intéresse surtout, c'est de ne pas copier. J'aime être le premier à prendre le train.

Vous avez obtenu votre troisième étoile en 2004, et de nombreuses autres distinctions. Vous êtes au sommet... Trouvez-vous encore des défis à relever ?

J'ai des acquis, mais aucune certitude. J'ai mis 21 ans à obtenir la troisième étoile, je continue à me battre pour la garder. C'est capital économiquement... Mais s'ils me l'enlèvent, je vous assure que je n'irai pas me tirer une balle. Le défi perpétuel, c'est la création. C'est obsessionnel chez moi.

© T. Pons

Comment définiriez-vous la cuisine, en quelques mots ?

Ce n'est pas seulement la cuisine. À l'Aubergade (dans le Lot-et-Garonne, ndlr), mon objectif est de rendre les gens heureux. Et pour cela, toute une osmose est nécessaire. L'assiette, mais aussi la décoration, une bougie bien placée, une chambre parfaite... Dans ce métier, on a plus de cinq sens. Le plus important étant l'intuition. Sur un regard, un mot, on doit savoir ce qui va faire plaisir aux clients. Car on ne contrôle pas tous les paramètres. Il faut tenter de deviner pourquoi ils sont venus, avec qui, s'ils se sont engouffrés dans la voiture... Le côté affectif est hyper important. Ce ne sont pas des numéros de table : ici, vraiment, on fait la cuisine "à la tête du client" !

Et bien manger ?

Aujourd'hui, c'est inéluctable, les gens vont vers la santé et le manger sain. Même si c'est un peu utopiste, j'essaie de tendre vers cela : à l'Aubergade, je fais de la farine bio, j'entretiens un jardin bio, je fais partie de l'association des Amis de la Terre... L'important, c'est de le faire, pas de le dire. Malheureusement, je dois reconnaître qu'aujourd'hui, bien manger, c'est quand même une question d'argent. Mais j'ai grand espoir que cette prise de conscience actuelle modifie les comportements des industriels et les oblige à proposer des produits moins nocifs.

Vous êtes célèbre pour nombre de vos créations telles que les cristallines*, le hamburger de foie gras, la larme au chocolat...

Y a-t-il encore des choses que vous n'avez pas réussi ?

Toujours ! Le cassoulet, par exemple... J'y travaille depuis sept ans et je ne suis pas satisfait. Mon plat préféré, c'est celui que je n'ai pas encore inventé.

À quoi ressemble une journée de Michel Trama ?

Ce n'est pas de tout repos ! Mais je fonctionne comme ça, j'ai besoin de stress.

Avez-vous d'autres projets en cours ?

Je prépare un livre, intitulé "Tramavision". De très belles photos, de truffes, et de tous mes classiques. Je donne aussi pas mal de mes "trucs" : je dis tout sur les cristallines. Je prépare aussi une eau de toilette. Je l'ai

dans le nez mais je n'ai pas encore réussi à la matérialiser.

Pouvez-vous nous citer un de vos rêves, un peu fou ?

Ce serait de monter un restaurant où je fasse à mes hôtes le menu que je souhaite, pour laisser libre cours à mon imagination, faire ce que je veux avec ce que j'ai et que eux, à la sortie, paient ce qu'ils veulent. Un jour, je m'offrirai ce luxe, quitte à perdre de l'argent. ●

PROPOS RECUEILLIS PAR JULIE VIVIER
julie.vivier@depechemag.com

* Les cristallines sont de fines lamelles de fruits ou de légumes cristallisées et cassantes comme du verre. Elles sont aujourd'hui copiées dans le monde entier.

Un an après l'entrée en vigueur de l'interdiction de fumer dans tous les lieux publics, la situation des bars à chicha toulousains n'est pas rose. Quelques uns persistent, et se battent pour obtenir une dérogation.

Les bars à chicha font de la résistance

On peut encore fumer le narguilé à Toulouse. C'est parfaitement illégal depuis le 1^{er} janvier 2008, mais c'est un fait. Au Shambhala, une douce et moelleuse odeur de fumée à la fraise enveloppe les clients, pieds nus et alanguis sur les coussins multicolores, autour d'un thé

à la menthe, d'une pâtisserie ou penchés sur un bouquin. Une scène qui a bien failli disparaître à tout jamais du paysage des bars toulousains... et toujours en sursis. Concernés plus que tous les autres établissements par le décret sur l'interdiction de fumer dans tous les lieux publics, les bars à chicha ont vécu comme un tsunami son

application il y a un an. En effet, lorsqu'on a la fumée comme fond de commerce, difficile de s'en passer. À Toulouse, ils étaient en 2007 une dizaine à monnayer, entre autres douceurs orientales, le doux glouglou de cet "élégant appareil", ainsi que le baptisait Balzac. À la fraise, à la pomme ou à la banane, le narguilé plaisait

beaucoup aux Toulousains : le nombre des bars à chichas avait presque doublé dans la Ville rose ces dernières années. Aujourd'hui, ce n'est plus la même histoire. Il est interdit de fumer dans tous les lieux publics, et donc, a fortiori, dans les bars à chicha. Dès la publication du décret, le 15 novembre 2006, les patrons des quelque 800 fumoirs orientaux de France ont senti le vent tourner. D'autant que le ministère de la Santé a immédiatement déclaré qu'il n'y aurait « aucune exception à la règle ». Cette profession, par essence peu corporatiste, tente de s'organiser pour obtenir un aménagement à la loi avant qu'elle n'entre en application. Très vite, une pétition circule sur internet. Elle rassemble à ce jour 5 000 signatures. Un syndicat des professionnels du narguilé, l'UPN, est créé avec près de 200 participants. Mais tous les appels au ministère restent sans réponse, et le 1^{er} janvier 2008, le décret doit être appliqué dans tous les lieux publics. Y compris les salons de thé et de narguilé. Suite à une question posée l'année dernière par le député Jean-Louis Touraine, la ministre de la Santé Roselyne Bachelot réaffirmait que l'interdiction s'appliquait aussi aux bars à narguilé : « Pour ces raisons sanitaires, il est impossible d'envisager une dérogation spécifique pour ces établissements. Les bars à narguilé ont par ailleurs, au même titre que les autres lieux de convivialité, bénéficié de la possibilité de report d'application jusqu'au 1^{er} janvier 2008, délai que le Conseil d'État a considéré proportionné. Ils pouvaient ainsi, comme les autres, anticiper la mise en œuvre de la mesure par une réflexion sur la diversification de leur activité, par l'aménagement de leur terrasse s'ils en disposent, ou par la mise en place d'éventuels emplacements réservés aux fumeurs. »

Des narguilés aux crêpes

Pour beaucoup, ce décret, c'est la mort annoncée. À Toulouse, chacun tente de sauver sa peau. La plupart ont banni le narguilé. À l'Himalaya, rue Peyrolières, on s'est recentré sur le restaurant. « On peut encore fumer le narguilé mais seulement en terrasse, explique Cyrille Burgaud, le patron. Je ne veux pas prendre le risque de me faire sanctionner. J'ai fait l'acquisition d'une licence IV, doublé la surface du bar... C'est un investissement conséquent, et pour le moment j'ai perdu beaucoup d'argent. Sans parler de la crise... Mais je garde espoir. » Pour ceux qui n'étaient pas restaurant à la base, la pilule a plus de mal à passer. Momo, le patron de la Rose des Sables rue Pargaminières, a carrément transformé son salon de thé en sandwicherie pizzeria. Pour

cela, il a dû fermer un mois entier pour faire des travaux. Il avoue que, même s'il se remet doucement à flot, cette loi lui a fait beaucoup de tort pour l'instant. La patronne du Shanti propose désormais des crêpes au lieu des narguilés, mais avoue amèrement qu'elle « galère ». Comme le dit Helou Badri, l'un des fondateurs de l'UPN, « les fumoirs orientaux n'ont pas le choix. Nous avons des emprunts, des charges à payer, il est donc impossible pour nous d'arrêter de travailler. Aujourd'hui, si tous les bars à narguilé ferment, c'est près de 5 000 personnes au chômage, avec en plus des dettes à payer. » Les professionnels regrettent que l'annonce d'aides faite par la ministre de la Santé n'ait pas été suivie d'effets.

« JE CONTINUE LA CHICHA. NOUS SOMMES EN PLEIN VIDE JURIDIQUE. C'EST LE FLOU TOTAL. »

Du côté du ministère, on botte en touche : « Les bars dont le chiffre d'affaires repose majoritairement sur la consommation de narguilé vont effectivement avoir besoin de se réorienter pour développer de nouvelles activités. Ce point, comme celui de l'indemnisation, relève du secrétariat d'État en charge du commerce, de l'artisanat, des PME, du tourisme et des services, Hervé Novelli. Nous comprenons la difficulté pour ces entreprises, mais nous ne pouvons renoncer à une mesure aussi fondamentale pour la santé publique. » Contacté, le secrétariat d'État en charge du commerce n'a pas souhaité répondre à nos questions. Si la reconversion peut apparaître comme la seule alternative à la fermeture pure et simple, ils sont quelques uns à en avoir décidé autrement. Moncef tient le Shambhala depuis 2001 dans la petite rue Lakanal. Lorsque la loi est entrée en application il a, comme tout le monde, arrêté le narguilé. Pour très vite se rendre compte que c'était sans avenir : « Certains jours on ne faisait pas 20 euros de recette ! » Du coup, en juin dernier, il a monté l'association "Fatou" : les clients deviennent des membres, le lieu devient privé puisque réservé aux membres. Un tour de passe-

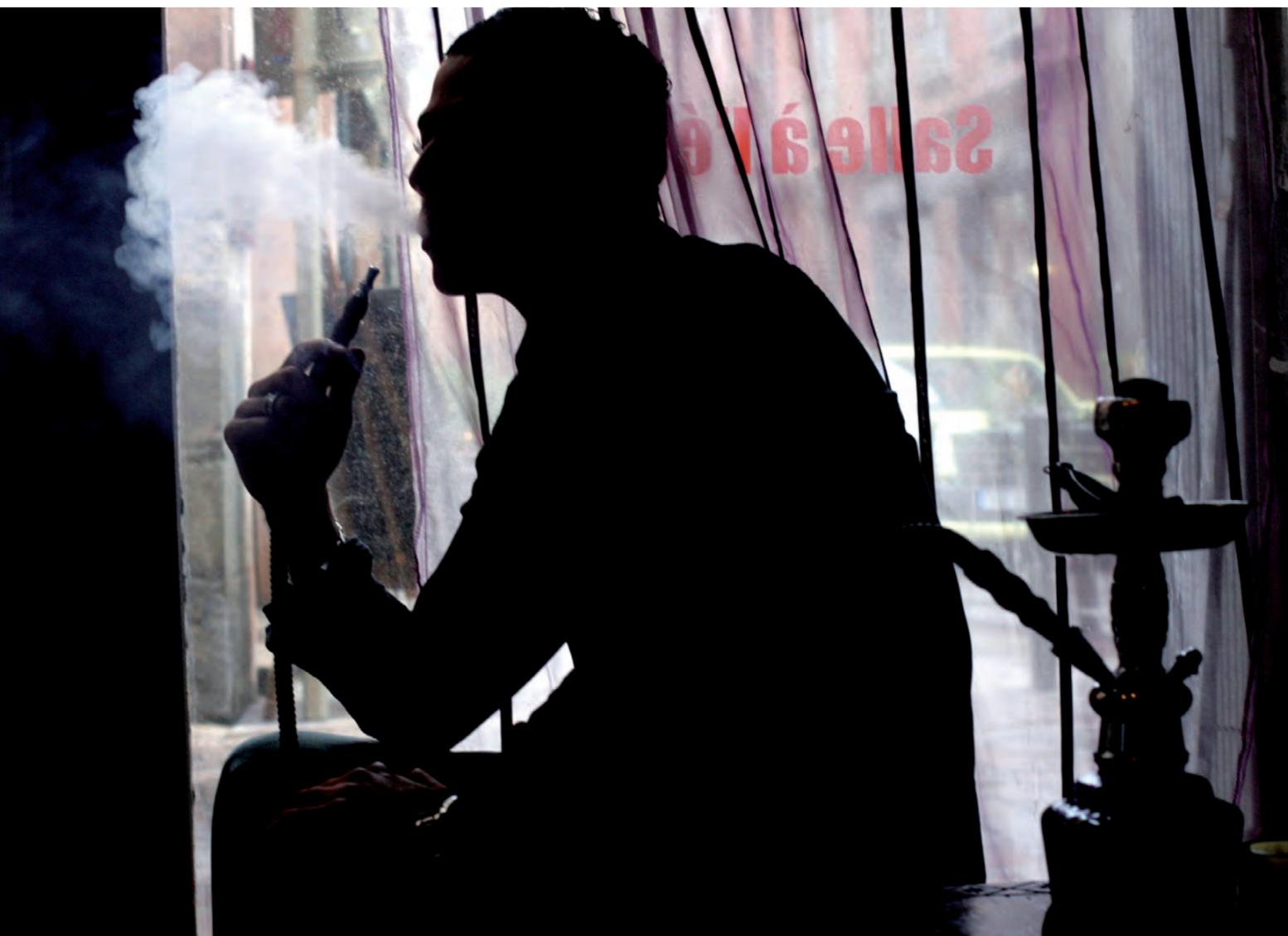
passé qui ne marche pas à tous les coups. Hassan Haïda, patron du Chicha Lounge rue Peyrolières, clame haut et fort qu'il « continue la chicha ». « Nous sommes en plein vide juridique, c'est le flou total. La procédure judiciaire traîne. »

« Une atteinte à la liberté »

Car un recours en annulation du décret anti-tabac a en effet été déposé au nom du Syndicat (l'UPN) auprès du Premier ministre le 18 février 2008. Silence du gouvernement. Le 16 juin 2008, ce même recours a été déposé devant le Tribunal administratif de Paris, qui a renvoyé l'affaire devant le Conseil d'État. Pour Maître Amaury Sonet, qui défend le dossier, « le décret porte atteinte à la liberté de commerce et d'industrie dans une mesure disproportionnée, il porte aussi atteinte au droit des clients puisque fumer est une manifestation de la vie privée, et enfin il porte atteinte à la liberté de réunion. » Selon lui, l'argument de la ministre de la Santé sur le tabagisme passif ne tient pas dans ce cas précis : « Le tabagisme passif est un réel problème de santé publique. Mais il est absurde d'appliquer cette loi à un lieu qui est exclusivement destiné à accueillir des fumeurs de narguilés. A la différence des autres lieux publics (discothèques, restaurants, etc.), les personnes qui rentrent dans un bar à chicha y vont pour fumer le narguilé et pas pour autre chose. Il n'y a donc pas de fumeurs passifs "non consentants". » Côté répression, le flou est total. À Paris, certains procès verbaux ont été distribués par les forces de police en 2008, mais ceux-ci ont été aussitôt contestés et classés sans suite par le Parquet du tribunal de Police de Paris. À Toulouse, aucune contravention de ce genre n'a été recensée par les services de police. Au commissariat de l'Embouchure, on avoue sans peine que « très honnêtement, ce n'est pas une priorité ». Alors, légal ? Illégal ? Moncef avoue ne plus comprendre grand chose à la loi. « J'ai eu un contrôle de la douane hier. Pas parce qu'on fumait à l'intérieur, mais parce que je suis tenu d'acheter mon tabac à narguilé au bureau de tabac. » Du côté du ministère, la réponse est plus que vague : « Le ministère de la Santé ne peut se prononcer qu'en faveur du respect du décret et reste favorable à ce qu'existe une équité de traitement pour les différents établissements concernés. » Le Conseil d'État doit statuer d'ici la fin de l'année. Maître Amaury Sonet se déclare « assez confiant ». ●

JULIE VIVIER

julie.vivier@depechemag.com



© A. Duquesnel

Comment bien manger à Toulouse

Le cassoulet n'a plus la cote. Aujourd'hui, la santé passe par l'assiette, et les Toulousains ont adopté de nouvelles manières de consommer. Le « bien manger » a envahi les marchés, les restaurants et les réfrigérateurs. Toulouse Mag donne toutes les pistes pour concilier plaisir et équilibre.

PAR MANON HAUSSY ET JULIE VIVIER

Manger cinq fruits et légumes par jour, faire la chasse aux mauvaises graisses, stopper les grignotages, privilégier les fibres, prendre du magnésium, des oligo-éléments et des omegas 3, assaisonner avec parcimonie, acheter bio, boire un litre et demi d'eau par jour, éviter les abus d'alcool... Impossible d'ignorer ces nouveaux dogmes. En matière de santé alimentaire, les recommandations pleuvent sur les consommateurs. Dans ce contexte, la Ville rose a pris le virage de la santé et de l'équilibre avec succès, délaissant enfin son image caricaturale de capitale du cassoulet. Loin d'être une vague éphémère, le « bien ...





Midi-Pyrénées est la région française qui compte le plus de produits protégés, avec 107 appellations.

© CRT Midi-Pyrénées

... manger » est devenu un nouveau mode de vie. Et les Toulousains ne sont pas les plus mal lotis. Pour preuve, le succès remporté par la Sisqa, la Semaine internationale de la sécurité et de la qualité alimentaire, organisée chaque mois de décembre par la Région, au Parc des expositions. Une foule de visiteurs y afflue pour découvrir les richesses gastronomiques de Midi-Pyrénées, et leur nombre ne cesse d'augmenter : 65 000 en 2006, 70 000 en 2007. Pour la sixième édition, qui a lieu du 11 au 14 décembre, les organisateurs tablent sur une nouvelle hausse des entrées, d'environ 10 %. Ce salon est dédié aux produits sous signe officiel de qualité et aux spécialités traditionnelles. Et en Midi-Pyrénées, ils ne manquent pas : ail rose de Lautrec, Roquefort, tomme des Pyrénées, porc noir de Bigorre, armagnac, truffe, safran du Quercy... Pas moins de 107 produits sont protégés par une appellation (AOC, Label Rouge, IGP, etc.). Un record national. L'Irqualim, Institut régional de la qualité agroalimentaire, est en charge de développer cette politique de qualité. « *Midi-Pyrénées est une mosaïque de terroirs et de petites productions à taille humaine*, explique Jacques Poux, le directeur de l'Irqualim. *C'est ce qui fait notre chance et notre richesse.* »

Le « french paradox » du Sud-Ouest

Le Conseil régional pousse l'expertise encore plus loin : il vient d'inaugurer le pôle « Science et culture alimentaire ». Philippe Behra, professeur de chimie à l'INP-Ensiac et spécialiste de l'eau, en est le coordinateur. « *Ce pôle servira de catalyseur entre les pôles de compétitivité, CancerBioSanté et AgriMip Innovation, le groupement d'intérêt scientifique Toulouse Agri Campus, le Pôle "Aliment Sécurité sanitaire et santé" et l'Institut de la qualité alimentaire*, explique-t-il. *Il s'agit ensuite de créer des passerelles entre*

Pour vivre vieux, buvons gersois

En relais avec les études du professeur français Serge Renaud sur le « paradoxe du Sud Ouest français », une équipe anglaise, sous l'égide de Roger Corder, a publié ses conclusions en novembre 2006 dans la très sérieuse revue scientifique « Nature ». Les vins rouges du Gers seraient excellents pour la longévité. Déjà, au début

des années 90, Serge Renaud avait démontré les bienfaits des polyphénols (tanin de raisin présent dans la peau et la pulpe) sur les artères. Roger Corder a, lui, isolé une nouvelle molécule, la procyanidine polymère, anti-oxydant particulièrement efficace. Un Gers seraient excellents pour la longévité. Déjà, au début

cardiaques plus faibles que la moyenne ont été mis en évidence dans le Gers. Le Tannat, principal cépage du Madiran et du Saint-Mont, produit les vins ayant le plus haut taux de procyanidines dans le monde. Cette présence serait encore renforcée par le mode de vinification traditionnelle qui maintient ces précieux éléments

dans le vin. Le journal « The Telegraph », qui a publié l'enquête, recommande certains crus gersois : madiran Plénitude, château Viella village, château de Crouzeilles, Saint-Mont C h â t e a u Saint-Go.



l'enseignement et la recherche, et la pratique culinaire. Ce pôle compte aussi montrer les nombreux atouts de Midi-Pyrénées, tant au niveau de son industrie agroalimentaire que de sa palette de bons produits. »

Alors que la gastronomie française rêve d'une inscription à l'Unesco, Midi-Pyrénées n'a pas à rougir de son patrimoine gourmand. Au contraire. Une célèbre étude anglaise a défini le « french paradox of south ». Cette théorie, élaborée lorsque statisticiens et cardiologues se sont intéressés aux maladies des artères coronaires, a permis de constater que le taux de mortalité des habitants du Sud-Ouest par infarctus du myocarde était inférieur de moitié à ceux observés aux États-Unis et en Grande-Bretagne. Et particulièrement dans le Gers ! Cela s'explique par une alimentation qui contient moins de graisses animales et davantage d'huiles végétales, des fruits et des légumes en abondance, et plus de céréales. Sans oublier les apports du vin (lire en page précédente).

Les Français eux-mêmes ne sont pas égaux devant l'infarctus : la mortalité coronarienne des Toulousains est inférieure de 30 % à celle des régions du Nord et de l'Est du pays, selon un autre rapport. La preuve que manger sainement, dans le Sud-Ouest, est une habitude de longue date.

La Ville rose... et verte

Au paradis des ayatollahs de la gastronomie et du terroir, le bio connaît de plus en plus d'adeptes. Selon la Chambre de commerce et d'industrie de Toulouse, 40 % des Français



Les stands implantés sur la place du Capitole le mardi et le samedi matin sont très prisés.

consomment un produit bio une fois par mois, 23 % une fois par semaine et 7 % tous les jours. Pour mieux répondre à la demande, les supermarchés biologiques se multiplient dans la couronne toulousaine, tout comme les petits marchés. Les trois rendez-vous hebdomadaires à Toulouse viennent d'être rejoints par celui de Castanet-Tolosan. Les stands implantés sur la place du Capitole le mardi et le samedi matin sont très prisés. Idem le mercredi, place du Salin, et le dimanche matin, place Saint-Aubin. Du côté

des magasins, deux chaînes se partagent l'essentiel du business : Biocoop et Bioasis (voir les adresses en page 28).

Les Amap, associations pour le maintien d'une agriculture paysanne, ont également vu leur système de partenariat, entre une ferme et les consommateurs, récompensé. Annie Weidknet et Fabienne Lauffer sont à l'origine de la première Amap de la région, créée en janvier 2003. L'année suivante, l'idée a fait des émules et le réseau régional s'est mis en place. Aujourd'hui, il compte plus de ...

Le panier magique du docteur Diaz

Claude Diaz est nutritionniste et spécialiste en médecine physique à Toulouse. Il a écrit plusieurs livres sur la relation entre l'alimentation et la santé, notamment « *Votre santé dans les marchés de Midi-Pyrénées* ».

Tous ces conseils qu'on entend sur l'alimentation finissent par devenir anxiogènes...

Complètement. Avant, on n'en savait pas assez. Aujourd'hui il y a trop d'informations, et ce trop-plein de messages devient anxiogène. Avec internet, la connaissance du public est énorme ! Les gens sont parfois mieux informés que les médecins. Déjà que c'est difficile de changer en profondeur son comportement alimentaire, en plus, on ne sait plus à quel saint se vouer.

Avez-vous un conseil simple ?

Pour rester en bonne santé grâce à son alimentation, il y a deux secrets. Utiliser des huiles riches en oméga 3, et savoir hiérarchiser son caddie. Il ne faut pas que l'animal étouffe le végétal, et chez l'animal il ne faut pas que la terre étouffe la mer. Voici mon panier magique : des légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots), des fruits secs oléagineux (amandes, noisettes, noix, pistaches), une bouteille d'huile d'olive, une bouteille

d'huile de colza. Et, surtout, une cuillère à soupe pour doser. Par jour, comptez deux cuillères de matières grasses pour une femme (trois pour un homme), dont une de colza. C'est la base pour se préserver le mieux possible des maladies. Après vous faites ce que vous voulez. Voilà vingt ans de travail résumés dans un panier.

Les Toulousains sont-ils chanceux ?

Absolument. Midi-Pyrénées est le grenier de la France. C'est la



© T. Pons

première région française pour le nombre d'exploitations agricoles et de produits labellisés, elle est très en avance sur le bio, etc. De plus, je m'aperçois que les marchés sont souvent pleins.

Bien manger, c'est subjectif. Portraits de bons vivants, chacun à sa manière.

