

l'Écho des Nouettes

N° 62 • Octobre 2016 • 3€

Le Journal de Porchefontaine

www.echodesnouettes.org

C'est jour de marché...



Sur la place Lamôme, deux marchés, deux ambiances. Le mercredi, plus tranquille; un style plutôt « retraités », on se retrouve, on bavarde. Le samedi, jour des familles: beaucoup de pères avec leur caddy, beaucoup de petits dans leur poussette, les plus grands jouent dans le jardin à côté. Derrière leurs étals, il y a le sourire et le dynamisme des commerçants... Mais, comment s'organisent-ils? Comment voient-ils ce temps de travail du marché? Dans le dossier de ce numéro, nous nous sommes intéressés à vivre avec nos marchands des moments de leur vie professionnelle que les clients ne connaissent pas. Nous les avons tous rencontrés pour parler avec chacun d'eux de leur métier, de ce choix d'une vie au rythme si particulier. Et pour vous le raconter, il nous a fallu, à nous, installer notre étal sur deux pages de plus.

Mariejo Jacquey



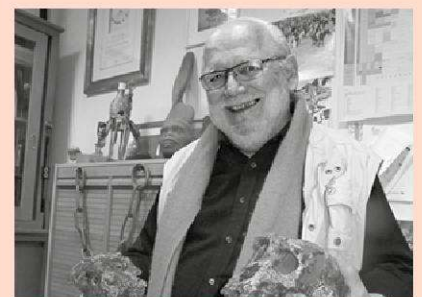
Fabrice Vénier, nouveau directeur à l'école P. Corneille

page 6



Carole Richard, nouvelle directrice de la maison de quartier

page 6



Michel Brunet, paléoanthropologue

page 8

Depuis des décennies

Notre quartier aime faire la fête...



La première fête retrouvée dans les archives du quartier remonte à juin 1897 : fanfares et trompes de chasse animaient déjà un défilé dans les rues, un rallye vélo et un bal. Trente-huit ans plus tard, profitant de la clairière du Parc Forestier, la Société des Fêtes du quartier organise la première Fête des Nouettes : défilé des provinces françaises, théâtre de verdure, retraite aux flambeaux, bal sur le square Lamôme, autant dire un 14 juillet 1935 inoubliable.

BIGOPHONES ET COMMUNE LIBRE

En 1936, une course cycliste et un tournoi de tennis ouvrent les festivités. Viennent ensuite un concours de costumes de plages et de chars fleuris, un lâcher de ballons et le fameux défilé des « Bigophones » animé par le groupe de la Commune libre de Por-

chefontaine qui remplacera la Société des Fêtes en 1938.

Après la guerre et jusqu'en 1953, sous la présidence de Jacques Delavaud, la Commune libre organise chaque année des repas et des arbres de Noël. La fête du quartier en juin avec ses défilés, ses bals, son théâtre et sa course cycliste est toujours un grand succès.

CAP, FÊTES DES NOUETTES ET CARNAVAL

En 1972, le CAP – Centre d'Animation de Porchefontaine – reprend le flambeau de la Commune Libre. La fête des Nouettes, réalisée avec les associations du quartier et le soutien technique de la ville, réunit chaque mois de juin tous les Porchefontains autour de spectacles de théâtre, de danse, de concerts, de tournois, de jeux, de courses cyclistes. Deux mille

personnes assistent ainsi au concert de Bernard Lavilliers qui se prolonge fort tard dans la nuit.

Pendant plusieurs années, des bénévoles passionnés préparent un carnaval extraordinaire qui vient animer le quartier jusqu'à la fin des années quatre-vingt. De grosses têtes défilent, des échassiers se baladent et on brûle Monsieur Carnaval sur le parking du stade sous les vivats de la foule. Mais les énergies s'épuisent et le carnaval perd peu à peu son aura, jusqu'à disparaître totalement.

L'association des commerçants de Porchefontaine, sous l'impulsion de Dominique Walgraeve, organise plusieurs années de suite une course cycliste rue Yves-Le-Coz et rue Albert-Sarraut. Le mercredi après-midi, sur le stade, les enfants des écoles se lancent des défis par classe et tous repartent avec les bonbons de la boulangerie Laumonier.

BAL LAMÔME ET GRAND BAZ'ART

En 1998, le CAP devenu CLAP53 lance son repas de quartier du mois de juin. Les Porchefontains se retrouvent pour partager leur panier-repas et danser entre les tables sur le square du Centre socioculturel. Mais la baisse du nombre de participants met fin à ce rendez-vous. Finalement la relève est assurée avec l'équipe du Bal Lamôme qui organise de 2010 à 2015 un défilé de vélos déguisés l'après-midi et un repas dansant dans la soirée. Plus de 450 participants se retrouvent ainsi sur la place du marché défiant parfois la pluie avec bonne humeur. Cette année, le 1^{er} octobre, à l'intérieur de la salle Delavaud, la fête revivait en version courte et déjà une nouvelle équipe se prépare pour relancer ce rendez-vous.

De son côté, la Maison de Quartier, créée en 1982, reprend en 1998 les activités artistiques et musicales du CAP. Elle organise une journée de fête au mois de juin qui dépasse bientôt la stricte présentation des ateliers de l'année pour s'ouvrir à tous les habitants. Le « Grand Baz'art » rassemblait le 11 juin dernier bénévoles et habitants, enfants des ateliers et professeurs* pour une journée de plaisirs partagés avec le bal et le dîner.

Marie-Christine Claraz

* Voir vos photos en bas de page.

B A L C O N S E T J A R D I N S

Un séquoia du tonnerre

Vu du quai supérieur de la gare de Porchefontaine, comme le montre la photo, l'arbre surgit des toits de la rue Albert-Sarraut et domine le quartier de toute sa majesté. C'est l'unique séquoia de notre village. Il y a encore quelques années, l'arbre avait trois pieds partant de la même souche. L'un d'eux a été coupé car occupant trop de volume. Le pied principal est un arbre magnifique de 25 mètres de haut et de 3,30 mètres de circonférence à hauteur d'épaule humaine, l'autre pied est plus modeste.

Le père de ce géant était, semble-t-il, un arbre du parc de Versailles. Ses 103 ans en font un bébé dans le monde des séquoias. Dans leur forêt d'origine, en Californie, ils peuvent vivre des milliers d'années. Autant dire que cet arbre est « remarquable » selon les services techniques de la ville. C'est un séquoia sempervi-

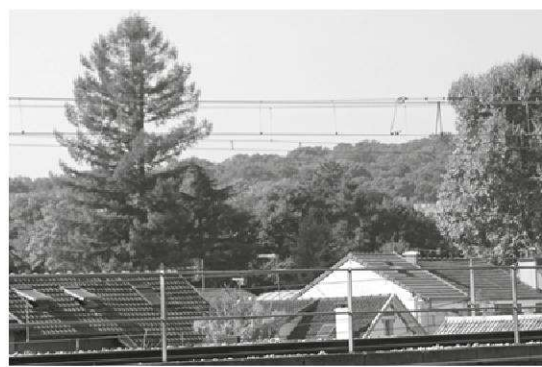
rens. S'il est bien protégé, il verra (si jamais un arbre voit!) le Porchefontaine du futur au-delà de notre horizon de pauvres humains! S'il devait brûler, ce ne serait pas dramatique car l'écorce du séquoia est un vrai pare-feu naturel et l'arbre développe des rejets. Des graines germeraient pour le remplacer en majesté.

MAIS POURQUOI BRÛLERAIT-IL?

Fortis de leur expérience de Singapour où les orages sont quotidiens et les plus grands arbres des parcs publics protégés contre la foudre, ses propriétaires l'ont fait équiper d'un paratonnerre spécial qui n'attire pas la foudre et protège les maisons voisines. Et si d'aventure la foudre venait à le frapper, elle serait aussitôt conduite à la terre. Cet équipement est en place depuis plus d'un an. Heureux hasard ou force mysté-

rieuse? Depuis que cette longue tige prolonge encore de quelques mètres le séquoia elle semble, telle une baguette magique, écarter les orages. Aucun ne s'est aventuré depuis sur Porchefontaine...

Jean Sebillotte



Une agence Société Générale se tient à votre disposition du mardi au samedi au 93, rue Yves-Le-Coz 78000 VERSAILLES Tél. : 01 39 51 12 18

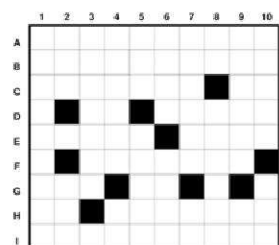
Entreprise de Marco
TRAVAUX DE MAÇONNERIE – RAVALEMENT
CARRELAGE – PLOMBERIE ET TRAVAUX DIVERS
☎ 01 39 50 38 56 – 01 39 53 44 03
101, rue Yves-Le-Coz – 78000 Versailles

inter caves
CAVE À VINS, WHISKIES, CHAMPAGNES
19, rue du Pont-Colbert
Tél./Fax : 01 39 49 57 27

PIZZA PORCHEFONTAINE
Pizzeria Restaurant
99 rue Yves-Le-Coz
78000 Versailles
01 39 24 06 70
Fermé le dimanche

Mots croisés

de Michel Brunetti Solutions page 7



Horizontalement

A – Quelle catastrophe! B – Aïchoum!
C – Batave. Bonne mère. D – Ingurgité. Aurait aimé se passer du bébé doc. E – Ville et province du Latium. Coule à flot à Munich. F – Virée vers la gauche. G – Article. Participe. H – Un son peut le faire rougir. Son avis peut venir du facteur. I – Vibration.

Verticalement

1 – Pour elle, c'est très grave. 2 – Il en faut du mal pour faire un mâle... ou une femelle! Un étranger. 3 – De la nuit, cet été à Rennes. 4 – Rassemble par hostilité. Participe. 5 – Lettres de change. Parfait. 6 – Comme cela, le poète aura du mal à s'en servir. Finassa. 7 – Le club des six. Patron journalist. 8 – Pour une adresse militaire. Coupai du monde. 9 – Utile à chaque athlète, aux JO par exemple. Va. 10 – De G. à D. : Flétri. Menue monnaie.