Végétariens mais épicuriens

Jean-Marc et Danièle, Toulousains de 52 et 46 ans, ont opté pour le végétarisme il y a une vingtaine d'années. Dans leurs repas, ni viande, ni poisson. Le couple, avec leur fils Maxime, s'autorise toutefois les œufs et les produits laitiers. Leur première motivation pour se mettre au vert a été le « *respect de la vie* », mais elle n'est pas la seule. La petite famille refuse d'ingérer pesticides, organismes génétiquement modifiés ou antibiotiques (Danièle y est d'ailleurs allergique), contenus dans certains aliments. Ils achètent donc leurs fruits et légumes sur les stands bio des marchés, et se fournissent pour le reste dans les chaînes de type Biocoop ou les rayons bio des grandes surfaces. Le tofu (pâte dérivée de la fève de soja) leur sert d'élément de base pour la majorité de leurs repas. Et comme Jean-Marc est un cuisinier hors pair, pas un menu ne ressemble à un autre. « *Quand je dis que je suis végétarien, les gens font la grimace et me demandent "Mais qu'est ce que vous mangez, alors ?"* », plaisante-t-il. *S'ils savaient à quel point on se régale à la maison !* » Cannellonis, bouchées à la reine, nems, et même substituts de viandes en sauce... Tout est possible si l'on sait accommoder cette protéine végétale, dont les apports énergétiques sont similaires à ceux apportés par la chair animale, et dont le goût, s'il n'atteint pas celui d'une bonne entrecôte, reste en mesure de satisfaire les papilles, avec un peu d'imagination. Jean-Marc et Danièle prennent de temps à autre des compléments alimentaires (vitamines, fer, magnésium, etc.). Le végétarisme s'est imposé à eux comme un choix de vie logique, en conformité avec leur volonté de n'utiliser que des produits naturels. À ce titre, ils se servent de produits cosmétiques, garantis sans parabens (antibactériens accusés de toxicité) ou dérivés pétrochimiques, et se soignent au maximum avec des huiles essentielles.



Le bonheur est dans le terroir

« *Bien manger ou mal manger, c'est une question de culture. Manger ou ne pas manger, c'est une question d'argent.* » Cette citation de Manuel Vázquez Montalbán est affichée dans la chaleureuse petite salle du Mangevins, ce « bouchon toulousain » qui fait figure depuis 1990 de tanière épicurienne, de repaire de bons vivants, de petite oasis rabelaisienne, dans un monde de plus en plus aseptisé. Informaticien à Paris, Gérard Caniot a changé de vie pour s'installer à Toulouse. Il a d'abord tenu sa cave à vins, puis s'est associé à son ami Jean-Claude Guiter pour ouvrir le Mangevins, rue Pharaon. Ce dernier, que le voisinage a vu tant de fois sonner la cloche dans la rue en préambule aux repas, est aujourd'hui à la retraite. C'est son fils Jérôme qui lui a succédé aux fourneaux. Gérard Caniot réprovoque tous ces « *extrémistes* » qui s'insurgent contre le gras : « *Ce qu'ils banissent, c'est le bonheur.* » Viande à la découpe et petits plats traditionnels : au Mangevins, on privilégie la vérité du produit. « *La base du bien manger, c'est le produit. Comme disait Fernand Point, quand quelque chose est bon, il n'y a rien de meilleur. Ensuite, il faut un chef qui n'abîme pas le produit. Ici, on cuit la viande en la respectant, on ne rajoute jamais de sauce... Les sauces, ça cache toujours quelque chose. Et pour qu'elle soit bonne, la viande, il faut qu'elle ait du gras, qu'elle soit bien persillée. Dans les années 80, le porc noir a presque disparu, sous prétexte qu'il était trop gras... Heureusement que certains irréductibles n'en ont fait qu'à leur tête ! Aujourd'hui, on en trouve sur les plus grandes tables.* » Sans oublier le vin, qui pour Gérard, « *se parle, s'attend, s'espère et se déguste* ».



La semaine de la fraîche attitude, au printemps dernier, s'est concentrée sur les fruits et légumes frais.

© T. Pons

... 90 structures, ce qui représente 3 000 familles. Un véritable raz-de-marée, mais qui atteint aussi ses limites. « *On a prouvé que ce besoin d'une nourriture locale de qualité existe fortement, et que ce modèle est viable*, explique Annie Weidknet. *Mais il n'y a pas assez de paysans, et des listes d'attente partout. De nombreux jeunes désirent s'installer en Amap, mais ils ne trouvent ni terres ni capitaux, sans parler du manque de formation. Cela relève maintenant des pouvoirs publics. Il faut une véritable politique agricole en ce sens.* » Et de conclure : « *Si on veut bien manger, il faut y mettre les moyens.* »

La fin du cassoulet ?

Dans les restaurants, la cuisine bourrative, recouverte de sauce et ultracalorique, n'a plus sa place dans les assiettes. En l'espace de quelques années, de nouveaux genres d'établissements ont fleuri dans les rues de la Ville rose. Consacrés aux fruits, à la cuisson vapeur, au poisson cru ou encore aux soupes, ils s'inscrivent pleinement dans la tendance de la « *soft food* ». « *Toulouse*

s'est forgé une bonne réputation auprès des guides gastronomiques, qui lui manquait auparavant », estime Guy Pressenda, président de l'Union régionale de l'industrie hôtelière, et vice-président national de la restauration. Les trois piliers – cassoulet, foie gras et confit – ne se dégustent plus à toutes les enseignes. Ils demeurent toutefois un plaisir occasionnel, toute tradition restant bonne à garder. Toulouse a trouvé un juste équilibre, à mi-chemin entre le gras de canard et la cuisine trop nouvelle. Chez les étoilés au Michelin comme au bistrot du coin. La clientèle d'affaires (80 % des déjeuners) en avait assez de prendre du poids, et les citadins, en mal de verdure, recherchaient des produits naturels. « *Cela répondait à une demande des Toulousains*, poursuit le patron des restaurateurs. *Et ça n'ira qu'en grandissant.* »

Le restaurant bio s'est également démocratisé. À tel point qu'il touche même la restauration rapide. Rue Pargaminières, où les kébabs, burgers et paninis sont rois, une façade verte s'est installée le mois dernier.

« *Vis ta mine* » est l'une des rares sandwicheries estampillées « AB » de France. « *L'objectif est de manger vite et bien*, explique Romain, son créateur. *Je veux montrer aux jeunes qu'on peut manger sur le pouce, sans pour autant manger n'importe quoi. Dans un fast-food, on ne sait pas ce qui se passe en cuisine. Moi, je compose mes sandwiches devant le client.* »

Même les cantines toulousaines s'y mettent. Depuis le début de l'année scolaire, les 25 000 repas préparés tous les jours par la cuisine centrale intègrent une petite proportion de produits bio. Une priorité municipale. « *Cet effort, qui est aussi financier, s'accompagne d'une réorientation de la politique agricole, en partenariat avec les autres collectivités locales* », explique Élisabeth Belaubre, adjointe au maire de Toulouse en charge de la santé et de la restauration.

D'autres endroits invitent à une alimentation saine depuis bien plus longtemps. L'hôtel restaurant Cuisine et santé, ouvert à Saint-Gaudens il y a une trentaine d'années, prône ...

Tous en cours... de cuisine

Après avoir, un temps, déserté leur cuisine, les Toulousains repassent derrière les fourneaux, mais armés de nouveaux ustensiles. Les cours de gastronomie connaissent une fréquentation croissante. L'Office, par exemple, a accueilli plus de 2 200 « apprentis » et de nombreux chefs réputés, depuis son ouverture il y a plus d'un an. « *L'objectif est de permettre à tout un chacun d'approcher cet univers et de voir qu'on peut se faire plaisir et faire plaisir aux autres, facilement* », explique la maîtresse des lieux, Caroline Joucla. La mouvance du « *do it yourself* » permet, en outre, de maîtriser ce qu'on a dans l'assiette, et ainsi de réconcilier santé et saveurs...

« *La génération des 20-35 ans n'a pas pris le temps d'apprendre à cuisiner avec sa mère. Il y a vraiment eu une rupture, poursuit la directrice. Les gens veulent sortir du surgelé et de la boîte de conserve.* » L'Office propose plusieurs formules : les express midi, le temps d'un déjeuner, les « *spécial parents-enfants* », les intervalles gourmands avec Yannick Delpech (du deux étoiles l'Amphitryon, en photo ci-dessus avec Caroline Joucla), et, à partir de janvier, des journées exceptionnelles de haute gastronomie. Au programme du mois de décembre, l'Office recevra notamment Jérémie Morin, du Métropolitain, et Franck Putelat, du Parc (Carcassonne). De nombreuses autres structures proposent d'enseigner l'art culinaire aux amateurs sous toutes ses formes, à Toulouse et dans ses environs (voir notre guide). Restaurateurs, associations, mais aussi particuliers, qui invitent, sous forme de petites annonces, à s'initier à la nourriture chinoise, marocaine, italienne... De l'emploi service, en quelque sorte, pour transmettre des recettes d'ici et d'ailleurs.



© D.R.

la macrobiotique en pension complète. L'établissement a été créé par René Lévy, un ami de Georges Ohsawa, le créateur de ce système philosophique, qui reprend le principe du yin et du yang pour résoudre les problèmes existentiels. Une clientèle internationale y séjourne, en général une dizaine de jours. Certains veulent perdre du poids, d'autres souffrent de maladies permanentes, d'autres encore veulent préserver leur beauté. L'alimentation y est basée sur les céréales complètes, accompagnées de fruits et de légumes de saison. « Nous ne sommes pas végétariens par principe, mais mangeons peu de viande. Celle-ci représente le yang, les fruits sont le yin, et les céréales sont au milieu. Tout est question d'équilibre, explique Edda Grissin-Lévy. Les gens réalisent que la nourriture est la base de tout. Cela demande un travail personnel, surtout au pays du foie gras et du canard, où les mauvaises habitudes sont difficiles à perdre. »

Une obligation marketing

Mille et une nouvelles façons de s'alimenter ont vu le jour à Toulouse. Y compris la manière de faire ses courses. Les hypermarchés ont cependant encore de beaux jours devant eux, d'autant qu'ils ont parfaitement intégré ces nouveaux concepts. C'est, de toute façon, une obligation. L'agence de communication toulousaine Les Autres a décroché plusieurs contrats sur des produits alimentaires : l'eau minérale Alet, le fromage Capitoul ou le P'tit smoothie d'Innocent. Benjamin, l'un des concepteurs-rédacteurs, reconnaît que le marketing alimentaire ne peut plus faire l'impasse sur cet aspect : « Avec l'innovation, la santé est une notion importante pour le consommateur. Bien manger, c'est bien vivre : la ménagère de moins de 50 ans l'a bien compris. Un produit sur trois dans son panier est bio. »

Le problème, c'est que le bio, à force d'être servi à toutes les sauces, en perdrait presque son sens. Michel Sarran, deux étoiles au Michelin, s'insurge contre cette récupération : « Même si cette prise de conscience est positive, les industriels en profitent avec des labels à la con, pardonnez l'expression. L'agriculture bio coûte cher, ça ne va pas avec la consommation de masse. Quand j'en vois dans un supermarché, ça ne m'inspire pas forcément confiance, au contraire ! Mon fournisseur de légumes a des produits magnifiques, et il n'est pas estampillé bio. »

Etiquette ou pas, le Toulousain a de plus en plus le nez dans son assiette. Plus question de faire bombance aveuglément : banquet rime désormais avec santé, et la bonne chère ne s'apprécie plus dans la surenchère. ●

CARNET D'ADRESSES

Marchés bios

À Toulouse, place du Capitole, le mardi et le samedi matin, place du Salin le mercredi, et place Saint-Aubin le dimanche matin
À Castanet-Tolosan les vendredis de 15h à 20h
A Tournefeuille, petit marché bio les vendredis après-midi, devant l'Utopia

Supermarchés bios

Biocoop : 301 av. de Grande-Bretagne (Purpan), 21 av. des écoles Jules-Julien à Toulouse, 22 rue de la Cité Saint-Gobain à Fenouillet, 12 ch. de Ribaute à Quint-Fonsegrives, 110 av. du Marquisat à Tournefeuille
Bioasis : 21 rue des Amidonniers à Toulouse, 74 rue Saint-Jean à Balma, 6 av. Dewoitine à Cornebarrieu

Epiceries bios

La Fenêtre Ouverte, 28 rue du Rempart Saint-Etienne
Centre diététique Marcorel, 36 rue de Rémusat, Toulouse
Vert de terre, 17 rue Peyras, Toulouse
Domaine des Longchamps, 12 rue des Tourneurs, Toulouse
Le Moulin, 40 rue Peyrolières, Toulouse
Carmes Nature et Premiers sens, place des Carmes, Toulouse
L'aliment naturel, 28 bd d'Arcole
Régénération 2000, 4 av. de Grande-Bretagne
Grain de Lili (thés, tisanes, cafés), 13 chemin de Nicole, Toulouse
L'éthique verte, 164 route de Revel
Nature et Bien-être, 5 bd Vincent-Auriol, Tournefeuille
La Fermière, 19 bd de l'Europe, Portet-sur-Garonne
La Vie claire, 9 passage de Ségala, Colomiers
La Marjolaine, 2 pl. de la Liberté, Saint-Lys
Terre d'abondance, 12 rue Landowski, Muret
Bio Alim, 21 pl de la République, Muret
Tonus, 73 av. Douzan, Muret
Vivez Nature, 47 avenue du président Kennedy, Grenade
Naturellement, 7 av. de Toulouse, L'Union

Paniers

Biobox : points-relais à Balma, Blagnac, Caraman, Castanet-Tolosan, Colomiers, L'Union, Launac, Loubens-Lauraguais, Muret, Portet-sur-Garonne, Quint-Fonsegrives et Toulouse. www.biobox.fr
Vert y table : Henri Soury-lavergne,



© T. PONS

72 ch. Teynier (livraison à domicile)
Amap : près de 70 adresses en Haute-Garonne, dont une trentaine à Toulouse. 05 34 25 15 42
http://www.amapreseau-mp.org

Boucherie bio

1 rue Dominique Ingres, Blagnac

Ferme bio

79 ch. des Izards, Toulouse

Restaurants bios et/ou végétariens

Saveurs bio, 22 rue Maurice-Fonvieille
Le Félibre, 13 rue des Couteliers
Manger autrement, 155 Grande rue Saint-Michel
Le Temps des vendanges, 9 place de l'Estrapade
La faim des haricots, 3 rue des Puits-verts
Banana land, 49 rue du Taur
L'origan, 1 rue de l'Arc
En vert et contre tout, 40 rue des Filatiers
Y'aka Shop, 71 avenue Etienne-Billières
Le pré vert : 28 rue Jacques Prévert à Ramonville Saint-Agne

Cours de cuisine professionnels

L'Office, 5 rue Idrac, 05 61 62 00 61
Les fines bouches, 19 rue de Quéven, 06 28 72 56 40
Amis et fines herbes, 145 av. des Etats-Unis, 05 62 72 19 96
Cercle culinaire agréé, lycée des métiers d'Occitanie, 1 rue de l'abbé Jules-Lemire, 05 34 50 10 30
L'Italie dans l'assiette, 44 port Saint-Sauveur, 09 54 98 18 33
L'Atelier de cuisine gourmande, 6 ch. de l'Hers, Launaguet, 05 61 47 10 20
J'aime cuisiner, 89 rue Gaston-Doumergue, Tournefeuille, 05 62 48 06 06
L'Atelier des saveurs, L'Union, 05 62 89 13 35
Tchin-Tchine, cuisine chinoise, 20 rue de Sologne, Blagnac, 06 09 89 09 71

* Liste non exhaustive



Qualité
LANDES
bien dans son assiette



Retrouvez le rendez-vous gourmand des produits d'origine "Landes"

Les producteurs vous invitent à un voyage gastronomique au cœur des Landes. Asperge des sables des Landes, Canard fermier des Landes, Bœuf de Chalosse, Volaille fermière des Landes, Kiwi de l'Adour, Vins de Tursan et Vins de Pays des Landes, Armagnac et Floc de Gascogne... autant de produits gourmands, tous dotés d'un signe officiel de qualité et d'origine. Fruits de la tradition et d'un savoir faire unique, ces produits se déclinent dans les assiettes tout au long de l'année et se prêtent à toutes les inspirations culinaires quotidiennes ou festives.

LE CANARD FERMIER DES LANDES

Un savoir-faire incomparable alliant techniques modernes et perfectionnées au respect des traditions. Un suivi rigoureux des animaux, un terroir naturel unique font des canards fermiers des Landes des produits d'une exceptionnelle finesse. Pendant 102 jours, les canards profitent des bienfaits de l'élevage en plein air et sont nourris au maïs en grain entier, provenant de la production régionale. La gamme des produits de canard fermier des Landes est large, pour le plus grand plaisir des gourmets, s'adaptant à toutes les envies. En rayon frais, en épicerie : foie gras et confits, magrets, aiguillettes, cuisses et manchons. Une offre facilement repérable grâce au Label Rouge, gage de qualité supérieure. Laissez-vous tenter !



L'ARMAGNAC

C'est au cœur de la Gascogne que se perpétue le miracle de la plus ancienne eau-de-vie de vin. Obtenu par distillation de vin blanc dans un alambic armagnacais, vieilli de longues années en fûts de chêne, l'Armagnac est proposé sous forme d'assemblages ou en millésimes. Cette eau-de-vie d'exception demeure une recette artisanale, produite en quantités limitées. Un savoir-faire d'antan que les vigneronns s'attachent à respecter.



LE FLOC DE GASCOGNE

Né d'une recette gasconne au XVI^{ème} siècle et bien gardé par les traditions paysannes, le Floc de Gascogne est le mariage subtil entre un tiers d'Armagnac et deux tiers de jus de raisin frais. Plus qu'un apéritif, sensuel, doux, envoûtant, il peut se déguster en cocktails et également accompagner le foie gras, les desserts aux fruits, les melons et les fromages, pour le plus grand plaisir des papilles !



Rejoignez gratuitement le
CLUB DES GASTRONOMES
www.qualitelandes.com
Des recettes en vidéo faciles et gourmandes à découvrir.

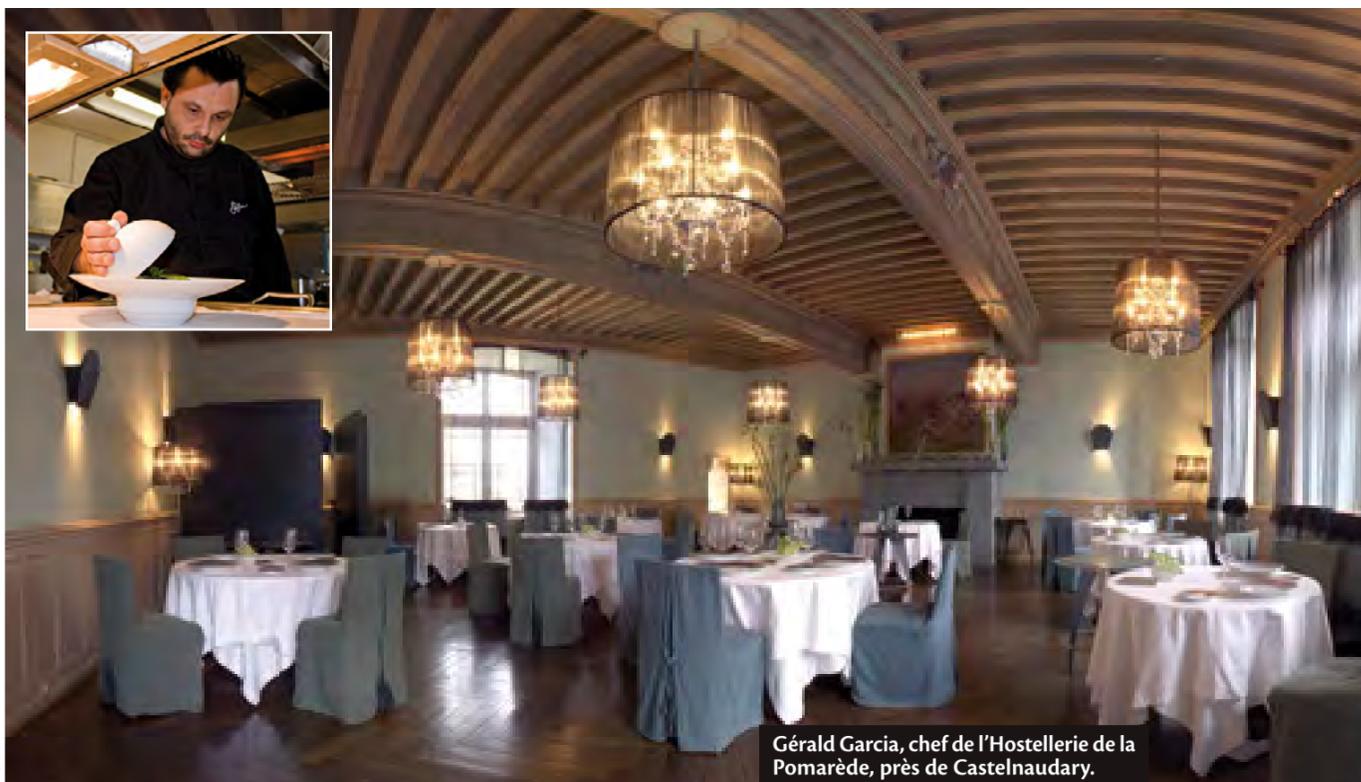
Le mois prochain, partez à la découverte du Bœuf de Chalosse et du Kiwi de l'Adour.

www.qualitelandes.com



Balade culinaire chez les voisins étoilés

Ils ont entre trente et quarante ans, cuisinent comme des dieux, tiennent des endroits qui font rêver et viennent de décrocher leur première étoile. Ça tombe bien, ils sont à moins de deux heures de Toulouse.



Gérald Garcia, chef de l'Hostellerie de la Pomarède, près de Castelnau-d'Aud.

A 1H DE TOULOUSE

Gérald Garcia, Hostellerie de la Pomarède

La Pomarède, c'est un endroit hors du temps, pas très loin de Castelnau-d'Aud. Le petit café du village a accroché le cœur de Gérald Garcia dès les premières fois où, à 21 ans, il allait y prendre un verre après son service chez Claude Taffarello à l'Auberge du Poids Public. A 25 ans, après avoir engrangé des expériences dans le monde entier, le jeune chef réalise son rêve et reprend le château, avec Nathalie. Dix ans plus tard, ils en ont fait un lieu tout simplement magique. Dans la majestueuse salle de bal au plafond à la française, la décoration à la française contraste avec les murs chargés d'histoire. On y déguste la cuisine créative

de ce jeune chef qui a obtenu sa première étoile dans le Guide Michelin à seulement 29 ans. Les bonbons de foie gras et ormeaux, la langoustine croquante en panure de wasabi, les cuisses de grenouille en fondue d'échalote au gingembre et crème à l'ail des ours, les tripes façon Lucien Vanel... Son secret ? Une identité régionale très forte, ouverte vers les cultures orientales et asiatiques, agrémenté d'une audace permanente. A l'étage, sept chambres vous accueillent. Mais le jeune couple vise toujours plus haut, et vient d'acquiescer le Presbytère, une maison du village mitoyenne de l'église, et l'ont transformée en hôtel 4 étoiles de luxe :

sept chambres dont une suite, une piscine avec vue sur le Lauragais, des matériaux bruts associés au charme d'un magnifique mobilier chiné, le tout orchestré par la décoratrice Caroline Deffis.

Restaurant fermé les lundi et mardi de juin à septembre, dimanche soir, lundi et mardi de décembre à mai. Fermeture annuelle en novembre. Menu du marché 21 € (le midi en semaine), menu du Château 39 €, menu Dégustation 59 €, menu Carte blanche 89 €. L'Hostellerie : chambres 1 personne de 85 à 110 euros, 2 personnes de 110 à 150 €, deux suites à 195 €. Ouvert sept jours sur sept. Château de la Pomarède, 04 68 60 49 69, www.hostellerie-lapomarede.fr

A 45 MN DE TOULOUSE

La Table des Capucins, Hervé Sauton

A 39 ans, Hervé Sauton peut être fier. Décrocher une étoile pour le restaurant de l'hôtel Crowne Plaza de Montauban, avec ses 40 couverts, les menus à faire pour le spa, et depuis cet été le Bistro des Capucins, dans lequel il propose une cuisine plus instantanée et rapide (avec des formules à 18 euros). Il était presque surpris, ce chef auvergnat qui a su parfaitement apprivoiser le Sud-Ouest et propose une cuisine à la fois gastronomique et canaille, teintée de voyages épicés : les gambas en kadaïf, le risotto aux truffes, les ris de veau en cocotte façon grand-mère, le Saint-Pierre rôti sur un croustillant de pied de cochon et asperges étuvées, et en dessert les notes sucrées de Jean-Yves Tholby. Le lieu est tout autant délicieux, pour qui aime le calme et la sérénité des vieilles pierres. Ce couvent du XVII^e siècle (classé) a su conserver une aura monastique aussi apaisante que rafraîchissante. Sans parler de la piscine !