* « Votre photo dans l'Écho » : Les photographes de l'Écho vous le proposaient à la fête de quartier en juin. Ça y est, c'est imprimé... Alors, vous y êtes? Cherchez-vous...





Tim et Pierre? Pierre ou Tim? Cookies ou café, on ne sait lequel prendre... Du coup, on prend les deux! Le choix est impossible. Vous savez, c'est comme dans la boutique qu'ils ont ouverte rue Coste en décembre dernier. Vous entrez une première fois dans ce petit univers qui, disons-le, nous a bien rapidement tentés suite aux effluves qui viennent sans relâche chatouiller nos narines, du lundi au samedi, de 8h à 19h. Guère possible dans ces conditions de « leur » échapper.

« Leur »? Oui, aux cookies bien sûr, mais à ce duo de copains presque trentenaires, complices depuis l'enfance et qui compte bien dépasser largement le cadre du quartier... Leur ambition de départ, c'était

chefontaine; là, super accueil des habitants, des commerçants, leur produit plaît et... ça roule! En déjà bons Porchefontains ils parlent du marché « de Versailles » où il est nécessaire d'avoir une concession si, comme nos deux compères, on vise le développement sur la ville et ses alentours.

Ils ont des projets plein la tête: les particuliers, les professionnels, les CE, les administrations, la ferme de Gally, les marchés de Noël, les épiceries fines...

Dans leur laboratoire, tout est prêt pour une fabrication artisanale; tout est fait main; pas de conservateurs bien sûr, et on « ne triche pas sur les produits ». Résultat: une jolie gamme de cookies, livraison possible, envoi postal aussi et des gourmands RAVIS!

Hélène Volcier

10 rue Coste - 01 39 63 03 57
 • rdvcookies@gmail.com
 • facebook: Pierre & Tim
 Cookies • instagram: @cookiespierreetim • site: versailles-drive.com/rdvcookies

une boutique dans Versailles... on fait les comptes et... on élargit la recherche... on se retrouve à Por-



La boulangerie Delangle

Dessine-moi... une boulangerie! C'est ce que faisait Cécilia dès ses 13 ans! Le virus ne l'a pas quittée; depuis, elle a trouvé Xavier, lui aussi passionné de pains, pâtisseries et viennoiseries... devinez la suite: après avoir tenu et géré une boulangerie pendant deux ans, toujours amoureux de ce métier de « barge », ils se sont lancés en reprenant la boulangerie en face du marché. Les voilà chez nous depuis un an, et heureux!

Line, la fidèle vendeuse, maintenant à la retraite, a été précieuse pour Cécilia; elle lui présentait les clients, la mettait au courant de leurs habitudes... bref, l'a « introduite » dans le quartier. Ils sont

huit à travailler pour nous, de 6h45 à 20h, non stop - du mardi au samedi; le dimanche, c'est gras mat: 7h-13h45, 15h-19h; lundi, relâche.

Bien sûr, tout est fait maison; les Moulins Rioux viennent depuis la Mayenne avec leur farine label rouge.

Si vous êtes « bio », venez acheter votre pain le mercredi et le samedi.

Un an plus tard, ils sont « chez eux »! Les clients sont connus. Ils ont établi des relations privilégiées; ils sont heureux!

H.V.

24, rue Coste - 01 39 51 23 29

Coif' Lui Elle

Good morning my dear! Oui, oui, pas d'erreur, vous êtes bien 6 rue Coste, au salon « Coif' Lui Elle » mais Olga a exercé son métier en Angleterre pendant quinze ans, avant de reprendre ce salon en décembre 2015... Elle est ravie du quartier, des gens, des commerçants « c'est bien d'être content de venir travailler ». Il lui faut

être organisée pour gérer seule le salon; en cas de « panique », no panic: sa sœur, Dulce, lui prête main forte, et vient tous lundis; sinon, pas de problème, non plus, Tony, son frère, « Coif' Elle Lui » 79 rue des Chantiers, peut venir à la rescousse. Une vraie histoire de famille et, promis, on ne coupe pas les cheveux en quatre... on

répond à la demande, tout simplement. Les clients, hommes, femmes, enfants, jeunes, moins jeunes, lui font confiance et lui demandent volontiers conseil.

H.V.

6, rue Coste - 01 39 56 58 89 - Ouvert du lundi au samedi, non-stop de 9h à 18h30

Le Seventies



Vous êtes déjà passé au 19 rue Coste, vous? Comme moi, vous en avez sûrement apprécié l'accueil et la cuisine. Après « Chez Coco » et « Le Coste », il s'appelle maintenant « Le Seventies », la génération de Chrystelle et Franck, les nouveaux patrons.

Ils ont ouvert le 25 novembre dernier et même si les débuts ont été peu faciles, ils sont vraiment heureux de leur choix de Porchefontaine.

Le quartier, ça fait bien longtemps qu'ils le connaissent puisque « la pa-

tronne » est une ancienne vendeuse du marché, et ils l'apprécient, au point de s'y installer avec les enfants et les chiens (tout heureux de la proximité

des bois!) « C'est une petite communauté, tout le monde se connaît et se parle ».

Une de leurs satisfactions c'est de constater que « le haut Porchefontaine » descend déjeuner chez eux, les administrations, banques, sociétés... ce doit être bon! Tout est fait maison et tous les produits viennent de... l'autre côté de la rue! C'est vrai que le marché est là!

Ils sont ouverts de 9h à 20h; le jeudi, vendredi, samedi, jusqu'à 22h; le mercredi et samedi, ils ouvrent à 6h30, vous saurez pourquoi en lisant le dossier.

Un bémol: ils sont fermés eux aussi le dimanche! Dommage! Mais, un dièse: ils ouvrent à la demande.

Ils ont des idées plein la tête: des soirées à thème, des partenariats, relancer l'association des commerçants, aménager la cour en jardin,...

Alors longue vie ici!

H.V.

19, rue Coste - 01 83 59 16 68

La Petite Coupole

Café & restaurant • PMU • Française des jeux

01 70 44 10 45

1 rue Coste Ouvert tous les jours de 6h30 à 22h

Réervations pour baptêmes, communions, anniversaires



La dernière boucherie a fermé ses portes

Rue Albert Sarraut, plus de viande ni de petits plats. La porte s'est refermée. Voici le petit mot laissé sur le site internet de La Boucherie:

« Merci à nos fidèles clients de nous avoir soutenus et encouragés. La conjoncture a eu raison de notre courage. »

Marcel - Morgane - Isabelle

Nouveaux commerces, en bref

Nous sommes heureux de souhaiter la bienvenue à deux « petits nouveaux » avant de faire plus ample connaissance dans le prochain numéro de l'Echo.

Le Merial

Fred et José ont repris le restaurant, 5 rue du Pont-Colbert; ils l'agrémentent d'un bar.

Ouvert: le lundi midi, du mardi au samedi jusqu'à minuit - 01 70 44 17 04

La Pizza

Brice nous accueille 99 rue Yves-le-Coz, du lundi au samedi de 12h à 14h30; le jeudi, vendredi et samedi à partir de 19h - 01 39 24 06 70

RESTAURANT

L'ÉTAPE GOURMANDE

125, RUE YVES LE COZ
 78000 VERSAILLES
 TÉL. 01 30 21 01 63
 WWW.ARTI-ZINS.FR

Zin's
 L'ARTISAN CUISINIER





Au marché avec

Il y a un avant et un après

Les clients fidèles ont l'impression de bien connaître leur marché, mais ils ne savent pas forcément que le montage, la mise en place, et le remballage en fin de marché prennent autant de temps que la vente elle-même. À Porchefontaine, une quinzaine de marchands

participent à une sorte de ballet, avec des figures imposées et un ordre immuable pour les entrées et sorties. La scène, c'est la Place Lamôme. Elle n'est pas grande et on ne peut y faire manœuvrer plus de 3 ou 4 camions à la fois. Gare à celui qui joue personnel, il dérègle

tout l'ensemble. Vers 13 h la vente est terminée. Elle a écroulé la construction patiente des étals, œuvres d'art éphémères. Les clients sont partis déjeuner, les glaneurs sont passés, il reste des cages vides et des détritiques. Place aux balayeurs!

Journal d'une installation

Un samedi matin très tôt, les journalistes de l'Écho y ont assisté et vous la font vivre en direct...



3 h 00 – Nous arrivons sur la place Lamôme. Nous sommes les premiers. Tout est silencieux mais la place est très éclairée.



3 h 05 – Coup sur coup, la camionnette de la poissonnerie Dromer et le camion d'Antunes le primeur pénètrent sur la place. Chez Dromer, on monte le barnum, chez Antunes, on sort les cageots. Le silence est rompu par le bruit des tiges métalliques qui s'emboîtent.



3 h 30 – Toutes les caisses Antunes sont sorties et entassées, il y en a plus de 300. Le camion de fruits et légumes de Chloé Legrand se gare rue Yves-le-Coz et décharge le matériel. Chez Dromer, on installe la lumière au-dessus de l'étal.



3 h 45 – Des fenêtres s'éclairent autour de la place, le fournil du boulanger est allumé. Antunes a monté son étal. La camionnette du poissonnier s'en va.



4 h 05 – Chez Antunes, on a fini l'installation du barnum. Le poissonnier est parti chercher sa marchandise.



4 h 10 – La télé vient de s'allumer dans un appartement. On commence à sentir le pain et les melons.



4 h 20 – Une camionnette se gare rue Yves-le-Coz, ce sont les « bio », les Huneau.



4 h 45 – Les journalistes ont un petit coup de mou. Les odeurs de pain chaud et de brioche sont de plus en plus insistantes. À l'étal bio, on entend la musique de « L'Amour est dans le pré ».



5 h 00 – Le gros de la troupe arrive chez Chloé Legrand. La bise, et au travail pour construire les pyramides de melons, les entassements de fraises et de haricots verts. C'est beau, c'est coloré. Chez Antunes, le thermos de café est bientôt vide. Les journalistes font une pause café.



5 h 30 – Carrefour City est allumé.



5 h 40 – Le camion des Kouider est arrivé. Croisements de camions sur la place. La remorque du volailler manœuvre pour se placer entre Diane Kerling, déjà en pleine installation, et les Huneau. Chez Dromer, on dispose la glace sur l'étal. Les poissons attendent dans les caisses.