Menus : Marché à 30 €, Gourmet à 42 € (59 avec vins), Découverte de la saison à 59 €, Autour du homard à 69 €. Chambres à l'hôtel de 96 à 280 €. 6-8 quai de Verdun à Montauban, 05 63 22 00 00. www.hotel-montauban-restaurant-spa-reunion.com

A 1H DE TOULOUSE

Le Parc à Carcassonne, Franck Putelat

Ici, au pied de la Cité de Carcassonne, on vient chercher la paix et la sérénité. On s'en remet entièrement à Céline et à Franck Putelat, qui savent chouchouter leurs clients à



Hervé Sauton tient la Table des Capucins, à Montauban.

la perfection. Et, évidemment, on trouve le bonheur dans l'assiette. La rigueur ? « C'est ma plus grande qualité, et mon plus grand défaut, sourit Franck. J'adore la technicité et la précision. » Mais sa cuisine, c'est aussi la créativité, le respect des saisons, l'amour du produit et le souci du détail : les langoustines rôties à l'orange et chou fleur chaud-cru au caviar d'Aquitaine, le foie gras de canard mi-cuit au verjus et pamplemousse rose, le filet de bœuf de race bouchère "Bocuse d'Or", ou encore le soufflé coulant au chocolat Guanaja et sa crème glacée caramel beurre salé sont autant d'incontournables. Ou encore cette surprenante tartine de haricots blancs à la truffe ou aux cèpes, à la sauge et à la mozzarella, qui lui tient particulièrement à cœur. Le parcours de Franck est exemplaire. Originaire du Jura, il a travaillé aux côtés de chefs renommés tels que Philippe Legendre ou Georges Blanc. Il obtient sa première étoile aux commandes du restaurant la Barbacane à Carcassonne. En janvier 2003, représentant

la France, il remporte le Bocuse d'Argent lors du Concours Mondial de Cuisine. Et depuis 2006, il est au piano du Parc, une salle lumineuse de 90 couverts nichée dans un terrain de 3 000 m². Son rêve.

Menu le midi à 29 €, menus à 48, 69, 95 et 125 €. Chemin des Anglais à Carcassonne, 04 68 71 80 80, www.leparcfranckputelat.com



Eric Sampietro, de la Table des Cordeliers, à Condom.

A 1H15 DE TOULOUSE

La Table des Cordeliers, Eric Sampietro

Eric a 42 ans et a réalisé son rêve en 2003 : revenir un jour sur ses terres gersoises : « Ici, la route en elle-même est déjà tellement belle, tellement dépaysante... On se croirait en Toscane. » La Table des Cordeliers, étoilée au Michelin depuis 2008, c'est une...



Franck Putelat et son Parc,

... jolie bâtisse aux volets bleu Lectoure. Un restaurant contemporain dans le cloître et la chapelle d'un ancien couvent gothique. Aux fourneaux, Eric est guidé par l'intuition, l'envie et la spontanéité. Il aime suivre les saisons et réinventer sans cesse : le dos de cabillaud vapeur, vermicelles aux girolles et shiitakes, ou la lotte rôtie et glace parmesan comme un minestrone, ou encore la cuisse de canard, farcie et confite, pommes de terre sautées à l'ail et persil. Mais sa carte est en perpétuelle ébullition créative, et l'émerveillement est toujours au rendez-vous. Digne héritier d'une solide tradition familiale (ses parents tenaient un restaurant à Manciet), il s'est forgé au gré des expériences, au Liban, à Quiberon, etc. Avant de revenir à sa Gascogne natale.

Restaurant fermé le dimanche soir, le lundi toute la journée et le mardi midi.
Menus : le Marché à 25 €, la Chapelle à 45 €, Découvertes à 65 ou 95 € avec accord mets et vins. La Table des Cordeliers, 1 rue des Cordeliers à Condom dans le Gers (face au kiosque à musique), 05 62 68 43 82. www.latabledescordeliers.fr

A 1H DE TOULOUSE
L'esprit du vin, David Enjalran

David Enjalran, 36 ans, c'est l'enfant du pays qui, comme un symbole, décroche sa première étoile en 2006 dans la jolie cave voûtée de l'Esprit du vin, son restaurant à Albi. Il a fait ses études au lycée hôtelier de Toulouse avant de se former chez différents chefs, notamment Alain Dutournier (trois étoiles au Carré des Feuillants à Paris), son mentor. Ici, une fois passé le rideau de l'en-

trée, on se laisse prendre en charge par le maître des lieux : « *L'idée, c'est de laisser tous les soucis dehors. De rentrer dans une bulle hors du temps* », explique le chef. Le fait que sa table ne compte qu'une vingtaine de couverts contribue agréablement à cette atmosphère intimiste. Côté assiette, c'est du grand art. « *Je construis un plat comme un parfum*, raconte David. *Le produit est le corps du plat, et je construis autour. J'utilise beaucoup les associations terre et mer.* » Ce qui donne une cuisine toute en finesse et subtilité : pour ne citer qu'eux, par exemple, le burger de bœuf charolais et foie gras, l'agneau de 36 heures, la côte de veau de lait, ou le gaspacho de fraise mara des bois et son sorbet verveine citron.

11 quai Choiseul, à Albi, 05 63 54 60 44.
Fermé dimanche et lundi.
Menus de 26 à 95 €.

A 1H30 DE TOULOUSE
Une auberge en Gascogne, Fabrice Biasiolo

C'est une histoire qui se raconte en famille. Fabrice Biasiolo est aux fourneaux. A 38 ans, il revisite avec talent le terroir du Sud-Ouest, et pour cela a obtenu en 2008 une étoile au Guide Michelin. Un seul exemple, son désormais célèbre Petit déjeuner gascon, à la carte en permanence : on trempe les tartines dans une tasse de thé, mais les tartines sont au foie gras et le thé, du bouillon de canard ! Ce jeune chef qui aime surprendre a appris son métier chez Daguin et Bras. En salle, c'est Laurence son épouse qui officie, et son frère Benoît, sommelier talentueux, propose une cave magnifique de plus de 800 références, qui fait le pari de la découverte. Dans cette



Fabrice Biasiolo, chef d'Une auberge en Gascogne, à Astaffort.

jolie maison du XVIII^e siècle, il est possible de passer la nuit en louant l'une des chambres, et ainsi profiter pleinement des accords mets et vins.

Fermeture hebdomadaire le mercredi toute la journée et le jeudi midi. Fermé le dimanche soir et le lundi midi du 30 septembre au 31 mai.
Menu d'initiation à la découverte à 42 € (60 avec les vins), menu des créations du moment à 50 € (75 avec les vins) et menu émotions à 80 € (115 avec les vins).
Une auberge en Gascogne, 9 Faubourg Corné à Astaffort, 05 53 67 10 27, www.uneaubergeengascogne.com

A 1H30 DE TOULOUSE
Le restaurant Marco, Richard Marco

Chez les Marco, on trouve non seulement un restaurant étoilé, mais aussi un hôtel, avec cinq chambres de luxe personnalisées par des fresques murales, qui donnent sur la piscine, le jardin fleuri et les vignes alentour. Une maison quercynoise typique, véritable havre de paix et de verdure, avec la salle de restaurant qui prend place dans une ancienne cave voûtée de 1823, relookée il y a à peine un an. « *Vous passez vingt-quatre heures ici et vous avez l'impression d'être parti à 2000 km* », assure Richard Marco. A 33 ans, ce jeune chef autodidacte, qui a fait ses armes en Espagne, a pris la relève de Claude, son père. Le Guide Michelin avait accordé une étoile à ce dernier en 1994, il a décidé de la maintenir pour le fils. Celui-ci propose « *une cuisine du monde, teintée de régionalisme* », qui s'inspire de ses nombreux voyages. A proximité de Lamagdelaine, Saint-Cirq Lapopie et la magnifique route du



Richard Marco officie en cuisine près de Cahors.

Célé, ou encore les grottes de Pechmerle, la halte est belle, à la fois si près et si loin de Toulouse...

Fermeture hebdomadaire dimanche soir, lundi et mardi midi du 15 septembre au 15 Juin, lundi midi et mardi midi du 16 juin au 14 septembre. Menu du marché à 30 €, menu gourmand à 48 € et menu découverte à 78 €.
Restaurant Marco à Lamagdelaine (Cahors), 05 65 35 30 64, www.restaurantmarco.com



Benjamin Toursel, de l'Auberge du Prieuré, à Moirax.

A 1H30 DE TOULOUSE
L'auberge du Prieuré, Benjamin Toursel

Une petite équipe, cinq tables, une belle maison de village à colombage plusieurs fois centenaire, sise dans un bourg de 300 âmes sur les hauts d'Agen, avec son intérieur campagnard et sa jolie terrasse ombragée... Ici,

Benjamin Toursel, un Ch'ti de 36 ans adopté par le Sud-Ouest, et sa femme Agathe, se mettent en quatre pour faire passer à leurs hôtes un moment d'exception. Après ses études, il a fait ses armes notamment comme second chez Michel Trama. Il s'installe à Moirax en 2004, et décroche, quatre ans après, sa première étoile chez Michelin. « *On a voulu créer un lieu qui nous ressemble, explique-t-il. Un lieu avec une vraie âme.* » Un exemple de menu de rêve ? Chaud-froid de langoustines en cappuccino de fenouil, bouillon de joue de porc et crevette satay, sublime palet de chocolat croustillant sésame, carotte, orange. Bon appétit !

Fermé dimanche soir, lundi et mardi.
Menu 40 et 60 €. Carte environ 60 €.
Nombre de couverts limité, prévenir.
Auberge du Prieuré, 47310 Moirax, 05 53 47 59 55



Daniel Gonzales et David Biasibetti aux fourneaux d'Ô Saveurs, à Rouffiac-Tolosan.

A 25 MINUTES DE TOULOUSE
Ô Saveurs, Daniel Gonzalez et David Biasibetti

D'un bar tabac d'un village de 1500 habitants, Daniel Gonzales et David Biasibetti ont fait Ô Saveurs, restaurant très élégant prisé par les Toulousains et orné d'un macaron Michelin depuis 2004. Chose rare, l'étoile a été attribuée au duo aux fourneaux, une association qui fonctionne à merveille depuis bientôt dix ans. Daniel, 55 ans, et David, 35 ans, se sont connus alors qu'ils travaillaient tous deux à la Frégate à Toulouse. L'un au salé, l'autre au sucré. La sagesse, et la fougue. Le tout dans une atmosphère provençale, autant dans le décor que dans l'assiette : le croustillant de lotte et langoustines avec ses accras de légumes sur une pulpe de courgette à la réglisse, le turbot rôti et pistou aux crevettes et ses gourmandises de polenta au romarin et glace parmesan, la charlotte d'agneau aux aubergines et son carré rôti au jus d'épices, ou encore le fondant chocolat au jasmin, pêche rôtie à la lavande. La brique classique pour l'extérieur, un intérieur moderne et confortable... la terrasse sur la place du village : comme autrefois. Une façon plutôt agréable de partir à la découverte de la riante campagne toulousaine.

Fermé samedi midi, dimanche soir et lundi.
Menu du marché 23 € (le midi en semaine), menu Plaisir 39 € menu des saveurs 52 €, menu Dégustation 80 €.
Ô Saveurs, 8 place des Ormeaux à Rouffiac-Tolosan, 05 34 27 10 11, <http://o.saveurs.free.fr>

JULIE VIVIER
julie.vivier@depechemag.com



David Enjalran, chef de l'Esprit du vin, à Albi.

Appel au Peuple Toulousain

DIMANCHE 19 SEPTEMBRE 1897

Aura lieu une véritable

CORRIDA

DE

TOROS

Avec deux Matadors de Cartel
et de leurs Cuadrillas complètes de Picadors,
Banderilleros, Puntilleros, Alguazils,
Monosabios, Areneros, Trains d'Arrastre, etc.

6 SUPERBES TAUREAUX

ESPAGNOLS

Provenant de la renommée

Ganaderia de ILDEFONSO GOMEZ, de Colmenar

Seront tous Combattus à la mode Espagnole

Ces magnifiques animaux arriveront à Toulouse, chacun dans leur cage le Jeudi 16. — Le Samedi 18, toute la journée, essai et acceptation de la Cavalerie par tous les Picadors. — De 5 heures à 7 heures, le public sera admis à visiter les Taureaux.

L'Affiche du jour donnera les détails

Foache

IMP. CASSAN FILS, TOULOUSE. PARIS



NOUVELLE DIRECTION

Sous le Patronage et le Contrôle

DE LA SOCIÉTÉ

LES "AFICIONADOS TOULOUSAINS"

A gauche. Affiche créée par l'artiste toulousain Foache. Les premières véritables corridas toulousaines ont eu lieu dans les arènes du Busca, en 1897.

A droite. Le premier club taurin de la Ville rose, les Aficionados toulousains, fut créé en 1897 par le vicomte de Combettes de Caumon au Café des Boulevards. Jean Diffre fut chargé de dessiner les badges qui furent remis lors de la séance d'ouverture.



Deux mille ans de toros à Toulouse

Depuis 1999, ce sont Fenouillet ou Rieumes qui ont repris le flambeau de la tauromachie en Midi-Pyrénées. Pourtant, la tradition taurine est inscrite dans l'histoire de Toulouse depuis des siècles. Visites des huit arènes qu'a compté la Ville rose.

Le 3 octobre 1976, les portes des arènes toulousaines du Soleil d'Or se referment sur un triomphe. Au terme d'une faena⁽¹⁾ rare, Nimenno II, grand espoir français du moment, coupe une queue à Romano, novillo de Rocio de la Camara. Aux bravos succède alors le silence. Depuis, la corrida n'a plus eu droit de cité à Toulouse. La tradition s'est déplacée en périphérie, un temps à Fenouillet, et à Rieumes (voir encadré). Si l'existence – ou non – d'une tradition taurine dans la Ville rose est un débat toujours très vif, l'Histoire prouve en tout cas qu'entre la brique et le taureau, des liens indéniables existent. Et ce depuis 250 après Jésus-Christ, date du martyr de Saturnin, premier évêque de Toulouse, qui fut traîné à mort par un taureau le long de ce qui est aujourd'hui la rue du Taur.

La ville a vu se construire et se détruire successivement pas moins de huit arènes. L'amphithéâtre de Purpan-Ancely, dont les vestiges existent encore aujourd'hui, est leur ancêtre, construit en briques au milieu du I^{er} siècle de notre ère. Près de 7 000 spectateurs venus de la province entière le fréquentent alors, pour y admirer les combats de gladiateurs et de bêtes sauvages qui ont lieu dans son arène ovale. Il rivalise par sa taille avec ceux de Nîmes et d'Arles. On pense qu'il a fonctionné jusqu'au IV^e siècle.

Les premières tentatives

Jusqu'au XIX^e siècle, il ne reste que peu de traces d'une activité tauromachique à Toulouse. Mais suffisamment pour affirmer

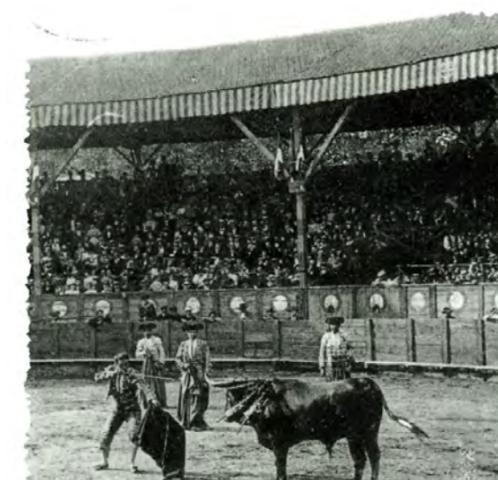
qu'elle existait. Au XVI^e siècle, par exemple, on sait que Jean de Bernuy, riche marchand de pastel et Capitoul, avait gardé de ses origines espagnoles le goût des combats de taureaux. Selon la chronique, à l'occasion de la visite de son neveu, il en organisa un dans la basse-cour de son hôtel particulier (l'actuel lycée Pierre de Fermat). Il fut tué ce jour-là, à 75 ans, par le taureau ayant malencontreusement franchi la barrière... On trouve également trace de combats aux Archives départementales sur une affiche d'une course donnée

le 15 décembre 1765 à la Salle du grand jeu de paume, près des Jacobins. Autre élément, une affiche, conservée au Musée Paul Dupuy, annonce pour le 20 novembre 1785 une grande course espagnole, avec mise à mort d'un *toro*. Dès 1855, des courses camarguaises se seraient déroulées sur les allées Lafayette, mais il existe peu d'informations sur cette période. Il faut attendre 1884 pour voir les premières arènes modernes de Toulouse. Elles sont construites en bois sur la Prairie

des Filtres. On y donne divers spectacles taurins peu codifiés, inspirés des courses camarguaises et landaises. Ces divertissements rencontrent un franc succès, mais au bout de la première année d'exercice, le directeur disparaît

avec la caisse. Entre 1885 et 1895, deux arènes ont été installées, une dans le quartier du Busca et une allée de Barcelone. Là encore les documents sont rares, mais en tout état de cause ne s'y produisirent que des courses sans mise à mort.

C'est le quartier du Busca qui accueille, en 1896, la première enceinte en dur de la ville. Cette plaza est surnommée la "cambuse", tant elle est inconfortable. Le 14 juillet 1897, le public, qui n'aurait pas supporté la médiocrité du spectacle, démonte les gradins et s'en prend à l'édifice, avant que les forces de l'ordre n'interviennent. La mairie décide alors de fermer les lieux. 1897 voit aussi la création du premier cercle taurin, les Aficionados toulousains, par le vicomte Combettes de Caumon, qui dote la ville de vraies courses à...



Les arènes des Amidonniers accueillirent des corridas et divers spectacles de 1898 à 1924.

© Collection Olivier Bouze



Cette corrida n'a jamais eu lieu. Ce jour-là, 2 août 1914, la Première Guerre mondiale était déclarée. Tout fut annulé.

... la mode espagnole. Elles ont lieu à nouveau dans les arènes du Busca, dont le vicomte a obtenu la réouverture. Le public est conquis, à tel point que la nécessité de construire de nouvelles arènes se fait rapidement sentir.

La Belle Epoque

En 1898, le quartier des Amidonniers inaugure donc ses nouvelles arènes couvertes, construites en tuiles et en bois par la société Talorbe & Passicos (à l'actuel 75 allée de Brienne, à côté du Bazacle). Le jour de l'inauguration est aussi le jour de la première manifestation anti-corrida à Toulouse. Ces arènes, dotées de 8 000 places confortables, vécurent seize années ; une époque glorieuse pour la tauromachie locale. Le premier journal taurin de Toulouse, "les Arènes", est créé à cette époque. De 1898 à 1914, toutes les légendes taurines de la Belle Epoque passèrent par ces arènes : Antonio Guerrero "Guerrito", Rafael Guerra "Guerita", Antonio Fuentes, Rafael Gonzales "Machaquito", Ricardo Torres "Bombita" ou Vicente Pastor. Plus de six cents taureaux furent présentés dans cette plaza, face à soixante-dix matadors. De grands spectacles lyriques y sont aussi donnés et les chanteurs célèbres s'y font entendre. Le combat de boxe Carpentier/Willie Lewis tient également l'affiche. La corrida du 18 septembre 1913 est donnée en l'honneur de la visite du Président Poincaré. Le 2 août 1914, la corrida qui devait avoir lieu, avec six taureaux de Carreros pour Vicente Pastor et Malla, fut annulée. La Guerre était déclarée. Les taureaux furent abattus à la carabine dans les corrales⁽²⁾.

A la fin de la Grande Guerre, les arènes des Amidonniers sont détruites, pour être reconstruites, en briques, sur le même site en 1921, par un promoteur barcelonais. Elles sont inaugurées le 14 juillet 1921 par Paco Madrid, Saleri II et Granero devant des toros de Felipe Montoya. Précisons que Toulouse est la seule ville française où s'est produit le célèbre Granero. Elles accueillent surtout des spectacles hybrides, mélange de courses landaise, camarguaise et charlotade⁽³⁾. Elles sont vendues aux enchères en 1924 et démolies en 1925, pour raisons de sécurité. Une fois de plus, Toulouse se trouve sans arènes.

On a aussi combattu des taureaux à Balma, de 1934 à 1938. Une soixantaine d'aficionados toulousains unissent leurs moyens pour offrir à la ville des arènes démontables de 6 750 places. Cependant, la Guerre civile espagnole rend de plus en plus difficile l'organisation de spectacles et les arènes de Balma, peu à peu délaissées, sont démolies en 1938. Après la Libération, le Stadium-

Vélodrome fit office de plaza à deux reprises. La célèbre toréra Conchita Cintron (la "déesse blonde"), notamment, s'y produisit le 12 juin 1949. Mais malgré l'engouement des aficionados, le Stadium se prêtait mal à ce genre de spectacle.

Les arènes du Soleil d'or

Les spectacles taurins reviennent à Toulouse par la volonté de Lucien Laviguerie. Fondateur de la Peña de Bernui en 1934 (en hommage à Jean de Bernuy, souvent vu comme le premier aficionado toulousain), il prouve la tradition taurine de Toulouse et permet donc le retour de la corrida. De nouvelles arènes, celles du Soleil d'or, sont construites en 1953, à la place de l'actuel lycée des Arènes. Elles sont inaugurées le samedi 13 juin 1953 avec six toros de la Viuda de Galache, pour Antonio Ordonez, Emilio Ortuno Jumillano et Antonio Chenel Antonete. Propriété de la famille de Marcel Dangou et gérées par l'impresario madrilène Manolo "Chopera", les arènes du Soleil d'or sont considérées comme les plus modernes de France, et les plus grandes (après Nîmes et ses 16 000 places, mais devant Séville – 12 500 places – ou Pampelune – 13 700 places). Les plus grands noms de la tauromachie et les élevages les plus réputés s'y succèdent. Toulouse est la ville française où l'on peut voir le plus de corridas (à raison de 5 à 7 par an). Les peñas et cercles taurins se multiplient, dans le sillage de la Peña estudiantina Paco Herrera, créée en 1965, qui deviendra le cercle taurin de Toulouse. L'école taurine toulousaine voit également le jour en 1957. Le 3 octobre 1976, la dernière course de la Ville rose est donnée.



La célèbre toréra Conchita Cintron se produisit le 12 juin 1949 au Stadium, à pied et à cheval.



Les arènes du Soleil d'or, de 1953 à 1976, étaient considérées comme les plus modernes de France, et pouvaient accueillir 14 000 spectateurs.

Marcel Dangou, fer de lance de la tauromachie toulousaine et grand passionné de corrida, décède le 1^{er} août 1978. Le désintéret de ses héritiers aboutit à la vente des arènes à la Ville, qui les détruit en 1990 pour construire le lycée des Arènes. •

⁽¹⁾ *Faena* : travail effectué par le matador lors du troisième et dernier tercio, ayant pour objectif principal de préparer le toro à recevoir l'estocade. C'est aussi là que le matador montre sa technique et exprime sa personnalité.

⁽²⁾ *Corrales* : enclos attendant aux arènes où sont enfermés les taureaux avant les corridas.

⁽³⁾ *Charlotade* : toreo comique.

JULIE VIVIER
julie.vivier@depechemag.com

Sources : "Histoire de Toulouse illustrée", Anne Le Stang, éditions Le Pérégrinateur / "Corridas à Toulouse", Natacha Fradin, Loubatières Plus d'affiches dans l'ouvrage "Affiches aficion", en vente au Centre de l'affiche de Toulouse.

Et maintenant ?

Beaucoup d'initiatives pour relancer les arènes du Soleil d'or ont avorté, mais les aficionados du Midi-Toulousain n'ont jamais renoncé. Des spectacles taurins sans mise à mort ont été célébrés à Grenade-sur-Adour de 1996 à 1998 puis à Clermont-Le-Fort de 1998 à 2000. C'est Rieumes qui, après avoir organisé également des spectacles sans mise à mort en 1999 et 2000, a repris le flambeau en organisant des novilladas piquées à partir de 2001, dans des arènes portatives espagnoles, et à partir de 2004 en faisant coïncider ses dates de célébration avec celle de la fête votive de la ville. Parallèlement, la tradition a repris vie à Fenouillet en 2003, avec la création de la feria Tolosa Toros, et a perduré cinq ans. L'édition 2008, sous la pression des anti-corridas, est annulée. La ville ne veut plus entendre parler de feria. Le club taurin de Rieumes reprend donc cette année le créneau du dernier week-end de juin, et entend se stabiliser à cette date. Quant à Didier Lacroix, à l'origine de la Feria de Fenouillet, il n'a pas dit son dernier mot. Son association, Feria Girona, est en négociation avec « deux sites potentiellement intéressés » – on n'en saura pas plus pour l'instant – pour accueillir les arènes démontables de 6 000 places. Fort de l'engouement du public, l'ancien joueur du Stade Toulousain s'est fixé un objectif : avoir une feria en 2010 dans l'agglomération toulousaine. Un groupe de soutien lancé sur Facebook recueille déjà près de 4 000 membres. Le 12 juin, Didier Lacroix organise aussi une Nuit de la feria, à l'Orangerie de Labège, où l'ensemble du monde taurin sera présent.