6 h 00 – Jérôme a déjà monté son étal. Le Jardin de Conilhac va sortir ses olives et ses fruits secs. Chez Sébastien le boucher, on s'installe. Et chez Kevin le volailler, comme pour tous ceux qui ont une vitrine, c'est la grande toilette de la devanture.



6 h 10 – Les bus B commencent leur ronde. Sur la place, c'est la ruche, tout le monde s'active. L'horizon pâlit du côté de Viroflay. Partout on bichonne les devantures.



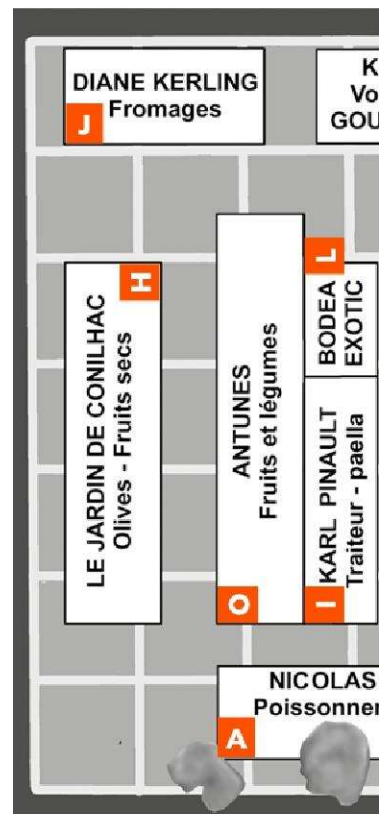
6 h 20 – Karl Pinault, montage terminé, va disposer sa marchandise. Il attendra le dernier moment pour préparer sa paella.



6 h 45 – On guette l'ouverture du Seventies, le café, où Franck a terminé à 3 h cette nuit. C'était un tout petit somme. Enfin la porte s'ouvre, le chat sort sur le seuil de la porte pour recevoir les premières caresses. Les journalistes font comme les autres, ils vont boire leur café. Le boulanger en a profité pour ouvrir.



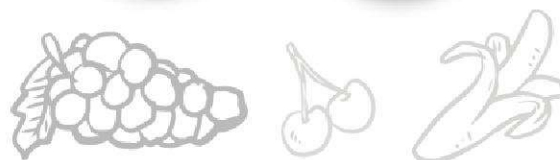
Entre 7 h 00 et 8 h 00 ce sont les dernières arrivées : Charly et ses ananas, les Beyeler et leurs œufs, Amélie et ses fromages, David le fleuriste. Sur les étals, on figole la présentation et tout ce qu'il faut absolument faire avant les premiers clients. Nous partons déjeuner avant les rendez-vous de la matinée.



*L'ombre s'évapore
Et déjà l'aurore
De ses rayons dore,
Les toits d'alentour,
Les lampes pâlisent
Les maisons blanchissent,
Les marchés s'emplissent
Où a vu le jour.*

Tableau de Paris à cinq heures du matin (180)
Marc-Antoine & Madeleine Désaugiers

les commerçants



Brève histoire du marché de Porchefontaine

En 1912, la Ville de Versailles acquiert un terrain à l'angle de la rue de Viroflay, actuelle rue Yves-Le-Coz, et de la rue de la Ferme, actuelle rue Coste. Son objectif : y construire une école maternelle. Mais avec la guerre de 1914, le projet est abandonné. On aménage alors un square avec des jeux pour les enfants. En 1933, la population de Porchefontaine réclame un marché. D'abord installé sur les trottoirs le long du square, il est déplacé à l'intérieur du square en 1946. Un projet de halle couverte est envisagé, mais il est vite abandonné faute du budget nécessaire

pour la réalisation, en supplément, d'une salle des fêtes demandée par les habitants. En 1982, dans le cadre d'une étude d'urbanisme comprenant d'une part le square Lamôme et d'autre part le terrain communal sis 86 rue Yves-Le-Coz, la Ville décide de maintenir l'implantation du marché sur le square réaménagé en espace urbain paysager. L'idée est de couvrir la totalité de la place de dalles de couleurs différentes formant des dessins géométriques. Accueillant le marché le mercredi et le samedi, la place devient un espace piétonnier rénové en 1983.

À quelles conditions peut-on vendre au marché ?

Pour devenir commerçant de produits alimentaires au marché il faut introduire une demande à la Mairie à laquelle on joint copies de : sa carte de forain ou artisan, son registre de commerce et son contrat d'assurance responsabilité civile. Une commission attribue les autorisations en fonction des places disponibles. À Porchefontaine il n'y en a plus ce qui signifie que le marché est très prisé. Il faut bien sûr payer une redevance en fonction de la superficie occupée. Elle est d'office calculée pour deux jours hebdomadaires par abonnement même si le commerçant ne vient qu'un seul jour. De l'avis général le tarif n'est pas très élevé : 5,40 euros par mois par m² de droit de place plus 1,26 euros pour le déblaiement des déchets non ménagers. Ce tarif

est revu chaque fin d'année. Sur le plan logistique, les commerçants installent et démontent eux-mêmes leur barnum ou parasol alors qu'à Notre-Dame ceux-ci sont obligatoirement installés par les services municipaux. Le déblaiement et le nettoyage après le marché sont assurés par les services spécialisés de Versailles Grand Parc. Les commerçants non alimentaires, ou commerçants « volants », sont autorisés à venir ponctuellement sur les marchés de quartier à la condition qu'il y ait un espace disponible. Ils doivent se signaler au « placier » de la mairie s'il est présent sinon au responsable du marché qui est un commerçant alimentaire élu pour cinq ans par les autres commerçants. Actuellement la responsable est madame Beyeler.



Ils sont d'accord

Les marchands qui vendent à Porchefontaine forment un groupe solidaire avec un rythme de vie totalement différent de celui de leurs clients (travailler la nuit, dormir la journée, être dehors quel que soit le temps). Un tiers d'entre eux a d'abord exercé un autre métier. Pour un autre tiers, la vente au marché est une tradition familiale et ils représentent parfois la quatrième génération dans la profession. Ils ont tous insisté sur l'agrément de ce marché dont l'ambiance est simple et familiale et les clients fidèles et très attentifs à la qualité de la marchandise. S'ils comparent les deux marchés, Porchefontaine et Notre-Dame, ils soulignent que le grand nombre de commerces au marché central incite les clients à papillonner entre les étals. Ici, on est attaché à son marchand. D'une manière générale, ils nous ont dit pratiquer les mêmes prix ici que sur le marché Notre-Dame. Des vols à l'étalage, il y en a très peu. Ils ont des

étonnements : pourquoi ce qui est non alimentaire a-t-il tant de mal à s'implanter... ou des suggestions : faciliter le stationnement des clients (2 heures gratuites les jours de marché ?), agrandir le parking des camions, aménager des toilettes plus « convenables », installer un point d'eau plus efficace. Leurs mauvais souvenirs du marché sont tous liés aux caprices du temps : pluie, froid, vent leur rendent la vie beaucoup plus difficile pendant leurs dix heures de présence. Il y a une question que nous ne leur avons pas posée : la relève serait-elle assurée par les enfants ? Mais il y a là de quoi alimenter la conversation avec les clients.

La base arrière du marché

Il y a quelques mois, Chrystelle et Franck ont repris le restaurant-café au carrefour Yves-Le-Coz – Berthelot. Ils connaissent bien la vie des commerçants du marché : Chrystelle y a déjà travaillé et son fils Karl y tient un étal de charcutier traiteur. Ils savent qu'une journée commencée à 2 ou 3 heures du matin n'est pas la journée de tout le monde. C'est pourquoi, les mercredis et samedis, ils ouvrent à 6 h 30. Un café, une excursion aux toilettes,

et ça repart pour la matinée. Enfin presque, parce que vers 10 h, on commence à avoir vraiment faim et il faut passer aux choses sérieuses, un steak par exemple, si on veut retrouver un peu d'énergie. Le café domine la place, on peut suivre de loin ce qui se passe et surveiller son étal. Après le remballage vers 15 h 30, ce sera la troisième pause : apéritif et assiettes de frites. On comprend mieux que les marchands interviewés aient déclaré le café « indis-pen-sa-ble ».

Dossier réalisé par Marie-Christine Claraz, Norbert Fruyhoof, Sylvie Mauvais, Alain et Marie-Noëlle Roger

En bref

À la bibliothèque

La nouvelle directrice était arrivée à Pâques. En cette rentrée, la bibliothèque affiche de nouveaux horaires. Le mercredi est désormais ouvert en continu de 10h à 19h. Les autres jours restent inchangés. Place à de nouveaux rayons très demandés : romans sentimentaux, parents pratiques, parascolaire pour l'aide aux élèves. Outre les animations classiques, heure du conte, bébés lecteurs, travail avec les écoles et le CLAS, les bibliothécaires ont le projet de participer, deux étages au-dessous, à la vie du café 860nycoz en organisant des lectures au « d'après littéraires » et des projections de films extraits de livres. Histoire à suivre !

L'été au camping

Avant de faire le plein pour la saison comme à l'accoutumée depuis son installation il y a 12 ans, le camping Hutoopia avait innové cette année en invitant ses voisins porchefontains pour la fête des voisins. Succès au rendez-vous. La Coupe du monde devait ensuite lui amener pendant quinze jours une centaine de supporters de toutes nationalités : ambiance assurée. En juillet, août, tous les emplacements pour tentes et camping-cars étaient occupés ainsi que les 55 hébergements de type cabanes à louer. En septembre, un rythme plus doux et toujours cette clientèle de « Parisiens » venant chercher un week-end au vert jusqu'à la fermeture début novembre.

Inaugurations en perspective

Les importants travaux de la rue Yves-le-Coz qui se sont étendus sur tout l'été ont été l'occasion d'un grand lifting de la rue et d'un agrandissement de l'espace piéton du parvis de l'église et du square Saint Michel. Quand les plantations seront refaites viendra le temps de l'inauguration officielle. Par contre, d'ores et déjà, le 5 novembre à 16h30, le jardin derrière la place Lamôme sera officiellement baptisé « Jardin Béquet », du nom du graveur connu par ses timbres qui vécut là, tout proche (Voir portrait dans le N° 4 de l'Echo).