Darkimey

Les œuvres abstraites de Darkimey plongent leurs racines dans la nature, les végétaux, la forêt... Ces motifs organiques, qu'elle combine de manière intuitive et spontanée, aboutissent à des tableaux surprenants, le plus souvent déployés en symétrie à la manière du test de Rorschach ou en kaléidoscope. Serena Panelli a 25 ans. Née dans le Gers, elle a fait des études d'art appliqué, de graphisme, d'expression visuelle et de scénographie. Touché-à-tout, elle a travaillé avec le Phun et a collaboré à la préparation du prochain spectacle de Royal de Luxe comme illustratrice. Elle aime aussi le croquis et l'esquisse. Mais sa vraie « piste », ce sont ses symétries mystiques et oniriques, « un boulot d'autiste », dit-elle en souriant. Avec une forte préférence pour le noir et blanc : « J'aime le noir, sa profondeur, son symbolisme. J'aime la ligne, la pureté du trait. Le message est plus profond. » Elle a exposé notamment à l'Usine à Tournefeuille, et l'on peut admirer son Kaléidoscope géant rue de Metz dans la vitrine de Psychojongleur. ●



© J. Vivier



Mademoiselle Kat

L'eau de la Garonne a coulé sous les ponts depuis que Mademoiselle Kat a donné ses premiers coups de pinceau sur les murs de la Ville rose. Avec son acolyte Miss Van, elle est à l'origine d'un "street art" novateur dans le paysage essentiellement masculin du graffiti français : elle « pose des espaces oniriques dans la rue ». Ses personnages féminins, tout en rondeurs et couleurs, se promènent depuis sur les murs de Toulouse jusqu'à Chongqing en Chine, et posent la question de l'identité féminine. A 37 ans, Kat approfondit sa problématique en travaillant sur d'autres supports et avec d'autres techniques. « Dans la rue, on travaille toujours dans l'urgence. J'aime aussi cette sérénité, cette intimité que m'apporte ce travail sur toiles, seule chez moi... » Dans ses nouvelles œuvres, elle propose une lecture personnelle de la légende d'Eve, dans un univers de rêves qui mêlent décors érotico-champêtres. « A mes yeux, le fruit défendu est une framboise plutôt qu'une pomme, par sa couleur, sa texture, sa gourmandise... » Elle prépare actuellement un court-métrage en collaboration avec la réalisatrice toulousaine Catherine Aïra. Et quand elle n'est pas penchée sur un mur ou sur un châssis, elle donne des cours de dessin à Toulouse, sa ville de cœur, sa base éternelle. ●



© D.R.

GHP accroche les filles

A bas la parité. Pour cette exposition qui inaugure le printemps, l'espace GHP a choisi de ne présenter que des artistes féminines. Sur les neuf, quatre sont toulousaines. Rencontres.

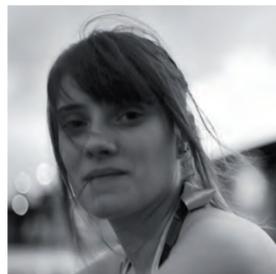
PAR JULIE VIVIER - julie.vivier@depechemag.com



© V. Beucher

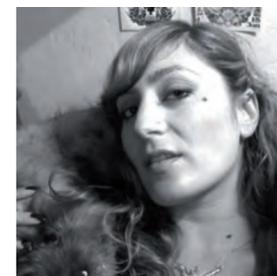
Amandine Urruty

Rayonnante, rigolote, colorée, vivante... Amandine "ressemble" aux personnages qu'elle dessine. Un bestiaire né de griffonnages sur des bouts de papiers les jours d'ennui... Devenus aujourd'hui les composantes d'un univers intrigant, baroque et surréaliste, qui s'étoffe petit à petit, le plus souvent au crayon de couleur. Têtes mi-humaines, mi-animales, corps bien en chair aux extrémités avortées, un univers mi-puéril mi-pervers... Issue d'une maîtrise d'arts plastiques et d'un DEA d'audiovisuel, Amandine, Gersoise, installée depuis dix ans à Toulouse, a dû apprendre à accepter son style : « La première fois que j'ai été exposée, je n'imaginais pas qu'on puisse aimer mes dessins ! » Après avoir été chanteuse dans un groupe, graphiste, affichiste, illustratrice, la jeune fille de 26 ans s'est lancée depuis un an à plein temps dans son univers coloré, et a fait sa première exposition en solo à l'espace GHP. ●



Miss Van

Vanessa vit et travaille désormais à Barcelone, mais elle a fait ses premières armes dans les rues de la Ville rose au début des années 90. Ses poupées voluptueuses et chipies envahissent les murs de Toulouse et font désormais partie intégrante de l'identité de la ville. Très vite, Miss Van est exposée dans le monde entier, de Paris à New-York en passant par Los Angeles et Barcelone. En quinze ans, son travail a beaucoup évolué. Elle continue à peindre ses poupées, masquées et à demi-nues, d'un érotisme chic et sensuel, mais elle s'amuse à varier les supports, allant du papier au bois, en passant par la peau tannée. Ses personnages ont beaucoup gagné en finesse et en mysticisme. Elle a également créé sa propre ligne de vêtements. ●



© D.R.





Le mois Nougaro à Toulouse

Commando motsical : interventions inopinées dans Toulouse du 4 au 9 septembre

Concert du 9 septembre : spectacle de la tournée Planète Nougaro avec Olivia Ruiz, Didier Blanc, Toan, Mouss et Hakim, Yvan Cujious, Lionel Suarez, et leurs invités : Natalie Dessay, Maurane, Camille, Brigitte Fontaine, Catherine Ringer, Juliette, Jacques Higelin, Abd Al Malik et Grand Corps Malade. Rendez-vous place du Capitole à 21h. Concert gratuit. A 18h30, déambulation du commando Nougaro au départ de la place Arnaud-Bernard.

"Nougaro à tombeau ouvert et à guichet fermés", documentaire de Christophe Vindis et Christian Laborde aux Films de la Castagne, diffusé sur TLT les 8 et 9 septembre, sur France 3 Sud, Aquitaine et Ile de France le 12 septembre vers 15h40, sur France 3 le 14 septembre en 2^e partie de soirée (Case de l'oncle Doc), et sur TV5 Monde à partir du 23 septembre.

"Récréations Nougaro", Hervé Suhubiette et les quatre musiciens de Pulcinella revisitent les histoires et les musiques de Nougaro. Les 10 et 11 septembre, salle Nougaro à Toulouse.

"Hommage à Claude", sortie du disque d'André Ceccarelli, Pierre-Alain Goualch, Diego Imbert avec le chanteur David Linx, le 22 septembre avec un concert à la Salle Nougaro.

Programme complet sur www.anneenougaro.com

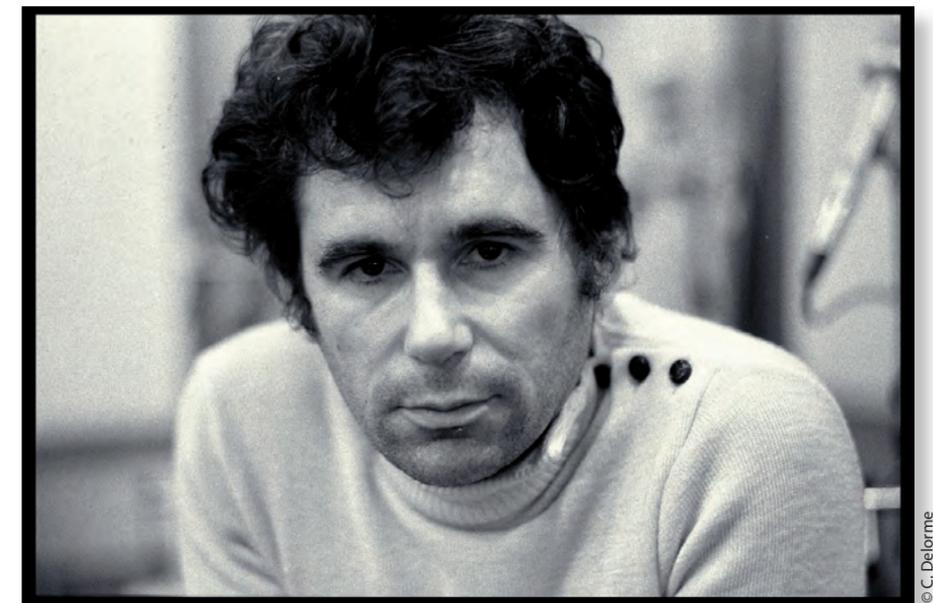
Nougaro, le jazzman made in Toulouse

Le 9 septembre, il aurait eu 80 ans. Ce sera le point d'orgue de l'année 2009, l'année Nougaro, qui fut riche en événements, en souvenirs et surtout en émotions. L'occasion pour Toulouse Mag de rendre un modeste hommage à un jazzman qui avait Toulouse dans la peau.

Sans lui, Toulouse ne serait pas tout à fait Toulouse. Pour quelle autre ville a-t-on écrit une si belle chanson ? Plus qu'une chanson, un poème, une ode, une véritable déclaration d'amour. Car si la planète entière était sa patrie, Toulouse fut l'éternel phare de Claude Nougaro. « Parfois au fond de moi se ranime / l'eau verte du Canal du Midi, / et la brique rouge des Minimes... »

Son enfance se déroule dans le quartier populaire des Minimes, les "faubourgs" comme il disait. Claude Nougaro naît le 9 septembre 1929, au 14 de l'avenue Arnaud-Bernard. Une naissance dans la douleur : en plus de la sage-femme (qui n'est autre que sa grand-mère) on doit appeler en renfort un médecin, qui pratique un accouchement aux fers. Son papa, Pierre, est chanteur d'opéra et Liette, sa maman, est professeur de piano. Claude aura deux sœurs cadettes, Aline et Hélène. Souvent en tournée sur les scènes lyriques, ils confient leur fils à Cécile et Alexandre, les grands-parents paternels, qui vivent avenue des Minimes. Son enfance est solitaire, bagarreuse, son cartable est « bourré de coups de poing ». Celui qui se compare à un « petit taureau » se souvient : « J'étais charbonneux, agressif et révolté. »

Il passe de longues heures, religieusement, devant le poste de TSF qui trône dans la cuisine de ses grands-parents : « C'est là où j'ai entendu les voix de ces grands oiseaux nègres, Armstrong, Glenn Miller, Bessie Smith la grande chanteuse de blues, et autres Duke Ellington et Count Basie. » Grâce aux émissions de jazz d'Hugues Panassié, diffusées sur Radio-Toulouse, c'est la révélation, le



coup de foudre pour le swing et le jazz, cette musique que son père baptise la « valse de l'ours ». « Je dansais devant le poste, se souvenait-il. Le jazz, c'est dans mes globules. » Il découvre aussi Edith Piaf, Maurice Chevalier ou Charles Trenet, et se passionne pour la poésie de Rimbaud, Verlaine ou Hugo. Son environnement musical est aussi enrichi par l'héritage parental : Massenet, Rossini, Verdi ou Bizet.

Claude n'aime pas l'école, et son adolescence est plutôt chaotique. Tout au long de ses études, il est renvoyé de plusieurs établissements. Après son échec au bac, il devance l'appel et part faire son service militaire au Maroc, à Rabat. Particulièrement

indiscipliné, il passe plus de la moitié de son temps aux arrêts. En revenant, il s'essaie au journalisme en écrivant pour divers journaux français ou même étrangers.

Mais Paris l'attire fortement et, en 1950, il y rejoint ses parents, qui habitent place des Ternes, depuis que son père a été nommé premier baryton à l'Opéra. Ce dernier chante parfois le soir au Lapin Agile, à Montmartre. C'est dans ce cabaret que Claude va faire ses débuts, en 1955. Il y fait des rencontres essentielles : Jacques Audibert, le poète d'Antibes qui devient son ami et son père spirituel, Brassens ou Mouloudji. En 1954, il entre à la Sacem et devient parolier, d'abord pour Marcel Amont, lui offrant "Le Balayeur..."



Le 12 avril 1994, le chanteur épousait Hélène au Capitole. Elle préside aujourd'hui l'association Claude-Nougaro.

© DDM/T. Bordas

...du roy", "Le barbier de Séville", "Le Porte-plume", "Le Tango des jumeaux", "Le Jazz et la Java", "Le Monsieur qui volait"... Il en fait de même pour Philippe Clay avec "Joseph", "Il y avait une ville", "Je suis sous...", etc.

chant originel total...», expliquait-il. A l'heure où les premiers rappeurs s'essaient à faire sonner la langue, Claude Nougaro s'engage en entier dans la joute avec les mots. Il invente le métier de "motsicien". « Ils vivent,

Le "motsicien"

En 1959, il enregistre son premier 33-tours 25 cm, intitulé "Il y avait une ville". Henri Salvador préface la pochette (il signe aussi la musique de la chanson "Les Anges") : « Celui que vous allez entendre a avec lui ce que Paris demande à un artiste, c'est-à-dire la fougue, la rage, la souffrance. Il est passé par ce dur chemin où l'on est sûr que ce que l'on fait est bon et que personne ne comprend ; les portes qui vous claquent à la figure, le rire narquois des imprésarios, le public qui n'applaudit pas, et les larmes seul dans une chambre de ce Paris que l'on maudit. Enfin, après ces épreuves, on est mûr pour que le monde entier vous acclame et dise "C'est un artiste de Paris". Et c'est Claude Nougaro. » Le petit chanteur toulousain décolle. Il part en tournée en première partie de Dalida. Avec la sortie de son deuxième album, en 1962, c'est la consécration. L'opus contient un vrai festival de titres immortels : "Une petite fille", "Les Don Juan", "Le jazz et la java", "Le cinéma". Autant de titres vraiment marqués par un esprit jazz, très éloignés des classiques de la variété française. Des textes sculptés, ciselés, syncopés. « J'ai besoin de rendre les mots visibles, charnels et d'exacerber leur puissance musicale. Je tente de restituer la poésie, langue de couleur, à son



Claude Nougaro était un dessinateur de talent. Ci-dessus l'un de ses autoportraits.

ils se servent de moi, disait-il en parlant des mots. Je suis leur cour de récréation. C'est pas moi qui joue avec eux, c'est eux qui se jouent de moi. » Cogneur lexical, troubadour

éclectique, poète percussif, il démontre que la langue française peut se prêter, et plus qu'admirablement, au groove du jazz. C'est aussi en 1962 qu'il épouse Sylvie, rencontrée au Lapin Agile. Il devient papa, d'une petite fille, Cécile, pour laquelle il écrira l'une de ses plus belles chansons. En 1963, un grave accident de voiture immobilise Nougaro, mais ne l'empêchera pas de monter sur la scène de l'Olympia à peine trois mois plus tard, dans un Musicorama⁽¹⁾, avec des béquilles et deux soutiens musicaux majeurs : Michel Legrand et Eddy Louiss.

Le monde comme patrie

C'est à cette époque qu'il rencontre le guitariste brésilien Baden-Powell, avec lequel il écrit "Bidonville", chanson qui milite pour l'humanité : « Donne-moi ta main, camarade / J'ai cinq doigts, moi aussi / On peut se croire égaux. » Une chanson à propos de laquelle il précise : « Je n'ai pas d'opinions politiques ; ce sont plutôt des opinions philosophiques. En gros, j'ai le cœur à gauche. » Le Brésil devient sa seconde patrie, sa « patrie cardiaque » comme il l'appelle, et lui inspire de nombreux succès, comme "Brésilien" en 1975 ou "Tu verras" en 1978, chanson adaptée d'un morceau de Chico Buarque pour lequel il décroche un disque d'or. Il collabore ensuite avec la chanteuse Tania Maria et le duo brésilien "Les Etoiles". Dès 1966 et la sortie de son second 30 cm, qui marque les débuts d'une longue collaboration avec le pianiste Maurice Vander, il est complètement adopté par le monde du jazz. Exemple le plus virevoltant, la chanson "A bout de souffle", adaptée du "Blue rondo à la Turk" de Dave Brubeck. Sur cet album, on trouve également la "Chanson pour le maçon", écrite à la mort d'Audiberti, et "Sing sing song". Les albums suivants voient naître "Petit Taureau", "Toulouse", "Paris mai" ou encore "Quatre boules de cuir"... Dans certaines de ses chansons comme "L'amour sorcier", on sent également son goût pour l'Afrique. On le voit sur les plus grandes scènes. En 1969, il enregistre à l'Olympia un fantastique album en public, résumé idéal de sa carrière, "Une soirée avec Nougaro". Il est au sommet. En 1968 il quitte Sylvie et rencontre Odette, avec qui il a deux filles, Fanny en 1969 et Théa en 1971. Quelques années plus tard, c'est avec une Brésilienne, Marcia, qu'il fait un bout de chemin. Elle lui donne un garçon, Pablo.

Dans les années 70, Claude Nougaro fait des expériences. Il s'amuse à pousser à l'extrême son jeu sur les mots, comme par exemple dans l'étonnante chanson "Grain de folie" (intitulée plus tard "Le K du Q"). Il s'essaie



Claude Nougaro avait un appartement sur les berges de la Garonne.

© DDM

aussi au parlé-chanté ("Armé d'amour", sur une mélodie de Schumann), puis à la fresque rythmique imprégnée d'Afrique ("Locomotive d'or"), au poème épique ("Plume d'ange", "Victor"). Il est aussi l'un des premiers à consacrer un disque entier à des reprises ("Récréations"). C'est une période de triomphes, notamment avec "Assez", en 1980. Il travaille également avec de nouveaux musiciens, comme Richard Galliano, Bernard Arcadio, Frédéric Sicart, André Ceccarelli ou Bob Garcia. En 1985, Nougaro enregistre "Bleu blanc blues", un retour aux sources avec Maurice Vander, Pierre Michelot (contrebasse) et Bernard Lubat (batterie). Nougaro trio amorce une tournée qui va durer trois ans.

Second souffle

C'est au cours de cette tournée qu'il rencontre, en 1984, Hélène, sa troisième femme (qu'il épousera en avril 94). Il a mal au dos, elle est kinésithérapeute. Ils ont vécu ensemble jusqu'à la mort du chanteur en 2004 dans leur maison parisienne, au pied de Notre-Dame. Elle lui a inspiré de nombreux titres, notamment "L'île Hélène". A propos d'elle, il dira : « La femme de ma vie ? J'en ai eu plusieurs. Mais Hélène, elle, c'est la femme de ma mort. »

En 1986, Barclay, sa maison de disques, décide de ne pas renouveler son contrat en 1986. Claude vit mal cette rupture. Il fuit la France pour New York, où il rencontre Philippe Saisse, qui sera le réalisateur et compositeur de l'album "Nougayork". Le style est différent : plutôt rock et funk, slameur avant l'heure, avec, entre autres, les titres "Un écureuil à Central Park", "Le Gardien de phare", et le symbolique "Il faut tourner la page". Résultat : 300 000 disques vendus. Ce changement de registre lui apporte un succès inattendu auprès du jeune public, et le classe définitivement parmi les grands de la chanson française, avec deux Victoires de la musique en 1988. Gros succès aussi en 1989, avec "Pacifique", enregistré à Los Angeles.

Malgré cette épopée américaine, Claude Nougaro n'a jamais oublié sa Ville rose. En 1987, il fut même le roi du carnaval universitaire et, sur une idée de Claude Sicre, chanta du haut du toit du Capitole. Dans les années 90 suivent plusieurs enregistrements et de nombreuses tournées, dont celle des "Fables de ma fontaine", un étrange spectacle poétique où il se produisait avec ses mots pour seuls compagnons. Les ennuis commencent. En 1995, un pontage coronarien. En 2000, lors de la sortie

de l'album "Embarquement immédiat", qu'il enregistre avec l'arrangeur Yvan Cassar, il avait confié à un journaliste de VSD : « La mort ? Je la sens qui gratte à ma porte... » Jusqu'à la fin, entre deux séances de chimio, il était en studio, pour enregistrer son ultime album, "La note bleue", qu'il avait tenu à enregistrer sur le label Blue Note, la plus célèbre firme de jazz, un rêve de gamin. Un album qui sortira six mois plus tard, avec un petit goût d'inachevé. Faiseur de bons mots jusqu'au bout : « Je marche à petits pas au bras de mon cancer / C'est pas si con coco quand on se dit chanteur / de mourir d'un concert de pancréateur... »

Claude Nougaro s'est éteint le 4 mars 2004, laissant une ville orpheline et un pays sous le choc. Il avait Toulouse dans la peau. Les Toulousains l'ont dans le cœur à jamais. ●

JULIE VIVIER
julie.vivier@depechemag.com

* Musicorama était le nom d'un spectacle musical présenté le plus souvent à l'Olympia et diffusé à la radio.
Sources : la revue Chorus, les Cahiers de la chanson, Le Nouvel Observateur, RFI Musique, et la série de Didier Varrod sur France Inter intitulée "Hier Nougaro, demain Newgaro".



Les Toulousains peuvent désormais célébrer la signature de leur Pacs à la mairie, à l'égal d'un mariage. Jean et Jean-Bernard étaient les premiers à officialiser leur union dans la salle des Illustres, un geste symbolique porté par la nouvelle municipalité Cohen.

Le premier Pacs homo au Capitole

« **C**onfirmerez-vous votre engagement à mener une vie commune, à vous aider matériellement et à vous porter réciproquement assistance ? » Compagnons depuis dix années et pacsés depuis bientôt six, Jean Sakiroff, 48 ans, chef d'établissement de centres d'accueil, et Jean-Bernard Rul, employé d'autoroute de 38 ans, se sont dit « oui » sous les ors de la salle des Illustres au Capitole.

Les deux hommes, accompagnés de leurs enfants, de leurs familles et de quatre témoins, ont été les premiers signataires d'un pacte civil de solidarité à officialiser leur union à la mairie de Toulouse. Une cérémonie sans valeur juridique, mais d'une grande force symbolique. Le maire Pierre Cohen, revêtu de l'écharpe tricolore, a prononcé le discours et remis le document approprié aux deux conjoints, sous les applaudissements de leurs proches et les lumières des caméras. « *Au nom de la République, je vous souhaite une longue vie de bonheur et vous adresse toutes nos sincères félicitations.* » Il est un peu plus de 11 heures, ce vendredi 7 novembre. Une date qui entrera dans l'histoire de la municipalité et de la communauté gay.

Un combat de longue haleine

Ému aux larmes, le couple, par ailleurs militant de longue date pour les droits des homosexuels, avait demandé à bénéficier de cette célébration trois jours plus tôt, lorsqu'ils ont appris que la municipalité le permettait.

« *C'est extraordinaire de voir notre amour enfin reconnu, et pas que devant un guichet unique, même si nous avons été très bien reçus au tribunal, confient-ils tous les deux. C'est déjà une première reconnaissance pour tous les couples, un pas essentiel. On s'est battu pour le Pacs, mais on ne pensait pas qu'on vivrait quelque chose comme ça, dans la mairie de Toulouse.* »

Pour autant, tous deux ne désespèrent pas de se marier un jour, afin de bénéficier exactement des mêmes droits que les autres. Pour les parents de Jean-Bernard, le symbole est également de taille.

« *Ça se concrétise ! Nous n'avons jamais été contre ce que nos enfants ont désiré. Il faut vivre avec notre siècle, plaisantent-ils. Pour eux, cela a été un combat de longue haleine. Tout ce qui nous importe, c'est qu'ils soient heureux.* »

L'événement a même valu à la municipalité un article sur le site internet du magazine « Têtu » et dans toute la presse spécialisée : « *Les cérémonies de pacsés auront lieu en même temps que les mariages, en fonction des créneaux disponibles, et ils rendront public leur consentement du même oui que les mariés.* » Un oui officiel, célébré par

un élu de la commune, donc reconnu et parrainé par la société. La cérémonie du Pacs, promise par Pierre Cohen pendant sa campagne électorale, vise à montrer que « *tous les couples sont égaux devant la maison commune que représente la mairie.* » « *Il ne s'agit pas d'un pseudo mariage, mais d'un engagement officiel devant les valeurs de la*

République, au même titre que le baptême civil, explique le premier magistrat. Je suis favorable au mariage homosexuel et serai ravi d'en présider un, si la loi l'autorise. En attendant, c'est une étape supplémentaire dans la lutte contre les discriminations et les rejets de toutes sortes. » « *Nous avons la volonté d'aller*

« IL NE S'AGIT PAS
D'UN PSEUDO
MARIAGE, MAIS D'UN
ENGAGEMENT OFFICIEL
DEVANT LES VALEURS
DE LA RÉPUBLIQUE »

jusqu'au mariage », a confirmé Jean-Paul Makengo, adjoint au maire chargé de la diversité, de l'égalité et de l'état-civil, pour qui « *il est important de réduire cette forme d'inégalité et d'exclusion.* »

La mairie compte aller encore plus loin dans ce combat avec, en projet, la création du centre LGBT (lesbien, gay, bi et transsexuel). L'équipe municipale se donne pour le moment le temps d'observer les pratiques déjà en place dans d'autres villes françaises. Dans ce cadre, Saliha Mimmar, conseillère municipale déléguée à la Promotion de la diversité, a été reçue à l'Hôtel de ville



© Photos T. Pons

de Paris le 9 octobre dernier et a visité le Centre LGBT Paris-Ile de France (dont les locaux de la rue Beaubourg ont été inaugurés début 2008).