La rentrée à l'école Pierre Corneille

Beaucoup de nouveautés pour cette rentrée : 5 nouveaux enseignants et l'ouverture d'une dixième classe. Comme l'école Yves-le-Coz a ouvert elle aussi une classe, les écoles élémentaires du quartier sont parmi les plus importantes de Versailles et presque les seules cette année à créer des classes (cocorico!). Du coup, les effectifs des classes ont un peu baissé, et il n'y a plus de cours double. La structure de l'école est ainsi plus équilibrée avec 2 CP, 2 CE1, 2 CM1 et 2 CM2. Le projet d'école s'articulera cette année autour du développement de la bienveillance, de l'autonomie et de méthodologies pour mieux apprendre. La grande fresque de la cour est presque terminée, il reste 5 séances de travail

pour arriver au bout du projet. La chorale d'école (sur le temps scolaire) va reprendre avec 2 maîtresses responsables : l'une s'occupe des CP, CE1, CE2, l'autre des CM1, CM2. Le travail en collaboration avec la bibliothèque du quartier concernera en priorité les CP et CE1. Et surtout, un projet nouveau se met en place dans les classes de CM2 : il s'agit d'un partenariat avec le Théâtre de St-Quentin autour du thème de Carmen. Ce travail devrait aboutir à la création d'un opéra au Théâtre de St-Quentin, spectacle auquel participeront les élèves.

Nous parlerons de l'école Yves-le-Coz dans le prochain numéro. M.N.R.



Fabrice Véniard
Nouveau directeur
à l'école Pierre Corneille

Fabrice Véniard, nouveau directeur de l'école Pierre Corneille depuis cette rentrée 2016, n'est pas dépaycé dans le quartier. Ses grands-parents maternels s'y sont installés en 1936. Sa mère, née à Porchefontaine était à l'école Pierre Corneille dans les années cinquante ! Il est intervenu pendant plusieurs années dans cette école pour compléter les jours où certains enseignants étaient à temps partiel. Il connaît donc les lieux et les personnes de l'ancienne équipe. Elevé dans une

famille d'enseignants, Fabrice Véniard a d'abord choisi une voie scientifique. Jusqu'à 35 ans, il a exercé le métier d'ingénieur dans le domaine des nouvelles technologies de l'information. Et puis grand virage : après un passage à l'école J.J. Tharaud (quartier St Louis) où il était titulaire de la classe de CM2, le voilà directeur à Porchefontaine et dépositaire de la tradition familiale : transmettre des savoirs, des outils, aider à l'épanouissement des personnalités, préparer les élèves à mieux comprendre le monde. Il se dit très heureux d'arriver dans ce quartier et de se retrouver à la tête d'une équipe motivée et dynamique avec cinq nouveaux et jeunes collègues. Pour lui qui pratique plusieurs sports, l'activité EPS est très importante. Et bien sûr, il suit de près l'évolution des technologies numériques et leur implantation dans son école.

M.N. Roger

Carole Richard
Nouvelle directrice
à la Maison de Quartier



mettre leurs compétences au service de la collectivité. Alors qu'elle avait fait au départ des études d'environnement (il faut l'interroger sur son mémoire : comment protéger les espaces verts du massif de l'Estérel tout en l'ouvrant au public!) elle se réoriente très vite vers l'animation socioculturelle : « un métier aux rencontres passionnantes ».

« J'AI CHOISI DE VENIR ICI »

Après les formations de rigueur et les premières expériences professionnelles, en 2001, pour sept ans déjà, elle prenait, en haut du quartier, la direction du Centre de loisirs des Grands Chênes. Avant la réforme des temps scolaires, il accueillait alors les enfants des écoles versaillaises pour le mercredi entier, les petites et grandes vacances. Porchefontaine ne lui est donc pas inconnu, elle y revient avec plaisir mais dit retrouver un quartier un peu changé : les commerces, la circulation plus intense, les logements de plus en plus chers. Elle insiste pour faire entendre qu'on lui a proposé et qu'elle a choisi de venir prendre cette direction ici où elle constate ce qu'elle savait : le dynamisme de cette Maison de Quartier, l'engagement de ses bénévoles et des professionnels, les liens très vivants entre les habitants. Alors, bonne chance à elle et à son équipe pour garder et relancer l'élan donné ces dernières années par Katy et Emmanuelle.

Mariejo Jacquey



à appeler le standard du commissariat de Versailles : 01 39 24 70 00. Les autres questions à l'ordre du jour ont été présentées plus rapidement et pourront être reprises dans les prochains Conseils :

- le point sur les travaux de la rue Yves-Le-Coz, et de quelques aménagements à revoir ;
- les projets d'inaugurations du « jardin Béquet » et du nouveau square autour de l'église ;
- l'avancement des contacts avec la SNCF pour l'aménagement du talus à l'entrée du quartier, en face du Carrefour City ;
- Les projets à venir pour le « bal Lamôme »

La réunion se termine avec l'organisation de la distribution des tracts « les bons gestes du quotidien » élaborés par la commission « Vie quotidienne » et la mise en place des permanences.