Plus de Pacs que de mariages

Rappelons que la mairie de Toulouse ne marie pas les homosexuels. Elle offre simplement une dimension supplémentaire aux couples qui ne veulent plus se contenter d'une signature devant une greffier du tribunal de grande instance, sans que cela ne les dispense pour autant de cette première étape. Tous les couples sont concernés : gays, lesbiennes et, bien sûr, hétérosexuels. Une manière de donner un peu de solennité à ce qui n'était jusqu'à présent qu'une formalité un peu froide dans une juridiction. Le Pacs est monté en puissance ces dernières années, dépassant même le mariage. En

2007, 2 200 pactes civils ont été enregistrés à Toulouse (leur nombre a triplé en cinq ans) contre seulement 1 363 nocces traditionnelles célébrées au Capitole.

Est-ce à dire que cette « cérémonie des signatures » remportera un grand succès ? Pas forcément. Certes, depuis l'annonce de cette mesure par Pierre Cohen, plusieurs couples désireux d'officialiser leur Pacs à la mairie se sont manifestés. « *Beaucoup de gens sont venus retirer des dossiers, confient les services d'état civil. Certains voulaient savoir si, en sortant du tribunal, ils pourraient se rendre directement à la mairie. Mais le délai est actuellement de trois semaines, comme pour les mariages. Aucune autre cérémonie n'est encore programmée pour l'instant.* » Renseignements pris auprès des autres mairies qui proposent cette célébration, il n'y a jamais eu de ruée. À Rennes par

Depuis le 3 novembre, tous les couples toulousains, homos ou hétéros, unis par un Pacs, peuvent sceller leur union devant Monsieur le maire.

exemple, seulement neuf couples ont tenu à officialiser leur Pacs en mairie depuis 2000, date à laquelle la municipalité PS a autorisé cette solennité. Idem pour Lyon : seulement deux cérémonies dans le 7^e arrondissement depuis 2001. « *La première fois, c'était deux jeunes filles, se souvient le maire Jean-Pierre Flaconnèche. Plus récemment, nous avons célébré le Pacs de deux jeunes hommes, une cérémonie très militante avec un large public. Mais cela reste encore confidentiel, en grande partie par manque de connaissance de cette possibilité.* » ●

MANON HAUSSY ET JULIE VIVIER

Renseignements auprès du service de l'état civil, 6 rue du Lieutenant Colonel Pélissier à Toulouse, au 05 61 22 30 26, du lundi au vendredi de 8h30 à 16h45.

* À l'heure où nous bouclons ce numéro.



© A. Duquesnel

La belle renaissance des Jardins de l'Ambassade

L'ancien consulat d'Autriche a été repris par Angelo et son associé, qui y ont créé un restaurant à grillades et un bar apéro tapas.

Un lieu comme l'Ambassade ne pouvait pas rester vide longtemps. Quand Laurent Micheli a fait part de son intention de quitter cette oasis en pleine ville, après onze ans de gestion, Angelo et Olivier se sont précipités pour acheter le fonds de commerce. « On a toujours rêvé d'une affaire

comme celle-là », confie le duo d'associés bien connu des Toulousains, puisque déjà à la tête du Septième Ciel, aux Carmes, et du B Machine.

L'ancien consulat d'Autriche a été relooké. Son jardin, protégé du boulevard de la Gare par un grand portail en bois, aligne les tables en mosaïque dans une ambiance arabo-andalouse. Au milieu, trône un olivier pluri-centenaire et sur le côté, un bar d'extérieur. Le rez-de-chaussée de la maison s'est transformé en salon cosy, avec fauteuils Chesterfield, parquet et plaques de métal bronze et or sur les murs. Quant à l'étage, il sera prêt pour la rentrée, avec une cinquantaine de

couverts, dans un style baroque italien. Trois ambiances pour siroter un verre ou dîner à la carte. Au menu, tapas maison, viandes et poissons cuits au feu de bois, pâtisseries alléchantes. On retient le saumon gravellax, mariné dans les agrumes, le tournedos aux morilles et les trois chocolats au coulis de fruits. L'établissement ouvrira bientôt ses portes le midi, et le dimanche après-midi, pour le brunch. Le samedi soir, un DJ assure l'ambiance dans des styles variés.

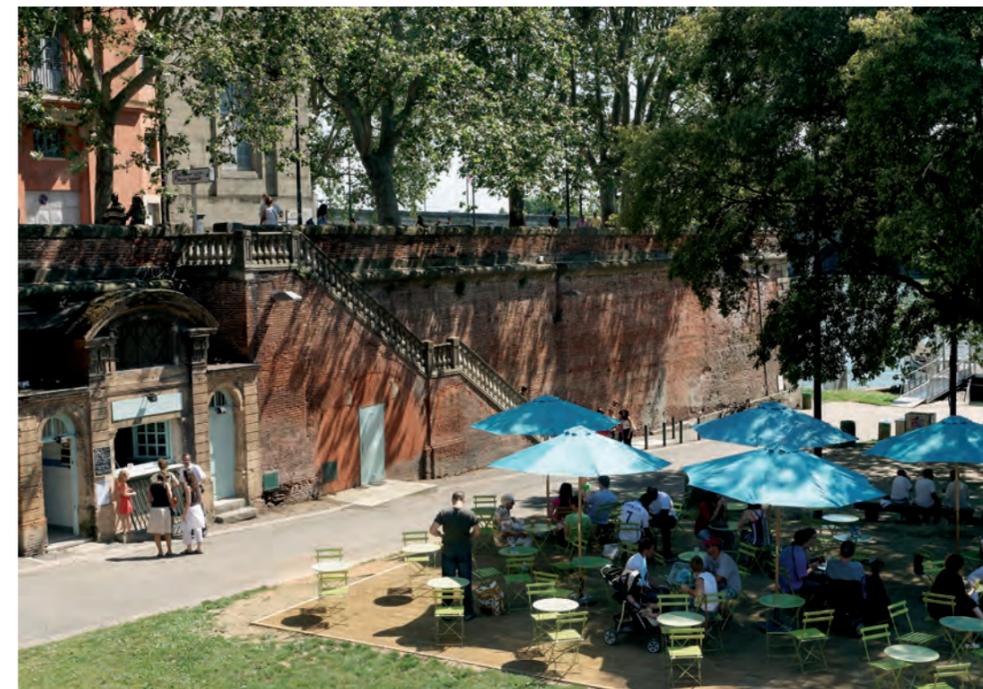
MANON HAUSSY

Les jardins de l'Ambassade, 2 boulevard de la Gare, 05 62 47 24 73. Ouvert tous les jours. 10 à 15 euros l'entrée, 20 euros le plat.

Mi-ombre mi-soleil au Mokai

C'est la terrasse rêvée pour un déjeuner estival à l'ombre de grandes tentures blanches. David Azoulay et sa sœur Sandrine ont importé à Toulouse un concept qui leur tenait à cœur, une cuisine conviviale dans un cadre chic et design, pensé par l'architecte Fred Naulin. La carte décline les brochettes à base de produits frais et régionaux (agneau aux herbes de Provence, aiguillette de canard au foie gras et figues, cœurs de canard, poulet curry ananas, Saint-Jacques, etc.), ainsi que des salades et légumes grillés. A l'intérieur, un service au comptoir, des banquettes autour de la vinothèque et quelques tables. J.V. 48 place Bachelier à Toulouse, 05 62 75 51 69, www.lemokai.com. Ouvert du lundi au samedi midi et soir. Formule midi à partir de 11 euros.

© T. Pons



© A.

El Canaille sur berges, place de la Daurade

Deux Toulousains redonnent une nouvelle vie à cette petite buvette.

Cet été, Dgel, le gérant du Classico, et Olivier, qui tient El Canaille, la boutique de produits espagnols place des Carmes, s'associent pour réinvestir la buvette du quai de la Daurade. Le petit local, qui servait, il y a longtemps, de morgue pour entreposer les corps des noyés de la Garonne, s'était déjà reconverti voilà quelques années en buvette, étendant ses chaises et ses tables sous les grands arbres de la place. Cette année, le duo lui donne une nouvelle jeunesse et un coup d'accélérateur. « El Canaille

sur berges », le bien nommé, vous propose des rafraîchissements, des boissons, les succulents sandwichs espagnols d'Olivier, des assiettes de tapas, des salades variées, des glaces ou encore des fruits frais, toujours à l'espagnole. « On veut faire redescendre les touristes sur cette place, explique Dgel, et surtout que les Toulousains se réapproprient l'endroit. »

JULIE VIVIER

Ouvert tous les jours de 12h à 19h (certains soirs jusqu'à 21h) jusqu'en octobre.

Invitez-vous chez Monsieur Georges

Un grand classique, la terrasse place Saint-Georges. Mais toujours efficace. Les cinq jeunes



© T. Pons

associés de ce nouveau restaurant – les patrons du Saint-Jé et du Wallace – proposent une carte où les plats longuement mijotés sont rois : pot-au-feu, daube, os à moelle, ris de veau... Mais on y trouve aussi de beaux poissons (bar farci à la tapenade, noix de Saint-Jacques fraîches au jus de truffe, etc.), et des entrées très ensoleillées comme la tarte tatin tomate chèvre miel. Il serait dommage pourtant de s'arrêter à la terrasse. L'intérieur du restaurant, sur quatre niveaux, est splendide. De la cave au grenier se décline une mise en scène « maison » à grand renfort d'objets chinés ou de souvenirs personnels. J.V.

Monsieur Georges, 20 place Saint-Georges à Toulouse, 05 61 29 81 96.

Et aussi...

Les élus du prix Lucien Vanel

Les lauréats 2009 du prix Lucien Vanel sont les frères Fabrice et Sylvain Joffre, chefs du Mas de Dardagna. Pour la deuxième année consécutive, ce Prix a connu un véritable succès, avec plus de 12 000 votes. Les neuf prix ont été remis en juin, sous le patronage de Lucien Vanel et des deux parrains de l'événement, les chefs étoilés Jérémie Morin et Franck Renimel (lauréat 2008). Le public a élu L'Argentine (à Escalquens) prix de la cuisine Bistrot, la brasserie Firmin prix de la cuisine Brasserie, le Genty Magre prix de la cuisine traditionnelle, et les Jardins de l'Opéra prix de la cuisine gastronomique. L'Académie a, elle, décerné à la Villa Tropézienne le prix de la Créativité, le prix du Meilleur espoir à la Table des Merville, le prix de la Convivialité au Bouchon Lyonnais et le prix de la Meilleure carte des vins du Sud-Ouest au Colombier.

Pause rouge et noire à l'aéroport

Une demi-heure de libre avant votre avion ? Faites une pause au rez-de-chaussée du Hall C, au tout nouveau Café Stade Toulousain. Vous pourrez y grignoter au choix des produits régionaux, des sandwichs et des tapas, tout en regardant un bout de match sur les écrans plasma. Après l'ouverture du restaurant lounge 8^e ciel (deuxième étage du Hall B), dont la cuisine est inspirée par le chef étoilé Michel Sarrahan, l'aéroport Toulouse-Blagnac multiplie depuis le printemps les possibilités de restauration.

TOUTES VOS REMARQUES ET SUGGESTIONS SUR julie.vivier@depechemag.com



Voyage dans le temps au Bistro

Un nouveau lieu allie esprit du passé et cuisine actuelle, dans le quartier Victor-Hugo.

Hamburgers goûteux agrémentés de frites maison, ou tapas "à la pique" : François-Louis Lapeyre et son acolyte Philippe Lacassagne tablent sur ces plats pour dynamiser l'établissement. Le Bistro est le nouveau pari des tenanciers de la célèbre brasserie de la place Wilson, le Pyrénéen. Depuis avril, sur les ruines du Last, on entre du midi au soir dans une jeune brasserie à l'ancienne. Les fauteuils en velours rouge lui

donnent l'allure chic des bistrot parisiens. Les vieilles affiches toulousaines rappellent que l'endroit est bien d'ici. « *Nous voulions un lieu très toulousain qui puisse plaire à tout le monde, avec une carte moderne* », explique François-Louis. Au menu, des mets copieux et abordables : salades, club sandwiches, omelettes, bavettes, et les fameux hamburgers. A l'heure de l'apéro, on se presse tous les soirs dans le bar à tapas : conviviale et souple, la

formule fonctionne. « *Pour le moment, c'est à la confiance. Le client se sert puis paie en sortant.* » Une manière de rester dans l'air du temps. Et le brunch du dimanche, prévu dès septembre, devrait être un autre atout.

JULIE RASPLUS

Le Bistro, 4 rue d'Austerlitz à Toulouse, 05 61 21 09 63. Service en continu du lundi au samedi, de midi à minuit et demi. Formules à partir de 11 euros.



Le Doge Caffè, l'Italie entre ville et campagne

Rodolphe Carini est italien. Cet ancien de la Mamma a monté il y a quelques mois le Doge Caffè, un restaurant intimiste aux saveurs transalpines. Son nom est inspiré des anciens magistrats de la République de Venise, les doges. L'objectif de l'établissement : la convivialité. Et on ne s'y trompe pas ! Une jolie terrasse ensoleillée, la menthe qui pousse à quelques centimètres des tables et une décoration sympa tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, contribuent à une ambiance cosy. Au menu ou à la carte, les spécialités sont de qualité. On vous conseille la Doge pizza, les gnocchis et les délicieux tiramisus, le tout arrosé de Chianti. Réservations conseillées lors des soirées apéro-concert du vendredi.

SOPHIE ALLARD

Le Doge Caffè, 30 avenue Jules-Julien à Toulouse, 05 62 17 76 54. Ouvert du mardi au vendredi, le lundi midi et le samedi soir.

© T. Pons



© T. Pons

Sous les pavés de Saint-Michel, la Plage

Tapas, transats et cocktails à tester dans un jardin de 500 m².

La Plage comprend trois espaces : le bar et ses tables abritées par des parasols, la salle de restaurant et ses tables colorées, et un grand jardin de 500 m², à l'atmosphère très décontractée, avec tables de pique-nique, tas de sable et transats. Le midi, la Plage propose des plats traditionnels et des formules du jour. Le soir, Patrick, le gérant, se concentre sur le bar et la terrasse. Les discussions sont arrosées de punch ou de mojitos (un délice !) et agrémentées de

"finger food". Les copieux plateaux de tapas maison (15 euros pour deux) ne se limitent pas aux tortillas et fritures espagnoles. On y trouve aussi des oignons rings irlandais ou des mets italiens. Les soirs de matchs, les retransmissions sont accompagnées d'un happy hour.

CHLOÉ DELBÈS

La Plage, 60 Grande-Rue Saint-Michel, 05 61 73 83 77. Ouvert midi et soir du lundi au vendredi, et samedi soir. Formule midi, 13 euros entrée, plat et dessert.

Maud, la Milky girl

Après soixante ans de pressing, le 52 de la rue des Filatiers accueille désormais un traiteur. Maud, brunette débordante d'énergie, tient l'enseigne Milk toute seule. A 24 ans, cette Millavoise dispose déjà de plusieurs années d'expérience en cuisine. Tombée amoureuse de Toulouse, elle s'est lancée dans l'aventure il y a deux mois, et a déjà un carnet de commandes bien rempli. Qu'ils soient à emporter dans des lunchboxes, à déguster sur sa terrasse ou à livrer pour de grosses soirées, ses produits sont fabriqués par ses soins : plats cuisinés, mises en bouche salées, pains surpris fourrés, saumons Bellevue, mignardises, etc. Au rayon des douceurs, son crumble banane carambar fait un malheur.

M.H.



© T. Pons

Milk traiteur, 52 rue des Filatiers, à Toulouse. Ouvert du mardi au samedi, de 11 à 19h, le dimanche sur commande.

Menus de 8, 50 à 18,50 euros. 05 62 24 33 48.

Et aussi...

Le Guide Hubert 2009 est arrivé

C'est la 31^e édition de ce guide gastronomique créé en 1979 par Jean-Pierre Hubert à Muret. Avec 2 300 restaurants et 1 200 vins testés, c'est l'outil référence du gastronome sur le Sud de la France (ainsi que Paris). A Toulouse, cette année, le Métropolitain gagne sa troisième assiette, tandis que la Mignardise, Au Gré du vin et Epices et riz thaï se voient attribuer une seconde assiette. Certaines nouvelles tables comme Convivium, le Riad, le Fouquet's, le Karo et le Moai font aussi leur apparition dans le guide.

Toulouisy à l'Office

L'Office accueille jusqu'au 31 juillet Dominique Toulouisy, Meilleur Ouvrier de France et ancien étoilé des Jardins de l'Opéra qu'il a créé en 1984. Au menu, des cours de cuisine bien sûr : cours thématiques de 2 heures les mercredis (70 euros), ou des "Déjeuners" les jeudis midi (30 euros). Mais aussi un restaurant gastronomique éphémère, ouvert les mercredis et jeudis soirs ainsi que les vendredis 24 et 31 juillet, qui proposera des spécialités de Toulouisy. L'Office, 5 rue Idrac à Toulouse.

Octave paie le café

Bon plan pour les amateurs : cet été, pour tout dessert consommé en terrasse entre 12h30 et 14h30 dans l'une des adresses du glacier Octave (Saint-Georges et Capitole), un café de chez Bacquière est offert.

TOUTES VOS REMARQUES ET SUGGESTIONS SUR julie.vivier@depechemag.com

La recette du mois

PAGE RÉALISÉE PAR JULIE VIVIER - PHOTOS ADRIEN DUQUESNEL

Filet de bar rôti, asperges blanches en vinaigrette de coquillages et crustacés - Par Stéphane Tournié

Ingrédients (pour 4 personnes)

Bar filet 160 g.
par personneAsperges blanches
3 à 4 belles piècesCoques 20 g.
par personneCrevettes cuites décortiquées
20 g. par personne

Vinaigre balsamique 10 g.

Huile d'olive 50 g.

Ciboulette, ail
et échalotte

Comptez 25 minutes de préparation et environ 15 minutes de temps de cuisson. Faites cuire les asperges à l'eau salée, en ayant au préalable épluché la première peau à l'économe. Faites refroidir à l'eau glacée (vérifiez toujours la cuisson à la tête).

Préparez la vinaigrette : mélangez le vinaigre balsamique et le sel, incorporez l'huile d'olive petit à petit en remuant. Ajoutez l'échalote et ail haché (quelques grammes de chaque), la ciboulette ciselée, les coques et les crevettes préalablement cuites. Sur un plat à rôtir, disposez les filets de bar avec un peu d'huile d'olive, et enfournez-les 4 à 5 minutes au four préchauffé à 180°.

Pour dresser votre assiette, déposez les asperges sous les bars rôtis, et nappez le tout avec la vinaigrette. C'est prêt, vous pouvez vous régaler. Bon appétit !



Stéphane Tournié s'impose aux Jardins de l'Opéra

L'été est sans aucun doute la meilleure saison pour découvrir cette petite cour florentine au parfum de jasmin nichée au cœur du Capitole. D'autant que Stéphane Tournié, le chef aux fourneaux depuis 2006, laisse s'épanouir toute sa créativité dans sa nouvelle carte d'été. On retrouve, bien entendu, les plats en trilogie qui ont marqué son arrivée. Mais également une foule de plats plus classiques que le chef revisite avec génie. On peut désormais manger en terrasse. En plus de sa nouvelle carte estivale, Stéphane Tournié en profite pour mettre l'accent sur son menu (midi ou soir) à 29 euros (entrée plat et dessert). Pour ce passionné, il faut arrêter d'avoir

«peur» d'aller aux Jardins de l'Opéra. « Aujourd'hui, je fais vraiment ce que je veux. Et je veux que notre cuisine se démocratise, en privilégiant toujours la rencontre du client et du produit. »

Stéphane Tournié a également mis en place des cours de cuisine haut-de-gamme individualisés, des bons cadeaux, et même un service de traiteur pour des prestations personnalisées à domicile.

Les Jardins de l'Opéra, 1 place du Capitole à Toulouse, www.lesjardinsdelopera.com

La bouteille du chef

« Le cépage qui correspond le mieux à l'asperge, c'est le muscat. En effet, l'asperge, de par son amertume, est très délicate à accompagner correctement. C'est pourquoi j'ai choisi, pour aller avec ce plat, un vin de pays des Côtes catalanes, le "Baux Blond" du domaine Mas Baux, un muscat sec. C'est un vigneron très sympathique, qui fait des vins à son image, agréables et francs. Ce vin est un vin de soleil. »

www.mas-baux.com

Le shopping

Pour tout ce qui est poisson, Stéphane Tournié se sert chez Bellocq. Installé depuis plus de 60 ans dans les Halles Victor-Hugo, cette poissonnerie est spécialisée dans le poisson sauvage français ramené par de petits bateaux. L'arrivage est quotidien. Crustacés en vivier. Possibilité de faire des préparations spéciales : brochettes, paupiettes, rôtis, carpaccio... On y trouve aussi le poisson de saison : thon, cernier de Bretagne, saumon, etc.

Poissonnerie Bellocq, 105 place Victor-Hugo, 05 61 21 24 87

EXCEPTIONNEL

Fouquet's

Toulouse

VOTRE RÊVE EST EXAUCÉ !

Dégustez un verre de Premier Grand Cru Classé !



CHÂTEAU D'YQUEM

SAUTERNES BLANC 1996

Premier Grand Cru Classé Supérieur

95/100 AU PARKER

28 €

le verre de 10 cl.



CHÂTEAU HAUT-BRION

PESSAC-LÉOGNAN ROUGE 2004

Premier Grand Cru Classé

92/100 AU PARKER

28 €

le verre de 10 cl.



Casino Théâtre Barrière
Toulouse

Menu à partir de 20.50 €

Ouvert 7j/7 midi & soir - Terrasse - Parking Gratuit

18 Chemin de la Loge • Toulouse • 05 61 333 777 • www.casino-theatre-barriere-toulouse.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Photo non contractuelle.



TOULOUSE DE TOUS LES RECORDS

LE CIEL

LA PLUS GRANDE AFFICHE DU MONDE

"La plus grande affiche du monde, pour le plus gros avion du monde". C'est ainsi que Toulouse a fêté la présentation de l'A380, le 18 janvier 2005. L'affiche, étalée sur la place du Capitole, représentait l'A380 à échelle réelle. Une prouesse technique et photographique réalisée par le photographe Dominique Viet et la société d'impression numérique Acos. La bâche, de plus de 4400 m² pour deux tonnes, a été dépliée par 1126 élèves venant des 25 communes de l'agglomération. Cette initiative du Grand Toulouse avait pour but d'associer la population à la grand-messe de présentation du gros-porteur, qui se déroulait à Blagnac devant un parterre de personnalités européennes.



© D. Viet / Airbus

Par ses hommes, héros, sportifs, aventuriers ou anonymes, par leurs réalisations, historiques, industrielles et les autres plus saugrenues, Toulouse cumule de nombreux atouts qui font d'elle la ville de tous les records... A commencer, bien entendu, par le record, inquantifiable et complètement subjectif, de la plus belle ville du monde !

PAR JULIE VIVIER ET THIERRY PONS - JULIE.VIVIER@DEPECHEMAG.COM

TOULOUSE DE TOUS LES RECORDS



LE PLUS RÉCENT CARGO DE L'ESPACE

Le "Jules Verne" était le premier exemplaire du véhicule de transfert automatique construit par l'Agence spatiale européenne. Conçu pour ravitailler les astronautes de la Station Spatiale Internationale (eau, nourriture, oxygène...), il a été lancé le 9 mars 2008 de Kourou en Guyane et sa mission fut pilotée à partir du centre de contrôle permanent basé à Toulouse. Il pesait vingt tonnes, mesurait dix mètres de long sur 4,5m de diamètre, et transportait 7,5 tonnes de fret.

CONCORDE, LA LÉGENDE

Le 2 mars 1969, l'avion supersonique Concorde effectue son premier vol, au-dessus de Toulouse. Cet avion de légende est construit par les Français et les Britanniques (les deux centres de production sont Toulouse et Filton). Beaucoup d'améliorations technologiques très communes dans les avions de ligne actuels furent utilisées pour la première fois avec lui, entre autres des circuits de commandes de vol entièrement électriques et analogiques. Tout au long de sa carrière, Concorde enregistra de nombreux records du monde, homologués par la Fédération Aéronautique Internationale : le record de vitesse autour du monde (en direction de l'ouest) le 12 octobre 1992 (en 33 heures et 1 minute), le record de vitesse autour du monde (en direction de l'est) le 16 août 1995 (31 heures et 27 minutes), ou encore le record de vitesse entre New York et Londres le 7 février 1996 (2 heures, 52 minutes et 59 secondes). Bien qu'il ait pris sa retraite en 2003, le Concorde demeure un avion mythique et un symbole de l'aéronautique moderne.



© Air France

LE GÉANT DES AIRS

L'Airbus A380 est le plus grand avion de ligne au monde. Il a volé pour la première fois le 27 avril 2005. Le superjumbo, produit par la société EADS, est recensé à plusieurs reprises dans le Guinness book, tout d'abord au titre de l'avion de ligne ayant la plus grande capacité d'accueil. Il peut accueillir 555 passagers (jusqu'à 853 selon le type de configuration). L'envergure de ses ailes est de 79,8 m, sa distance de vol maximale de 15 000 km, avec une vitesse de croisière de Mach 0,85 (1 049 km/h). L'A380 était également le premier à utiliser, pour un vol commercial, du carburant liquide dérivé du gaz, le GTL. C'était le 1^{er} février 2008 : le vol, qui reliait Filton, au Royaume-Uni, à Toulouse, marque le début d'un programme de tests dans le but de trouver des carburants alternatifs durables.



© Airbus

LE SPORT

LE CLUB DE RUGBY LE PLUS TITRÉ AU MONDE

Plus de cent ans après sa création, le Stade Toulousain est aujourd'hui, avec dix-sept Brennus et trois Coupes d'Europe – en 1996, 2003 (Frédéric Michalak et Cédric Heymans en photo) et 2005 – le club le plus titré de France et du vieux continent. On peut même considérer que c'est le club le plus titré au monde depuis la création du jeu de rugby, puisque le championnat anglais n'existe que depuis les années 80.

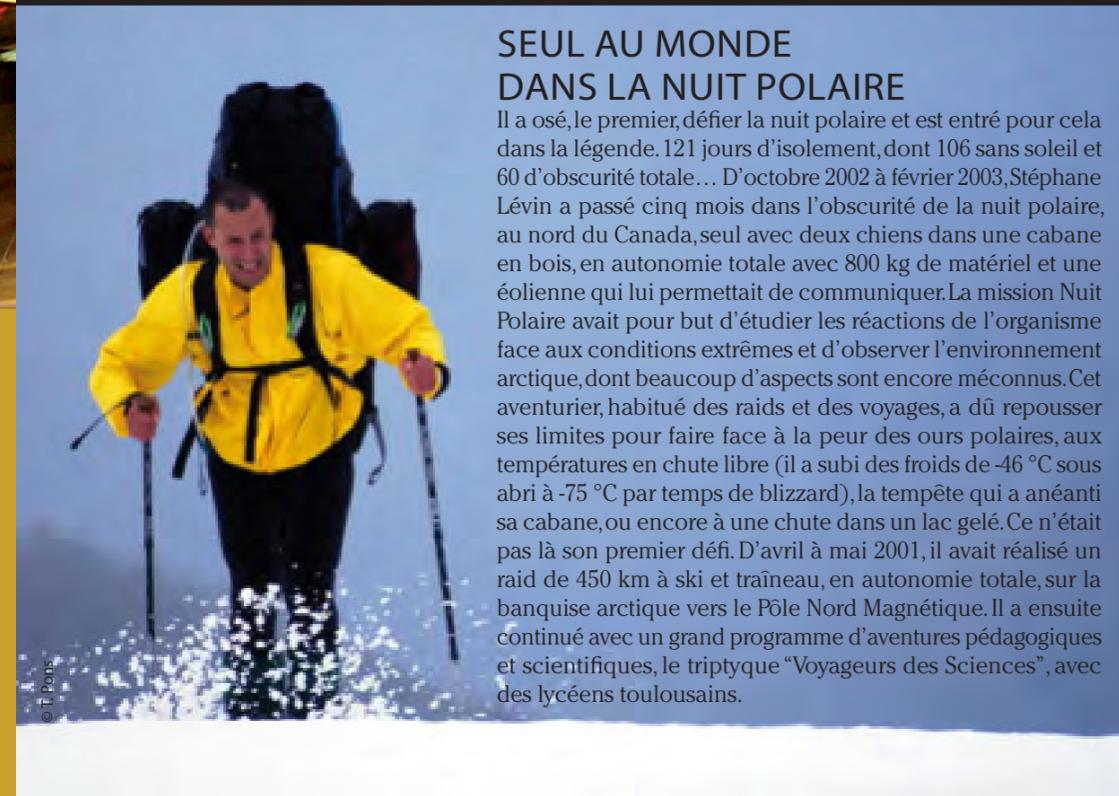


© T. Pons

LES SURHOMMES

SEUL AU MONDE DANS LA NUIT POLAIRE

Il a osé, le premier, défier la nuit polaire et est entré pour cela dans la légende. 121 jours d'isolement, dont 106 sans soleil et 60 d'obscurité totale... D'octobre 2002 à février 2003, Stéphane Lévin a passé cinq mois dans l'obscurité de la nuit polaire, au nord du Canada, seul avec deux chiens dans une cabane en bois, en autonomie totale avec 800 kg de matériel et une éolienne qui lui permettait de communiquer. La mission Nuit Polaire avait pour but d'étudier les réactions de l'organisme face aux conditions extrêmes et d'observer l'environnement arctique, dont beaucoup d'aspects sont encore méconnus. Cet aventurier, habitué des raids et des voyages, a dû repousser ses limites pour faire face à la peur des ours polaires, aux températures en chute libre (il a subi des froids de -46 °C sous abri à -75 °C par temps de blizzard), la tempête qui a anéanti sa cabane, ou encore à une chute dans un lac gelé. Ce n'était pas là son premier défi. D'avril à mai 2001, il avait réalisé un raid de 450 km à ski et traîneau, en autonomie totale, sur la banquise arctique vers le Pôle Nord Magnétique. Il a ensuite continué avec un grand programme d'aventures pédagogiques et scientifiques, le triptyque "Voyageurs des Sciences", avec des lycéens toulousains.



© T. Pons

PREMIER À PIED AU PÔLE NORD

Jean-Louis Etienne fut le premier Français à atteindre, à pied, le pôle Nord géographique, en 1986, après 63 jours de marche en solitaire. L'explorateur et médecin toulousain n'a eu de cesse d'arpenter le globe et de multiplier les expéditions à pied, en traîneau ou en bateau. Parmi les grandes expéditions de cet amoureux de la nature, on retient Transarctica en 1989-1990 (plus longue traversée de l'Antarctique, 6300 kilomètres avec des chiens de traîneau), Mission Banquise en 2002 (dérive de trois mois sur la banquise du pôle Nord afin de mesurer le réchauffement climatique) et Clipperton en 2004-2005 (réalisation d'un inventaire de la biodiversité et de l'environnement de cet atoll du Pacifique). Sa dernière expédition prévue en 2008, Total Pole Airship, a échoué après la destruction de son ballon dirigeable par une tempête, avant même son départ. Il a récemment lancé une pétition pour sauver la banquise au pôle nord.

LE PLUS GRAND NOMBRE DE BUTS

9. C'est le plus grand nombre de buts marqués lors d'une finale de Coupe de France. Le match opposait, en 1957, Toulouse à Angers (6-3). En photo, la réplique miniature qui avait été distribuée alors à tous les joueurs.



© T. Pons

LE MATCH DE FOOT LE PLUS LONG DU MONDE

Les 17 et 18 juin 2000, le club toulousain l'Etoile sportive de Saint-Simon a battu le record du plus long match de football. De 9 heures le samedi à 20 heures le dimanche, 66 équipes de onze joueurs se sont relayées toutes les heures, soit 2000 minutes de ballon rond non-stop... Un record bien toulousain apparemment, puisque le précédent record du genre aurait été réalisé en 1998, lorsque la police toulousaine avait fait jouer des jeunes des quartiers et divers sympathisants de la cause pendant 33 heures, à l'intérieur de ses locaux (en football à sept).

CORALIE BALMY, UN RECORD AQUATIQUE

La nageuse martiniquaise, spécialiste des épreuves de nage libre (200, 400 et 800 mètres) a battu le record du monde du 200 m nage libre en petit bassin lors des championnats de France 2008 à Angers, le 6 décembre dernier. 2008 fut une année exceptionnelle pour la nouvelle chef de file des Dauphins du Toec. Après avoir mis fin au règne de Laure Manaudou sur 400 m aux championnats de France, elle enchaîne par un titre de vice-championne d'Europe du 400 m, avant d'échouer au pied du podium olympique. Cet hiver, elle a aussi décroché l'or européen sur le 400 m et l'argent sur le 800 m.



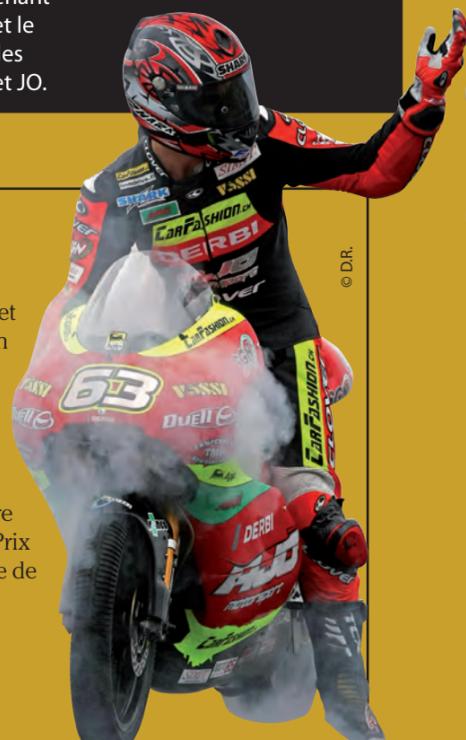
© A. Gélébart

LE TRYPTIQUE UNIQUE DU HANDBALL FRANÇAIS

Après la victoire de l'équipe de France de handball au Championnat du monde en février, et le sacre aux Jeux olympiques de Pékin l'été dernier, le Toulousain Claude Onesta (qui a longtemps coaché les Spacer's) pénètre au panthéon du sport français en devenant l'entraîneur le plus titré au monde. C'est en effet le premier sélectionneur de handball sacré dans les trois compétitions majeures : Europe, Monde, et JO.

MIKE DI MEGLIO, LE JEUNE PRODIGE

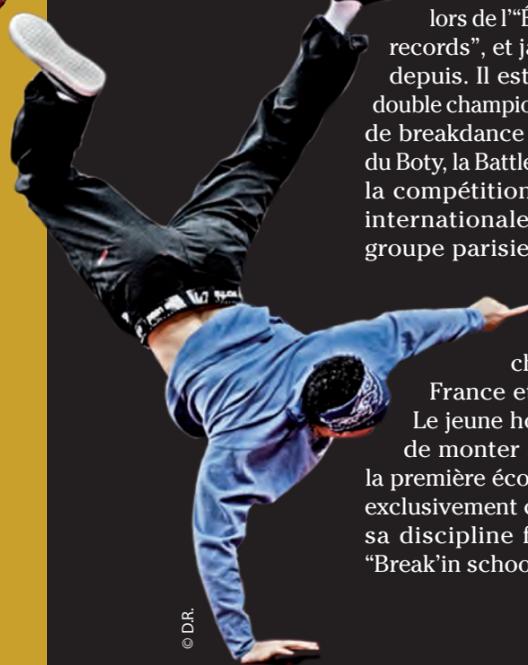
Le Toulousain est un phénomène et un prodige de la moto. Lorsqu'on le découvre en 2002, lors du Prix de l'Avenir qu'il gagne et qui lui permet de lancer sa carrière, il a à peine 15 ans. Aujourd'hui, il est champion du monde de la catégorie 125 cc, depuis le 5 octobre dernier où il a remporté le Grand Prix d'Australie, sa quatrième victoire de la saison.



© D.R.

POINTURE INTERNATIONALE DE BREAKDANCE

Abdelilah Chouari, jeune danseur de hip-hop toulousain, détient le record de "one hand jump", c'est-à-dire de sauts sur un bras : il en a effectué pas moins de 115 en une minute ! Un record réalisé en août 2005, lors de l'"Émission des records", et jamais battu depuis. Il est également double champion du monde de breakdance (vainqueur du Boty, la Battle of the year, la compétition mythique internationale, avec son groupe parisien les Vagabonds), et de multiple fois champion de France et d'Europe. Le jeune homme vient de monter à Toulouse la première école de danse exclusivement consacrée à sa discipline favorite, la "Break'in school".



© D.R.



© T. Pons

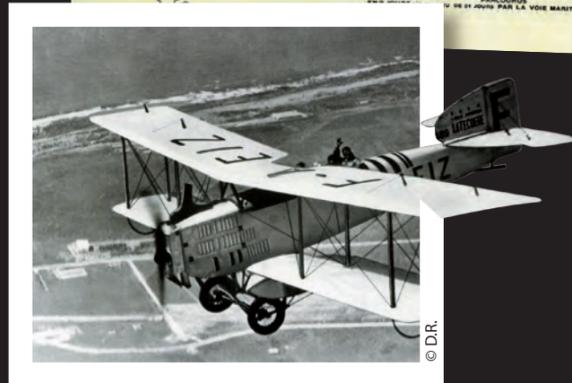
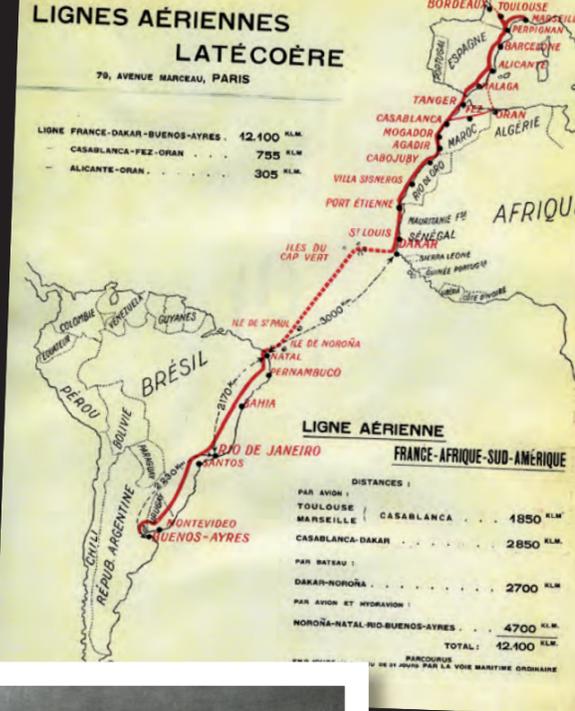
TOUT DANS LES CUISSES

Depuis le 21 novembre 2006, il détient le record du monde de montée de marches en monocycle, en atteignant le deuxième étage de la Tour Eiffel à Paris pour l'association La Voix de l'Enfant. Ce record est de 670 marches en 22 minutes et 32 secondes, le tout sans jamais poser pied à terre. Gonflé.

LES ETERNELS

L'INCROYABLE AVENTURE DE L'AÉROPOSTALE

C'est à Toulouse que naissent les lignes aériennes postales françaises civiles. Dès novembre 1918, alors que la Première Guerre mondiale s'achève, Pierre-Georges Latécoère imagine une ligne aérienne partant de France pour atteindre l'Espagne, le Maroc et l'Afrique, puis ultérieurement l'Amérique du Sud. Jean Mermoz, Henri Guillaumet et Antoine de Saint-Exupéry en ont été les pilotes les plus connus. De 1927 à 1933, l'Aéropostale exploite les lignes Toulouse-Dakar, puis Europe-Amérique du Sud, étendant ses lignes jusqu'au Chili, par-dessus la réputée inviolable Cordillère des Andes, et tissant un impressionnant réseau aérien dans le continent sud-américain : Brésil, Argentine, Chili, Venezuela, Bolivie.... Ce fut également, toujours pour gagner sur les temps de parcours, le défi des vols de nuit, véritable révolution à l'époque.



LE THÉORÈME LE PLUS LONG À PROUVER

« Il n'est pas possible de décomposer un cube en somme de deux cubes, une puissance quatrième en somme de deux puissances quatrièmes et généralement aucune puissance d'exposant supérieur à 2 en deux puissances de même exposant. » Vous n'avez pas tout saisi ? Sachez seulement que cette courte annotation d'un magistrat toulousain, Pierre Fermat, écrite en marge d'un livre en 1641, est devenue peu à peu un des théorèmes les plus célèbres des mathématiques : la preuve n'en fut en effet achevée qu'en... 1995, par Andrew Wiles de l'université de Princeton. 354 ans pour démontrer un théorème.



NAKACHE, DÉPORTÉ ET RECORD DU MONDE

En un siècle d'histoire, le club toulousain des Dauphins du Toec a écrit de très nombreuses pages de l'histoire de la natation française. Ses sportifs ont enchaîné les records mondiaux, comme Jean Boiteux, Alex Jany, Georges Vallerey... Sans oublier Alfred Nakache, dont l'histoire exceptionnelle a marqué à jamais la cité toulousaine. Le champion de natation né en 1915 à Constantine (Algérie), et installé à Toulouse, bat en 1941 le record du monde du 200 mètres brasse. En 1943, il est arrêté par la Gestapo et transféré à Drancy avec sa famille. En 1944, il est déporté à Auschwitz où sa femme et sa fille vont trouver la mort. Il est ensuite transféré à Buchenwald et libéré en mai 1945. De retour en France, il reprend aussitôt l'entraînement et redevient champion de France à 31 ans, avant de battre un nouveau record du monde.

LES TREIZE BUTS DE JUST FONTAINE

Ce Toulousain d'adoption, né à Marrakech en 1965, restera à jamais "l'homme aux treize buts". En effet, meilleur buteur de la Coupe du Monde de football en Suède en 1958, Just Fontaine détient le record du nombre de réalisations en phase finale de coupe du monde : 13 buts. Un record à jamais inégalable. Il a réussi un quadruplé (RFA), un triplé (Paraguay), deux doublés (Yougoslavie et Irlande du Nord) et deux fois un but (Brésil et Ecosse).

LA PREMIÈRE POLICE LOCALE

Les étudiants des Beaux-Arts de Toulouse viennent d'inventer la police de caractères baptisée "Garonne". Déposée à l'Inpi, cette police de caractères, à la fois sobre et élégante, est née d'un projet pédagogique entre les étudiants et le service communication de la ville de Toulouse. Elle sera utilisée par la plupart des services municipaux de la Ville rose (journal d'information, internet, dépliants, génériques et cartons d'invitation). C'est sûrement une première mondiale, tout du moins française.

**Garonne
Garonne
Garonne
Garonne**

LA DÉMESURE



LE PLUS GRAND BALLON DE RUGBY HUMAIN

À l'occasion de la Coupe du Monde de rugby 2007, près de 500 personnes s'étaient réunies à Purpan, pour établir le record du plus grand ballon de rugby humain au monde. L'événement était organisé en faveur de "Vaincre la mucoviscidose" par le groupe Carrefour, afin de récolter des fonds pour lutter contre cette maladie génétique.

LE PLUS LONG CANON

Interpréter pendant trois heures sans interruption le plus long canon de Pachelbel (ce thème musical du XVII^e siècle). C'est le défi que se sont lancés dix groupes de musique toulousains pour entrer dans le Guinness Book des records, en janvier. C'est Gérard Coulon, le directeur culturel de la mairie, qui a eu cette idée. Le record est battu : 3 heures, 12 minutes et 43 secondes.

UN RECORD DE 25 ANS

Depuis 2007, l'Ensemble baroque de Toulouse s'est lancé comme défi d'interpréter une à une les quelque deux cents cantates de Bach, un dimanche par mois, pendant près de 25 ans. La performance, baptisée "Cantates sans filet", a pour règle que l'orchestre et ses invités ne répètent qu'une heure et demie avant la présentation. À noter que les concerts sont gratuits.

L'OMELETTE GÉANTE

Chaque lundi de Pâques, la Fête de l'omelette géante est organisée par la Confrérie mondiale des chevaliers de l'omelette : plus de 10 000 œufs sont cassés.

OPERATION CHARIVARI

Lors du célèbre Carnaval de Toulouse, le record du monde de bruit a été battu sur la place du Capitole : 129 décibels, un Concorde au décollage.

UNE VENTE RECORD

C'est un record mondial pour un objet d'Extrême-Orient. En juin 2008, un sceau chinois a été vendu aux enchères 4,7 millions d'euros à la salle des ventes de l'hôtel Saint-Georges à Toulouse.

LE PLUS GRAND COQ

Il a été réalisé à Gaillac par le sculpteur Gérald Malou le 1^{er} juillet 2006. Ce coq en bouchons de liège mesurait 2,35 mètres de hauteur.



LE PLUS LONG FEU D'ARTIFICE

Le 15 mars 2007, la société toulousaine Lacroix-Ruggieri battait le record du plus gros feu d'artifice du monde. Il était tiré à l'occasion de l'inauguration de la Liaison Grande Vitesse Est européenne, en partenariat avec Réseau Ferré de France. Les 300 km de voie ferrée, entre les gares de Vaires-sur-Marne en Seine-et-Marne et Baudrecourt en Moselle, ont été illuminés par 3 000 torches bengales allumées à la vitesse de 5 400 km/h. La société s'appête d'ores et déjà à battre un nouveau record, sûrement après l'été... Mais là, le secret est bien gardé.



« En conscience, je refuse d'obéir ! » L'instituteur de Colomiers a fait savoir dans une lettre adressée à son inspecteur, et publiée sur son blog en novembre, qu'il n'appliquera pas la réforme prévue par Xavier Darcos. L'initiative fait des émules : de nombreux professionnels de l'Éducation nationale sont entrés en « résistance pédagogique ».

Alain Refalo

« Je ne participerai pas au démantèlement de l'Éducation nationale »

T.M. : Risquez-vous des sanctions de votre hiérarchie pour avoir écrit cette lettre ?

A.R. : J'ai été convoqué une semaine après sa publication par mon inspecteur de circonscription. Je lui ai confirmé les termes de la lettre. Depuis, il est venu trois fois dans ma classe, pour constater la "désobéissance". Aujourd'hui j'attends la suite des événements. Je serai sûrement convoqué par l'inspecteur d'académie. Je risque une sanction allant du blâme à la révocation.

Pourquoi refusez-vous d'appliquer la réforme du ministre Xavier Darcos ?

C'est tout d'abord à cause de la manière dont les nouveaux programmes nous ont été imposés, sans aucune concertation avec les personnels censés les appliquer, sans aucun bilan des programmes de 2002. Mais surtout, c'est à cause du changement de finalité : la seule logique à l'origine de ces réformes, c'est de faire des économies. Nous sommes dans une logique d'entreprise et de libéralisation de l'école.

C'est-à-dire ?

Ces nouveaux programmes sont conçus de façon à pouvoir fournir des résultats quantifiables, publiables et comparables. Désormais, les enseignants seront évalués sur les progrès des acquis des élèves. On fera des statistiques, on comparera les établissements, ils seront mis en concurrence. Avec la suppression de la carte scolaire, on s'achemine vers un modèle privé à l'anglaise. Sans

parler du projet des Epep (Établissements publics d'enseignement primaire), qui vise à une nouvelle organisation des écoles : une structure où parents et enseignants seront minoritaires dans le conseil d'administration, où le directeur gèrera un budget directement alloué par la municipalité.

Et dans le fond ?

C'est le grand retour de l'apprentissage cognitif, autrement dit une régression sans précédent. Les nouveaux programmes tournent le dos à la pédagogie du projet qui permet aux élèves de s'impliquer dans les savoirs et de donner du sens à ce qu'ils font. Ils privilégient l'apprentissage et la mémorisation, outils qui accentuent inévitablement l'échec scolaire.

Le retour de "l'instruction morale et civique" vous fait bondir.

Oui. Pour moi c'est une insulte aux enseignants et aux élèves de penser qu'écrire une règle de morale au tableau et de la faire apprendre par cœur peut améliorer les comportements. "Morale", "dictée", "sport" : certains mots ont été remis en vigueur pour montrer aux parents et à l'opinion publique qu'on a remis au goût du jour des bonnes vieilles recettes, des choses qui leur parlent... Et tant pis si on a mis des décennies à faire mieux !

Concrètement, comment se manifeste votre refus d'obéir ?

Depuis la rentrée 2008, on nous impose de mettre en place le "dispositif d'aide personnalisée". Le volume horaire a été réduit de 26 h à 24 h, les deux heures restantes étant dédiées aux élèves rencontrant des difficultés, en petits groupes, selon une organisation choisie par les écoles. Pour moi, ce dispositif est non

seulement une grave erreur pédagogique, mais c'est surtout un prétexte pour supprimer les postes de Rased (Réseau d'aides spécialisées aux élèves en difficulté), dont le travail consiste justement à une prise en charge des ces élèves par des enseignants spécialisés et des psychologues scolaires. J'ai donc décidé d'utiliser ces deux heures pour mener à bien un projet théâtre avec tous les élèves de la classe. Pour le reste, je continue d'enseigner dans l'esprit des programmes de 2002.

Mais certains instituteurs se disent plutôt d'accord avec ce dispositif d'aide personnalisée.

Oui, la communauté enseignante est divisée. De même, les stages de remise à niveau pendant les vacances scolaires pour les élèves de CM sont destinés à appâter les enseignants qui souhaitent effectuer

« IL FAUT ORGANISER LA DÉSŒBÉISSANCE CIBLÉE ET MASSIVE »



Alain Refalo, 44 ans, instituteur à l'école primaire Jules-Ferry de Colomiers, clame haut et fort son refus d'appliquer la réforme de Xavier Darcos.

© T. Pons

des heures supplémentaires avec bonne conscience, alors que dans le même temps des milliers de postes sont supprimés. Malheureusement, ces stages ne régleront rien l'échec scolaire, ils essaient juste de caresser l'opinion publique dans le sens du poil. Je suis persuadé que ce dispositif est néfaste, c'est pourquoi je continuerai à refuser de transmettre des listes d'élèves pour les stages de remise à niveau.

Et quelle est la réaction des parents d'élèves ?

Je leur explique chacune de mes décisions, chacun de mes actes, lors de réunions. J'ai le soutien unanime des parents d'élèves de ma classe. Ils ont même écrit à l'inspecteur pour le lui dire, et cette lettre a été signée par chacun d'entre eux.

Votre lettre a été lue des milliers de fois

sur votre blog. Et depuis, les lettres de désobéissance se multiplient.

Ma lettre a suscité un fort intérêt dans le milieu enseignant. Ce n'est pas tellement le fait de ne pas appliquer les programmes à la lettre ; dans la pratique, c'était déjà le cas avant. Mais c'est le fait de le proclamer haut et fort. C'est une première dans l'Éducation nationale. Cela a provoqué comme un déclic auprès des collègues qui étaient plutôt assommés par toutes ces mesures. Depuis, ils sont nombreux à s'être engagés dans la même démarche. Le 5 décembre, 124 enseignants de Marseille ont déposé leur lettre de désobéissance signée individuellement à l'Inspection académique des Bouches du Rhône, intitulée "En conscience, nous refusons de participer à la casse du service public d'éducation". Il y en a des dizaines comme ça, individuelles ou collectives, que l'on peut lire sur le blog "Résistance

pédagogique pour l'avenir de l'école". Il faut organiser au sein même de l'Éducation nationale la désobéissance ciblée et massive, qui créera un vrai rapport de force avec le pouvoir.

Pourquoi la désobéissance pédagogique plutôt qu'une pétition, une grève ou une manifestation ?

Parce que c'est la seule action de lutte qui peut être encore efficace... Le mouvement se développe, il y avait une réelle attente. Et cela semble faire des vagues au ministère.

Vous croyez vraiment que ça va changer quelque chose ?

Je ne suis pas dupe. Mais à long terme, je l'espère. Et peut-être qu'un jour, on changera de majorité au gouvernement... ●

PROPOS RECUEILLIS PAR JULIE VIVIER

julie.vivier@depechemag.com



Le championnat féminin

La saison féminine de rugby à XIII se divise en deux. Tout d'abord, un championnat à neuf, puis, à partir de février, le tournoi national, à XIII. Le nombre d'équipes féminines de rugby à XIII augmente. Le championnat se joue aujourd'hui à neuf clubs : Saint-Juéry, le Treize catalan, Marseille, Laure Minervois, Sainte-Livrade, Sauveterre, et les trois principaux : Toulouse Ovalie XIII, le Treize provençal et Pujol. Le 26 avril, les Angès jouent à domicile. Tous les supporters sont les bienvenus au Stade Struxiano !

Elles ont participé à la Coupe du Monde féminine de rugby à XIII en Australie, elles sont championnes de France, elles sont belles et courageuses... Et pourtant, personne ne les connaît.

Le rugby en rose et noir

Ce jour-là, les vestiaires du stade Struxiano sont en pleine effervescence. Les "Angès" – les joueuses de l'équipe féminine du Toulouse Ovalie XIII – essaient leurs nouvelles tenues avant l'entraînement. Enfin. Depuis le temps qu'elles galèrent pour avoir des maillots dignes de ce nom. Plus de neuf ans, pour certaines d'entre elles. Désormais, à chaque rencontre, elles porteront fièrement leurs couleurs, rose et noir, les couleurs de Toulouse.

Coquettes à la ville

Pas facile, en les voyant en civil, de deviner le sport qu'elles pratiquent. Jupes, bottes, mascara, le cheveu impeccable et l'ongle manucuré, les filles du XIII sont à la ville plutôt coquettes. Audrey Le Net, dans le club depuis sept ans, en rigole : « Hors du terrain et sur le terrain, on n'a rien à voir. Et même sur le terrain, on n'est pas des sauvages ! Quand je me casse un ongle, c'est le drame ! » Fatiha Kassouf le reconnaît : « Déjà que le rugby n'est pas un sport franchement féminin, mais en plus c'est du XIII : c'est encore pire... » Et pourtant, elle a aujourd'hui 21 ans, s'entraîne depuis huit ans et n'envisage pas d'arrêter. « J'aime le jeu du XIII, son intensité... »

Jean Frison, entraîneur et directeur sportif, avec la collaboration d'Olivier Dumeaux, encadre un groupe de 35 licenciées, de 18 à 32 ans, 26 évoluant dans le championnat, et quatre en équipe nationale. « Elles sont vaillantes. Qu'il vente, qu'il pleuve ou qu'il neige, elles sont là, même blessées. Je soutiens qu'elles sont meilleures que les mecs, plus courageuses et plus endurantes », explique un coach de leur entourage. « Les filles ont du tempérament, elles ne se laissent pas faire. Il faut savoir les prendre », explique Françoise Vincent, présente dès le début de l'aventure. Cette passionnée de rugby à XIII a joué dans l'équipe pendant neuf ans ; aujourd'hui, à 47 ans, elle fait un peu figure de « *maman* » pour ces filles auxquelles elle consacre une grande partie de son temps. « On a, certes, éprouvé plusieurs entraîneurs. Mais au moins

elles ont la hargne, elles veulent vraiment apprendre », ajoute-t-elle.

Une leçon de courage

La section féminine du Toulouse Ovalie XIII (club fondé en 1973) est créée en 2000, par Laure Soubiran et Francine Menny. « Filles et garçons ont dû cohabiter au sein du club, se souvient la présidente actuelle, Habiba Boualem. Mais depuis quatre ans, cela devenait difficile. Les filles avaient des résultats et étaient sérieuses, tandis que les garçons étaient moins assidus. Il a fallu faire des choix. » À son arrivée à la tête du club en juin 2007, le nouveau bureau supprime l'équipe masculine et entame un long travail pour restructurer le club.

Le parcours des filles est exemplaire. En 2004, elles remportent le Challenge Fédéral féminin, en 2006 elles sont finalistes de la Coupe de France à IX. 2008 fut l'année de leur accomplissement. Elles conquièrent le titre de championnes de France, détenu depuis dix ans par Pujol. « Personne n'aurait imaginé que Toulouse Ovalie, ce "petit club de merde" avec des problèmes financiers, le gagne », dit crânement Habiba. La même année, six Toulousaines sont sélectionnées dans l'équipe de France pour participer à la Coupe du Monde en Australie. Certes, elles finissent avant-dernières, mais elles ont affronté des nations historiques comme l'Australie, l'Angleterre ou la Nouvelle-Zélande... L'occasion, également, de mesurer le fossé qui existe entre le XIII français et le jeu pratiqué dans ces nations : « On est rentré avec de beaux souvenirs, mais aussi plein d'ambition ! », raconte Sonia Benchoug.

Les frangines d'Empalot

L'un des grands projets d'Habiba Boualem est de créer des antennes dans certains quartiers sensibles de Toulouse, pour y favoriser le développement du rugby féminin. Elle-même

a grandi à Bellefontaine. « J'ai commencé jeune le rugby à XV. Je disais à mes parents que je faisais de la GRS », se souvient-elle en riant. Dans l'équipe, pas moins de six filles vivent à Empalot. Fatiha Kassouf, les sœurs Houita et Sonia Benchoug, Mélina Assalit, Hélène Largy, et encore les sœurs Nabila et Sonia Zaghdoudi. Elles composent le noyau dur de l'équipe. Et lors de la Coupe du Monde, Empalot a fourni le quart de l'effectif de l'équipe de France féminine de rugby à XIII ! Bien sûr, il y a eu quelques mensonges au début. « Ma mère ne voulait pas, raconte Houita. Je ne sais pas si le pire pour elle, ce fut quand ma sœur s'y est mise aussi, ou la première fois que je suis rentrée avec le nez cassé... »

Mais dans l'ensemble, leur choix est plutôt bien accepté. « Elles viennent de tous les quartiers de Toulouse. Sur le terrain, la blonde, la brune, la Chinoise, la Maghrébine, la Black communient. Elles sont en phase avec les valeurs du rugby », se réjouit la présidente.

Le rugby à XIII féminin compte 350 licenciées en France, et neuf équipes en compétition, qui essaient de se faire une place dans l'ombre du XV. Francine Menny, aujourd'hui présidente de la Commission des féminines à la Fédération, œuvre pour la promotion du XIII féminin. En novembre, les Toulousaines ont été élues "équipe féminine de l'année" par la Ville de Toulouse. « C'est une première reconnaissance, se félicite Habiba. Mais notre but, c'est de gagner des sous. Pour avoir un vrai bus pour aller aux matchs. Pour avoir des installations sportives dignes d'un club de l'élite. C'est pas juste que les filles galèrent comme ça. Je suis fatiguée de leur dire qu'on n'a pas assez d'argent. Une petite médaille ça ne suffit pas. Qu'on les regarde un peu. Elles se battent pour Toulouse. » •

JULIE VIVIER

julie.vivier@depechemag.com

« QU'ON LES REGARDE
UN PEU. ELLES SE BATTENT
POUR TOULOUSE ! »

Mais où est passé le soleil toulousain ?



Les Toulousains se plaignent de plus en plus du temps qu'il fait. La Ville rose a-t-elle perdu son beau soleil, qui fait sa réputation ? Toulouse Mag a enquêté pour savoir s'il y avait du vrai dans les discussions de comptoir.

« **Y**'a plus d'saisons ma pauv'dame ! » Les Toulousains râlent, c'est coutumier, sur le temps qu'il fait. Mais ces derniers mois, le sujet de conversation préféré des Français est vraiment devenu un incontournable de la pause café au boulot ou dans la file d'attente chez la boulangère. Il faut dire qu'après un hiver plutôt pluvieux et froid, la tempête de janvier est passée par là. De quoi alimenter les conversations et marquer les esprits pour plusieurs années : dire qu'on n'en avait pas encore fini avec la tempête de 99 ! Reste que, sans parler de la tempête, le climat toulousain de ces derniers mois a battu tous les records, selon les résultats de la station météo de Blagnac. En mai, record de chaleur : la température moyenne de

17,7°C se situe à plus de 2 degrés au-dessus de la normale pour un mois de mai (15,4°C). Même les températures nocturnes ont été particulièrement douces, avec une moyenne de 13°C pour les minimales, alors que la normale n'est que de 10,3°C. Si, du coup, les précipitations ont été déficitaires, cela n'a pas empêché ponctuellement des précipitations intenses, comme lors de cet orage de grêle du 25 mai, qui a donné des sueurs à tous les carrossiers du coin pendant un mois. Ce mois de mai est désormais le mois de mai le plus chaud depuis 1947 à Toulouse, à égalité avec celui de 1990. En avril, le record se situe au niveau des précipitations, particulièrement fréquentes et abondantes : un cumul de 141 litres d'eau par mètre carré à Blagnac, soit deux fois plus que la normale. En ce mois d'avril, la météo

n'avait effectivement ni queue ni tête : les Toulousains ont été marqués par l'alternance brutale de journées douces et ensoleillées avec des journées froides et pluvieuses ; ainsi, le 6 avril, avec une température de 21°C, suivie de 10°C seulement le lendemain... Si mars 2009 fut un peu plus sec et ensoleillé que la normale, janvier et février ont eux battu des records de froid, avec des valeurs inférieures à la normale, plus de jours avec gelée, peu d'ensoleillement, etc. Sans oublier les fortes chutes de neige des 7 et 8 janvier, ainsi que la tempête Klaus du samedi 24 janvier. On a relevé ce jour-là des rafales de vent à 121 km/h à Blagnac. Encore un record, l'hiver que l'on vient de passer, de manière générale, fait partie des « trois plus médiocres des vingt dernières

© T. Pons

années », selon Pascal Bourreau, prévisionniste départemental et climatologue. Il précise : « Attention, ce n'est pas une exclusivité toulousaine, c'est au niveau national. » Dur pour le moral des Toulousains, qui comme celui de tous les humains, est soumis en partie au climat et à l'ensoleillement général. Christian Lahourcade, psychiatre à Toulouse, le confirme, car il sent chaque année une augmentation des plaintes en automne. « Il n'y a pas d'étude scientifique qui le prouve, c'est impossible à démontrer. Cependant, les constats cliniques sont là. Nos patients sont sensibles aux jours qui raccourcissent et, en automne, beaucoup ressentent une augmentation des symptômes de la dépression : ils sont tristes, n'ont plus d'allant, plus goût à rien, ont des idées noires, etc. Pour certains, l'inverse existe aussi. Le printemps et les jours qui rallongent peuvent dérégler les libidos. »

« LA NORMALE, C'EST UNE SUCCESSION D'ANORMALITÉS »

climatique se mesure à l'échelle de globe et du siècle. Il a une influence sur le climat, c'est sûr. Et même s'il n'est pas exclu qu'on ait des périodes de plus froid, on sait qu'on va vers un réchauffement généralisé. Et surtout dans notre région. Depuis 1900, c'est dans le Sud-Ouest qu'on a eu le plus fort réchauffement, avec une moyenne de 1,1°C contre 0,6 au niveau national. Et les projections accentuent ce phénomène pour le

siècle prochain. »

Les Toulousains peuvent donc arrêter de râler sur le temps qu'il fait et profiter des rayons du soleil : la chaleur toulousaine est toujours là, rien n'a changé... Pour l'instant. En tout cas, cet été encore, les prévisionnistes de Météo France annoncent un été plutôt chaud et beau. •

JULIE VIVIER

julie.vivier@depechemag.com

Quel est le vrai climat toulousain ?

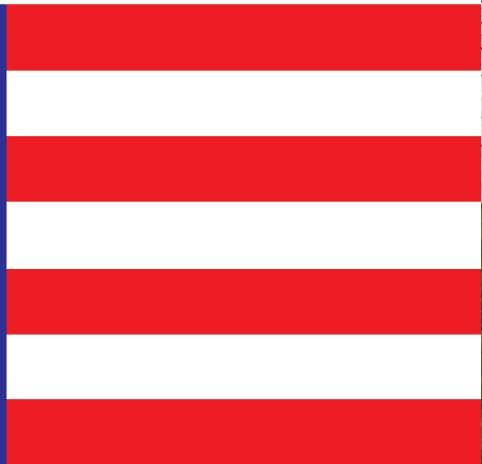
Le climat toulousain est ce qu'on appelle « un climat océanique dégradé ». L'influence des vents d'ouest est prépondérante, avec un tiers d'influence méditerranéenne. Il fait relativement doux en hiver mais avec des périodes plus froides. Nous connaissons un ensoleillement global de 2 000 heures par an, ce qui est moins bien que Montpellier ou même que Bordeaux, mais cela est dû à la proximité des Pyrénées. Les étés sont souvent chauds et relativement secs. Cette impression de chaleur est renforcée en ville à cause du souffle d'autan, du phénomène de cuvette, et du fait que les nuits ne rafraîchissent pas beaucoup l'atmosphère. D'où un climat plutôt étouffant l'été. Le printemps pluvieux est une autre caractéristique du climat toulousain. Apprenez-le, l'expression « le joli mois de mai » vient de l'Île-de-France, et pas de Toulouse, où le mois de mai est bien souvent le plus pluvieux, contrairement aux idées reçues. Finalement, l'automne, de septembre à décembre, est la plus belle saison du Midi-Toulousain. Petite précision, c'est Toulouse qui détient le record de France des températures, avec 44°C le 9 août 1923.



© T. Mag

La fête du 4 juillet réunit chaque année, dans la salle des Illustres, une grande partie de la communauté américaine.

TOULOUSE À L'HEURE AMÉRICAINE



Les États-Unis et leur nouveau président sont sur toutes les lèvres. L'occasion pour Toulouse Mag de faire un zoom sur une communauté américaine locale, très active, et les nombreux ponts qui existent entre la Ville rose et l'Amérique.

Ce fut une nuit historique, et pas seulement aux États-Unis. Ce 4 novembre 2008, près d'un millier de personnes sont rassemblées à l'École supérieure de commerce de Toulouse pour suivre en direct les résultats de l'élection présidentielle américaine. Barack Obama prendra la relève de Georges W. Bush le 20 janvier. Musique country, hamburgers, écran géant, gospel... Et surtout, cette fièvre démocrate, la fameuse Obamania, qui a franchi l'Atlantique pour gagner la plupart des Toulousains. Comme tous les Français, ils auraient massivement voté pour le représentant démocrate : dans un sondage réalisé début septembre par TNS Sofres et Logica, 86 % des Français déclaraient avoir

« JE SUIS SÛRE QUE LA PLUPART DES AMÉRICAINS DE TOULOUSE ONT VOTÉ POUR OBAMA »

une « bonne opinion » de Barack Obama, contre seulement 35 % pour John McCain. À tel point que la question se pose : tous les ressortissants américains vivant à Toulouse sont-ils démocrates ? On serait tenté de le croire, car la campagne toulousaine pour Barack Obama a été particulièrement active. Une campagne principalement conduite par l'association Democrats Abroad locale (démocrates à l'étranger), qui regroupe les Américains expatriés qui souhaitent soutenir le parti démocrate et qui se battent pour préserver leur droit de vote à un niveau fédéral. Meredith Wheeler, la présidente de Democrats Abroad Toulouse, nous livre son impression personnelle : « Je suis sûre que la plupart des Américains de Toulouse ont voté pour Obama. »

Meredith est à l'origine d'une opération originale qui a pris une ampleur internationale : "bridges for Obama". « Cela a consisté à réunir le plus grand nombre de photos de supporters d'Obama, prises sur les ponts emblématiques du monde entier, explique-t-elle. Le pont est à nos yeux le symbole idéal pour la candidature d'Obama : c'est un rassembleur, qui unit les Noirs et les Blancs, les jeunes et les vieux, les riches et les pauvres. »

Un Pont Neuf pour Obama
De nombreuses photos ont été prises dans la région : devant le Pont Neuf sur les berges de la Garonne à Toulouse, mais aussi sur le viaduc de Millau, à Castres ou encore à Saint-Affrique. L'idée toulousaine a séduit les démocrates expatriés dans le monde entier : Vienne, Istanbul, Sao Paulo, Toronto, Jérusalem et bien d'autres villes ont vu leurs ponts pris d'assaut, le temps d'un flash, par des militants démocrates (toutes les photos sont rassemblées dans un montage sur youtube.fr). L'antenne toulousaine de cette association.



© Robin Ellis

Le 14 septembre dernier, une trentaine de supporters d'Obama, principalement des expatriés mais aussi des Toulousains, se sont réunis devant le Pont Neuf.

Trois questions à David Brown, nouveau consul des États-Unis à Toulouse



Combien y a-t-il d'expatriés américains à Toulouse ?
C'est difficile de le savoir exactement. Beaucoup ont la double nationalité, de plus les Américains sont très bien intégrés à Toulouse. Ils font rarement appel à

nos services, à part pour renouveler un passeport. On estime qu'il y a entre 3000 et 4000 ressortissants américains dans la Ville rose.

Sont-ils plutôt démocrates ou républicains ?
C'est impossible à dire, même moi je ne peux pas le savoir. Le vote est secret, bien sûr, et fédéral : il n'existe pas de statistiques. Ce que je peux vous dire, c'est que depuis que je suis arrivé (en septembre, ndlr), j'ai plus souvent parlé avec des pro-Obama qu'avec des

pro-McCain. Mais cela ne signifie rien.

L'élection d'Obama va-t-elle changer quelque chose pour vous ?
Non. En tant que fonctionnaire public, je ne prends pas parti, même si j'ai mes convictions. J'ai fait le serment de protéger la Constitution. Jusqu'au 20 janvier, je représente l'administration Bush. Après, je représenterai l'administration Obama.

Consulat des États-Unis à Toulouse, 25 allées Jean-Jaurès, 05 34 41 36 50

Les personnalités noires de la Ville rose

Y aura-t-il un effet Obama à Toulouse ? Pour l'instant, les personnalités noires ou métisses présentes à des postes à responsabilités dans la région se comptent sur les doigts de la main. Tour d'horizon – non exhaustif – de celles et ceux qui sont sur le devant de la scène.



Emile Ntamack

© T. Pons

KAG SANOUSSI En lutte contre la discrimination

Arrivé à Toulouse en 2007 pour prendre la tête de l'Acse (Agence pour la cohésion sociale et l'égalité des chances), Kag Sanoussi voulait donner une autre dimension à une carrière déjà bien remplie. Tour à tour responsable d'un centre socio-éducatif, d'un foyer de toxicomanie et directeur de services dans l'administration, ce Lillois de 41 ans lutte aujourd'hui contre les « réflexes discriminants anciens », aux niveaux

professionnel, culturel et politique. « Les difficultés des Noirs existent toujours. Il y a beaucoup de bêtise humaine et d'ignorance, explique-t-il. La meilleure réponse, c'est la compétence. Même en tant que dirigeant, ce n'est pas toujours évident. » Quant à l'élection d'un Noir à la présidence des Etats-Unis, Kag Sanoussi espère qu'elle « permettra à certaines compétences, qui n'ont pas eu la chance de s'exprimer, d'avoir enfin leur place au soleil ».

EMILE NTAMACK Un homme en Rouge et Noir

Même s'il est né à Lyon, Émile Ntamack est 100 % toulousain. Repéré chez les cadets, il intègre la filière sport-étude du lycée Jolimont puis, tout naturellement, le Stade Toulousain, où il effectue toute sa carrière, se bâtissant un palmarès exceptionnel. Le trois-quarts centre, au port altier et à la course chaloupée, devient l'emblème des couleurs Rouge et Noir et une véritable figure toulousaine. Il s'illustre aussi en équipe de France dès 1994, prenant part à la mémorable tournée en Nouvelle-Zélande. Emile est aussi à l'origine de la création de Provale, en 1998, le Syndicat national des joueurs de rugby professionnels français. Et a créé en 2000 sa propre ligne de vêtements, NTK.

Aujourd'hui entraîneur des lignes arrière du Quinze de France, celui que l'on surnomme Milou ou "la panthère noire" partage sa vie entre Paris et Toulouse, plus précisément Saint-Loup Cammas où il habite avec sa femme et ses deux enfants. Fils d'un père camerounais et d'une mère française, Emile Ntamack ne s'est jamais senti à part dans la Ville rose : « Je ne suis pas le mieux placé pour parler de discrimination. Mais je pense que Toulouse est une ville très cosmopolite, tolérante, où le métissage entre toutes les nationalités est réussi. »

ODILE DIARRA CHARBONNIER PRADIER

La voix du Mali à Toulouse

La vie d'Odile, c'est un vrai roman. Née « simple paysanne » au Mali, elle a longtemps été analphabète avant d'arriver en France, en 1993. En 2001, elle a créé à Toulouse l'association Enfants du Mali Espoir, qui a pour but de contribuer au développement de la scolarisation des enfants, et notamment des fillettes, dans la région malienne de Samani (son village d'origine). Elle y retourne régulièrement et son association a déjà fait beaucoup pour ce village de 1200 âmes très isolé, à 600 km de Bamako et à 70 km de la ville la plus proche.

Est-ce son charme, sa sympathique volubilité ou son dynamisme ? Toujours est-il qu'Odile est connue comme le loup blanc à Toulouse. D'ailleurs le parrain de l'association et grand ami de la famille, c'est Frédéric Michalak. Elle compte aussi dans ses proches le chanteur ivoirien Tiken Jah Fakoly.

www.enfants-mali-espoir.org

JAMES CARLÈS La mémoire de la danse noire

Le chorégraphe toulousain, à l'origine du festival "Dances et continents noirs" est né au Cameroun et est arrivé en France à l'adolescence. Il est venu dans la Ville rose pour ses études et ne l'a plus quittée. Ingénieur agronome de formation, il a fini par créer



Odile Diarra Charbonnier Pradier

© T. Pons

une école de danse réputée, où l'on pratique tous les styles et un festival qui vient de fêter ses dix ans. Il travaille actuellement sur la mémoire de la danse noire américaine et prépare un spectacle sur ce thème. Lors de l'élection de Barack Obama, il était à New York. « Ce n'était pas un hasard, je me suis arrangé pour y être à ce moment. Ça a été une expérience inoubliable. L'ambiance était électrique, c'était même un peu angoissant. Je travaillais avec des Noirs qui ont 70 ou 80 ans et ce dont je me souviens le plus, c'est de ce geste : ils se frappaient le front avec la main pour dire, "Ce n'est pas vrai, ce n'est pas possible, je n'y crois pas." Psychologiquement, je pense que l'élection d'un Noir à la tête des Etats-Unis peut être bénéfique pour

tout le monde. Je pense aussi que le peuple français n'est pas fermé et qu'il pourrait élire un jour un président noir. On n'a pas assez parlé aux jeunes de la colonisation, de l'esclavage. Cela a fini par créer un certain malaise. Je pense que l'effet Obama se fera vraiment sentir si l'Etat fait aussi un geste fort, de discrimination positive. »

IBRAHIM GOUROUZA Leader des chefs d'entreprises africains

Bachelier au Niger, Ibrahim Gourouza est arrivé en France en 1997 où il a obtenu une maîtrise en gestion d'entreprises. Après une première expérience dans la vie active, il décide de reprendre ses études et valide deux masters. L'un en diplomatie et stratégie, et l'autre en relations internationales et géopolitique. Ibrahim Gourouza a créé en 2005 sa propre société de courtage en assurance et préside depuis un an le Club des entrepreneurs africains de Toulouse. Considérant que « les Noirs ne sont pas assez mis en avant », il a proposé, à l'occasion de la signature de la Charte de la diversité, de « passer par la voie législative. Cela ne signifie pas imposer des quotas, mais il faut que le personnel des entreprises soit représentatif de toutes les composantes de la société. Profitons de la conjoncture positive avec l'élection de Barack Obama pour y réfléchir sérieusement. »

C. BALMY ET M. METELLA Deux athlètes en or

Depuis bientôt un an, la nageuse martiniquaise Coralie Balmy, qui vit à Toulouse et s'entraîne avec les Dauphins du TOEC, a pris une nouvelle dimension. Après une belle 4^e place aux Jeux Olympiques de Pékin cet été, elle est devenue championne de France en petit bassin sur 200 et 400 mètres nage libre, avant de conquérir le titre européen sur 400 m. Et la voilà propulsée en l'espace de quelques mois au rang de leader incontesté de la natation féminine française. A seulement 21 ans, cette jeune femme discrète "nage" déjà sur les traces de la Guyanaise Malia Metella, l'autre figure emblématique du club toulousain, qui avait remporté une médaille olympique en 2004 et trusté les podiums hexagonaux, européens ou mondiaux ces dernières années. (Portrait de Coralie page 84)



PATRICIA PARRY

Une écrivaine à l'âme « métisse »

Si Patricia Parry fait partie des "filles du noir", un groupe de femmes écrivains à Toulouse, cela n'a rien à voir avec la couleur de sa peau métissée mais tout avec son goût pour le roman policier. Tombée toute petite sous le charme de Théophile Gautier et d'Agatha Christie, elle a pourtant fait profession d'aller soigner l'âme de ses concitoyens en devenant psychiatre. Aujourd'hui médecin à l'hôpital Marchant, elle est l'auteur de trois romans parus au Seuil : "L'ombre de Montfort", "Petits arrangements avec l'infâme" et "Cinq leçons sur le crime et l'hystérie".

Sur son blog, le jour de l'élection de Barack Obama, elle confie « *J'ai entendu, ici et là, quelques grincheux qui lui reprochaient d'être trop beau, trop cultivé, trop venu de Harvard, trop avocat, pas assez noir... Hé ben, moi, j'en ai pleuré, midinette que je suis. Oui, le monde vient de changer et c'est gigantesque.* » Pour elle, le fait que le nouveau président américain soit métis, « *c'est énorme.* » « *Il est né d'un père africain et d'une mère américaine, il a été élevé dans une famille blanche. Il appartient aux deux mondes, même si les Américains le voient comme Noir. Et cela, c'est capital. Des Blancs, des WASP ont voté pour lui et lui ont fait confiance. C'est une apologie du métissage. Les jeunes Noirs et métis vont s'autoriser à aborder des postes à responsabilités et envisager une réussite qui ne soit pas dans le domaine du sport ou de la musique.* »



© T. Pons



Jean-Paul Makengo

© T. Pons

JEAN-PAUL MAKENGO

L'élus de la diversité

Originaire du Congo, arrivé en France à l'âge de 16 ans, Jean-Paul Makengo est le seul élu noir de la ville de Toulouse. Il n'a pas d'équivalent, ni à la Région ni au Département, mais Cugnaux et Portet-sur-Garonne ont eux aussi des élus noirs dans leurs conseils municipaux. Diplômé, il a fait l'expérience du "plafond de verre" au moment où il est entré dans la vie active quand il n'a trouvé aucun poste correspondant à ses diplômes. Militant, il a mis en place le Cran (Conseil représentatif des associations noires) de Midi-Pyrénées.

Aujourd'hui adjoint au maire de Toulouse, il se considère comme « *un pionnier.* » « *Nous ouvrirons la porte et cela nous permettra de nous sentir moins isolés.* » Mais il reste du chemin à parcourir. « *A travers mes fonctions, je rencontre beaucoup de gens de couleur qui ont des difficultés à trouver un emploi à leur niveau de compétence. C'est vrai dans le privé, mais aussi dans les administrations où l'on pourrait pourtant penser que les concours assurent une certaine équité. Les Noirs ou les Maghrébins ont plus de facilité dans les professions libérales. Dans le privé, on trouve peu de cadres supérieurs. En politique, on peut espérer qu'il y aura un effet Obama, mais n'oublions pas qu'il y a 10 000 élus noirs aux Etats-Unis. Proportionnellement, en France, on en est encore loin. Il devrait y en avoir 5 à 10 %.* »

CHRISTOS FRANCHETEAU

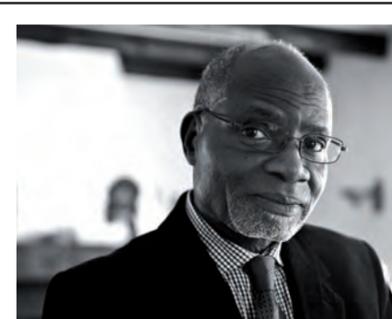
L'Européen de Galiléo

Un père vendéen qui lui a légué un patronyme de la région, une mère fille métisse d'un diplomate belge, élevée dans un couvent, Christos Francheteau, aligne un parcours atypique autant qu'exemplaire. A 42 ans, il est l'un des responsables européens du programme de positionnement par satellite Galileo. Son CV est impressionnant : « *Je suis diplômé de trois écoles,* explique-t-il en toute modestie : *une école d'ingénieurs informatiques, le CESI, suivi d'une spécialisation à l'Ecole nationale d'aviation civile, pour acquérir une expérience dans le domaine aéronautique et spatial, et d'un MBA à Sup de Co.* » Il travaille actuellement avec des décideurs européens sur des programmes de satellites. Mais c'est déjà pratiquement pour lui une seconde carrière. Il a fait cinq ans dans l'armée et plus particulièrement dans les Forces Spéciales où il a été "chuteur opérationnel". Politiquement, il est inscrit depuis un an et demi au Modem. Il vient d'ailleurs d'entrer au bureau exécutif du mouvement de François Bayrou. En tant que métis, il réagit « *favorablement* » à l'élection de Barack Obama. « *C'est un symbole qui aura un effet indéniable, mais je pense que c'est sa politique, et surtout son intention de retirer les troupes américaines d'Irak, qui lui ont valu son élection. La couleur de la peau ne fait rien à l'affaire.* »

HUGUES KENFACK

Spécialiste du droit international

Originaire du Cameroun, où son père était ingénieur en génie civil, Hugues Kenfack est un pur produit de l'université toulousaine, dont il reconnaît qu'elle « *favorise la diversité en accueillant beaucoup d'étudiants étrangers.* ». Il l'a choisie pour son excellence mais aussi pour le climat de la Ville rose. Il y a obtenu son DEA de droit en 1992, présenté sa thèse en 1996, puis y a été maître de conférence. Après un passage



© E. Médous

DOMINIQUE NITOUNBI

Le président du Cran

Le Cran, Conseil représentatif des associations noires, lutte depuis 2005 contre la discrimination et vise à favoriser la présence de gens de couleur dans les instances politiques ou économiques. L'idée est venue de Dominique Nitoumbi, actuel président régional. Il avait auparavant lancé l'Organisation pour la mémoire des Noirs, pour rappeler l'histoire de l'esclavage. Selon lui, il est « *indispensable* » que les Noirs investissent le monde politique. Quatre membres du Cran se sont présentés aux municipales et trois ont été élus, dont Jean-Paul Makengo, à Toulouse, et lui-même, à Portet. Ce retraité de 67 ans reconnaît n'avoir jamais souffert de discrimination. Originaire du Congo, il a travaillé dans l'industrie en Afrique, puis chez Elf dans le Béarn, en charge de la formation des cadres étrangers, et enfin à Toulouse. « *Quand vous êtes nommé à un poste à responsabilité, on vous respecte. Mais pour prouver que vous êtes capable de l'assumer, vous devez en faire plus que les autres.* »

par Poitiers, il a réussi à revenir dans sa ville d'adoption en 2004. Spécialiste du droit international, il a écrit un ouvrage qui fait référence dans ce domaine. Récemment, en septembre, il a été élu vice-président du conseil scientifique de l'Université des sciences sociales : « *J'y représente la minorité visible* », s'amuse-t-il. Pour lui, l'élection de Barack Obama pourrait justement être une chance pour les minorités quelles qu'elles soient. « *Comme lui, elles peuvent désormais dire, "Yes, we can".* »

JOSEPH WOTO

Avocat sans langue de bois

Né au Cameroun, Joseph Woto est avocat au barreau de Toulouse depuis 1980. Etudiant à l'Arsenal puis au Mirail, il est titulaire d'un double doctorat en droit privé et en lettres. Ce truculent sexagénaire est un fervent défenseur de la cause des Noirs. « *Petit, au Cameroun, j'étudiais l'histoire et la géographie françaises. Je suis français. Alors pourquoi n'ai-je pas les mêmes droits ?* » Membre du Parti socialiste, il était candidat aux primaires dans la Ville rose. Ce qui ne l'empêche pas de garder un œil critique sur le fonctionnement de sa classe politique. « *La gauche défend les pauvres, les Arabes, les Noirs et les autres minorités. Ils ne peuvent donc souffrir qu'un Noir arrive à se défendre tout seul. Dès que je prends la parole, on me*

demande d'abrégé. Aux Etats-Unis, les Noirs ont pu faire leurs preuves. Qu'on laisse les Noirs français occuper les postes s'ils le méritent ! »

MOHAMADOU M'BAYE

Le principal aux bonnes notes

Mohamadou M'Baye a effectué un cursus « *normal* » : il a passé son Capet (enseignement technique), enseigné dans de nombreuses académies, puis s'est présenté au concours de chef d'établissement en 2003. Il a été proviseur adjoint dans le Gers pendant quatre ans, avant de prendre la direction du collège René-Cassin, à Saint-Orens, à la rentrée 2007. « *Si je suis là aujourd'hui, c'est grâce à mes compétences* », estime cet homme de 56 ans, originaire du Sénégal. Le principal n'a jamais rencontré d'obstacles dans sa carrière. « *L'Education nationale est un secteur où l'égalité des chances existe, ajoute Mohamadou M'Baye. Je ne connais pas le privé. Bien sûr, je souhaite que les possibilités soient les mêmes pour tous, mais je ne suis pas favorable pour autant à la politique de quota. La seule valeur qui compte, c'est le travail.* » ●

PAR JOËLLE PORCHER, JULIE VIVIER, MANON HAUSSY ET THOMAS GOURDIN



Mohamadou M'Baye

T. Pons



Toulouse a la fièvre du burger

Ces dernières années, les chaînes de fast-food se sentent bien à Toulouse et multiplient leurs restaurants, sans arriver à la saturation de ce marché en perpétuel renouvellement.

Le secteur de Blagnac en est le parfait exemple. Attrées par la construction de la zone Andromède, les enseignes de restauration rapide se multiplient à proximité du centre commercial. À côté du restaurant asiatique et du Pizza Hut, viennent de s'ajouter un KFC, un McDonald's, un Courtepaille et un Crocodile. Sachant qu'un Quick est situé de l'autre côté du périphérique, et qu'un autre McDonald's se trouve à moins de trois kilomètres, on pourrait croire que le secteur est saturé... Pourtant, toutes ces enseignes tirent leur épingle du jeu. La mainmise des deux géants Quick et McDonald's est bel et bien finie. Seuls à s'affronter sur le marché toulousain pendant les années 90, ils sont depuis peu en concurrence avec d'autres professionnels du hamburger. Notamment des géants américains comme KFC ou Subway, qui veulent aussi leur part du gâteau, ainsi que certaines chaînes françaises plus modestes mais à la stratégie d'implantation très dynamique, à l'exemple de Jack's burger ou de Speed burger.

Les deux géants – qui restent en tête pour l'instant – maillent le territoire toulousain avec 26 restaurants McDonald's et 11 Quick (8 restaurants exploités en franchise, 3 en propre). En moyenne, sur Toulouse, se crée un McDonald's par an ; l'enseigne reste la championne toutes catégories. Son premier concurrent direct, Quick, accuse un certain

retard mais nourrit également plusieurs projets d'ouvertures : « *Le marché est loin d'être saturé*, assure Valérie Raynal, en charge de la communication. *Nous avons en projet l'ouverture de 3 à 5 nouveaux sites à moyen terme, notamment dans le nord et l'est de l'agglomération toulousaine, où Quick n'est pas présent. Parallèlement, nous rénovons les sites existants. Dans les mois à venir, ce sera le cas, par exemple, des restaurants de Toulouse Wilson, Gramont et Revel.* »

La Ville rose est une cible

La chaîne américaine Subway a débarqué à Toulouse en 2005 avec un premier franchisé, boulevard de Strasbourg. Le mois dernier, un second Subway a ouvert ses portes rue Gambetta, et deux autres sont prévus en 2009, à Blagnac et à Roques. Plus récemment, c'est KFC (Kentucky Fried Chicken), le géant américain spécialisé dans le poulet, qui a ouvert deux restaurants, l'un à Blagnac, l'autre à Balma-Gramont, proches des zones commerciales. À la vue des queues qui s'étendent devant les caisses, le succès semble au rendez-vous.

Quant aux réseaux français, certes de moindre envergure, ils se portent très bien et veulent aussi jouer des coudes sur le marché toulousain. Un premier Jack's Express (la nouvelle appellation du groupe Jackson, ancien Burger King) a ouvert rue Gabriel Péri en décembre 2005. Deux autres vont ouvrir en 2009, l'un avenue Jules Julien, l'autre à Barrière de Paris. L'enseigne Speed Burger, dont le siège est à Angers, en est à



Deux restaurants KFC, le géant américain du fried chicken, ont ouvert à Toulouse, l'un à Blagnac, l'autre à Balma-Gramont.

son troisième magasin dans la Ville rose en trois ans. Le dernier a ouvert il y a trois mois aux Minimes, et la chaîne de livraison de burgers à domicile ne compte pas s'arrêter là. « *Nous avons pour objectif d'ouvrir d'autres magasins dans tout Midi-Pyrénées, à raison d'un par an environ* », calcule Pascal Royer, le gérant des trois Speed Burger toulousains.

Les terres toulousaines semblent donc extrêmement fécondes pour le business du burger. Marc Kreder, directeur France de Subway, le reconnaît : « *C'est une ville cible pour notre développement. En 2009, nous aurons ouvert au total quatre restaurants. À terme, nous comptons en ouvrir une trentaine. Toulouse réunit tous les critères pour réussir : c'est une ville universitaire et dynamique économiquement. Les Toulousains répondent très favorablement à la restauration rapide. Nous sommes, très clairement, en recherche de candidats et de locaux ici.* » En moyenne, l'enseigne Subway vend 2000 sandwiches par semaine, soit une augmentation de 25 % sur l'année 2007. Plus fort encore, l'histoire d'amour de McDonald's et des Toulousains dure depuis plus d'un quart de siècle. Selon

le directeur Sud-Ouest, Bertrand Sauveur, « *l'enseigne McDonald's se porte bien sur l'agglomération, avec un taux de croissance en 2007 de 9 %.* L'une des raisons de cet essor est l'augmentation régulière de la population, avec l'arrivée chaque année de près de 15 000 nouveaux Toulousains, mais aussi paradoxalement la baisse du pouvoir d'achat tant décriée par la plupart des restaurateurs. » La crise semble en effet plutôt positive pour les fast-foods de l'agglomération. Comme l'explique Marc Kreder : « *En temps de crise, la restauration rapide est une valeur refuge.* » Même discours chez McDonald's : « *Disposant de moyens financiers en baisse, les familles préfèrent fréquenter des lieux de restauration moins chers et offrant un bon rapport qualité prix.* » Pierre Lhôtelier gère le premier Jack's Express et reconnaît qu'il accueille depuis 2007 des clients qu'il ne voyait pas avant, attirés par les petits prix : « *Avec le luxe, ce sont les secteurs les plus porteurs en temps de crise ; les deux extrêmes.* »

En tout cas, le business florissant du fast-food dans la Ville rose participe au dynamisme économique de l'agglomération. Les 1 600 emplois que représente McDonald's,

par exemple, ou les 140 répartis sur les deux KFC sont loin d'être négligeables. Et si Subway ouvre ses trente franchises dans les années à venir, cela représentera pas moins de 300 emplois directs.

La guerre du burger

Mais y a-t-il de la place pour tout le monde ? Le Toulousain peut-il vraiment ingurgiter autant de hamburgers, si différents soient-ils ? Les enseignes se déclarent confiantes, chacune brandissant leur chiffre d'affaires florissant. Michel Reglat, le plus important des franchisés toulousains à la tête de dix-huit McDonald's dans l'agglomération, avoue que ça le fait « *doucement rigoler* ». « *En 26 ans, j'ai tout vu. Aujourd'hui, il y a un come-back des fast-foods, mais pendant dix ans, c'était le boum des croissanteries. Moi j'appelle ça des "trous dans les murs" : aujourd'hui tout le monde s'improvise "restauration rapide", et pourtant, c'est un métier de faire manger les gens, on ne peut pas faire n'importe quoi.* » Quant aux "gros", ils ne lui font pas peur : « *Subway, ce n'est ni plus ni moins que des kebabs. On ne fait pas le même métier... Quant au succès de KFC, c'est certainement l'effet...* »



A la fin novembre, un McDonald's d'un genre nouveau a ouvert à Plaisance-du-Touch. Tri des déchets, compost, récupération des eaux de pluies, panneaux photovoltaïques, recyclage de l'huile de friture en biocarburant, pompe géothermique pour l'eau chaude, etc. La marque travaille son image d'entreprise responsable.

... curiosité, ça va retomber. » Et de conclure : « McDonald's ne tremble pas sur ses bases. Même s'il y aura toujours des zappeurs, les Toulousains nous sont fidèles. » Il n'empêche que dans ce contexte de haute concurrence, tout ce petit monde s'observe à la loupe. Lorsque Larbi Boumaza a ouvert son Boum Burger à la Cépière, il a reçu la visite de tous ses concurrents, ouvertement ou incognito. L'un d'entre eux a même déjà réussi à lui intenter un procès... Pour faire face aux géants, qui ont certes plusieurs

longueurs d'avance, les petits tentent de se démarquer. Speed Burger et Jack's ont tout misé sur la livraison. « On ne peut pas faire face aux gros, reconnaît Jacques Royer. C'est pourquoi nous sommes spécialisés dans la vente à emporter et la livraison. » Jack's Express propose, en plus du burger, des moules frites et des pizzas. Boum Burger, lui, fait figure de petit poucet dans ce milieu rude où tout le monde tente de tirer son épingle du jeu. Une entreprise familiale, 100 % toulousaine, qui a parié sur

un concept inédit, le tout halal (une technique d'abattage des animaux selon les rites musulmans) : « Ce marché n'existait pas à Toulouse. Boum Burger satisfait à la fois la population musulmane, qui représente tout de même 10 % des Français, et les autres ; nous ne faisons pas de communautarisme », explique Larbi Boumaza. Et les Toulousains ne comptent pas s'arrêter là : « Nous sommes en train d'étudier pour nous installer en centre ville. Et dès janvier, nous serons les premiers en France à offrir le kebab en drive. » Cette liste des nouveaux burgers soumis aux papilles des Toulousains est loin d'être exhaustive. D'autant que le fast-food n'est plus uniquement synonyme de la triplette classique hamburger-frites-coca : sushis, pizzas et autres pâtes se développent aussi en formules de restauration rapide. Reste à savoir jusqu'à quel point les habitants de la Ville rose pourront absorber cette avalanche ketchupisée. ●

JULIE VIVIER
julie.vivier@depechemag.com



Les fast-food toulousains

MCDONALD'S
26 MCDONALD'S dans l'agglomération toulousaine, plusieurs en projet
Chiffre d'affaire : 76 millions d'euros
Masse salariale : 1 580 employés dont 260 dans l'encadrement
Prix du menu* : 5,90 à 6,40 €
Le plus : la notoriété
Le moins : les offres étudiantes

QUICK
11 QUICK dans l'agglomération toulousaine, 3 à 5 sites en projet
Chiffre d'affaire : non communiqué
Masse salariale : environ 400 personnes à Toulouse
Prix du menu* : 5,90 à 6,40 €
Le plus : frites non salées
Le moins : l'attente au drive

SUBWAY
2 SUBWAY à Toulouse, 3 en projet dans l'agglomération et 30 dans la région
Ventes : 2 000 sandwiches par semaine
Masse salariale : environ 30 emplois directs
Prix du menu* : 6 €
Le plus : sandwiches personnalisés
Le moins : manque encore de visibilité à Toulouse

KFC
2 KFC à Toulouse, pas d'autres projets précis pour l'instant
Chiffre d'affaire : non communiqué
Masse salariale : environ 140 employés
Prix du menu* : 5,95 €
Le plus : la nouveauté

BOUM BURGER
Le moins : l'affluence à Toulouse. Un second en projet.
Ventes : entre 350 et 450 repas par jour
Masse salariale : 30 salariés, la plupart à mi-temps
Prix du menu* : 5,90 à 6,20 €
Le plus : viande halal
Le moins : un peu excentré

SPEED BURGER
3 SPEED BURGER dans l'agglomération toulousaine. Plusieurs en projet à Toulouse et en Midi-Pyrénées
Ventes : environ 100 livraisons par jour
Masse salariale : 45 employés
Prix du menu* : 8,10 €
Le plus : 35 burgers au choix

JACK'S EXPRESS
Le moins : uniquement à emporter ou en livraison à Toulouse, 2 ouvertures imminentes
Chiffre d'affaires : 600 000 euros en 2007
Masse salariale : 13 salariés, 7 équivalents temps plein
Prix du menu* : 5,60 à 9,10 € (prix sur place)
Le plus : sauces maison
Le moins : l'organisation parfois à revoir

* Sur la base d'un menu type, à savoir le plus souvent sandwich, frites et boisson.



L'École européenne de management opérationnel
PARIS - LYON - TOULOUSE

De Bac à Bac + 5

- CYCLE BACHELOR PROFESSIONNEL - BAC + 3 LICENCE AES - CHARGÉ DE GESTION
- CYCLE MASTER PRO 1 - BAC + 4 RESPONSABLE EN GESTION*
- CYCLE MASTER PRO 2 - BAC + 5 MASTER UNIVERSITAIRE - AUDIT ET DIRECTION FINANCIÈRE

Admission après Bac et admissions parallèles

www.esamtoulouse.com

Campus IGS
186, Rte de Grenade
31700 Blagnac
05 61 71 18 91

Une école du GROUPE IGS