Mariejo Jacquey

Permanences du Conseil à la Maison de Quartier les samedis matin 8 octobre, 19 novembre et 10 décembre, à partir de 10h30.

Pour le compte-rendu détaillé et « officiel » du Conseil de Quartier : voir le site du journal www.echodesnouvelles.org (onglets Quartier : Conseil de Quartier) ou le site de la Mairie de Versailles www.versailles.fr

GG
GUILAUME & GAUTIER

NÉGOCE DE MATÉRIAUX

Nos équipes se tiennent à votre écoute pour répondre à vos besoins

Professionnels et particuliers

104-106 avenue de Paris – 78000 Versailles – Tél. 01 39 50 28 35
Nos horaires : du lundi au vendredi 7h15 à 12h00 et 13h00 à 17h00

GARAGE DE LA TANNERIE

SARL LEDRUIS
GARAGEDELATANNERIE@ORANGE.FR

23 RUE PLOIX — 78000 VERSAILLES
TÉL : 01 39 50 21 21 — FAX : 01 39 50 66 65

ATELIER RÉPARATION TOUTES MARQUES — VÉHICULES NEUFS ET OCCASIONS



Rock and Oil Events

En juin, à la fête de Quartier, les « baptêmes de motos » c'était sur leur proposition et c'était avec eux et leurs copains. Du jamais vu encore que ces tours de quartier en Harley Davidson ou autres, proposés aux enfants ou aux adultes. Succès assuré tout l'après-midi sur un parcours balisé et très sécurisé.

Les « soirées Rock » en mars et juin, salle Delavaud, c'était eux aussi. Musique rock des années 60 et, pour le vintage, décors d'époque, tenues de rockers et sur le parking, camion pour commander les inévitables hamburgers. À l'intérieur, ça chauffait de plus en plus, tout le monde dansait, tout le monde participait.

MAIS, EUX, C'EST QUI ?

On peut répondre par le nom de leur association : Rock and Oil Events :

- ROCK comme la musique Rock and Roll qu'ils aiment depuis toujours.
- OIL, à la place de « Roll », parce que les motos, les vieilles voitures, ils en raffolent et en possèdent souvent... mais pas toujours.

• EVENTS parce que cela leur fait plaisir d'organiser des événements, des fêtes avec les autres, mêlant tous ou quelques-uns de ces ingrédients. Mais en parler ainsi, surtout à Porchefontaine, c'est vraiment ne dire qu'une certaine partie de ce qui les définit car eux-mêmes se présentent immédiatement comme des enfants du quartier. Sylvain, Patrick, Denis, Olivier, des copains qui ont grandi ici, dans les années 80, baignés de musique Rock et... fidèles piliers de leur Centre d'animation, le CAP.

Sylvain Royer, méconnaissable quand il enlève son casque de motard, actuellement chef d'une cuisine qui sert 300 repas par jour explique : « Le centre était alors dans des préfabriqués, près du stade, rue Rémond. C'était notre lieu de rendez-vous. On venait pour jouer au baby-foot, danser; on y organisait des soirées; à l'époque, jeunes et vieux participaient; tout le monde se connaissait. On a beaucoup appris alors. Denis Grosse enchaîne. Il travaille lui dans un groupe de presse sur des logiciels de mise en page. « Le CAP, tu recevais mais tu donnais aussi. Pour moi, ça reste un exemple. »

ON S'EST RETROUVÉS

« On est une bande de potes qui se sont perdus de vue avec le travail, les enfants... Et puis, il y a deux ans, nous nous sommes recroisés. On s'est dit



qu'on pourrait monter un truc... On avait plein d'envies, envie de revenir aux sources de notre jeunesse, envie de se faire plaisir tout en faisant plaisir aux autres, envie de sortir les bikers des représentations qu'on peut en avoir... Porchefontaine, c'est notre quartier, certains d'entre nous y habitent encore. C'est ici que nous voulons d'abord proposer des fêtes, que nous voulons faire vivre le quartier,

lui permettre de retrouver quelque chose de cette ambiance que nous avons aimée... »

Leur jeune association a été créée voici à peine deux ans; elle est domiciliée avenue de Paris chez l'un d'eux. En devenant membre c'est participer à des grandes sorties vers Londres, le val de Loire... à motos ou en voitures (de collection parfois...) mais c'est tout autant proposer ses compétences et sa moto pour animer le Téléthon 2016 ou des fêtes locales. Pour le moment, ils démarrent, s'organisent de plus en plus, achètent du matériel pour les

fêtes, les baptêmes de moto. Il va falloir trouver un nouveau local pour abriter tout cela.

En attendant, ils sont déjà une douzaine; ils ont la pêche. Et c'est tant mieux pour nous.

Mariejo Jacquy

contact : bureau@rochandoilevents.com

La poste aux abonnés absents

La poste de notre quartier a été fermée en juillet et août. En ces périodes de fortes chaleurs, personnes âgées et mères de famille avec de jeunes enfants étaient ainsi obligées de traverser l'avenue de Paris et de faire le chemin jusqu'au bureau de Montreuil et d'y subir bien souvent une longue attente en raison du nombre élevé de clients. De nombreux touristes venus de toute l'Europe et qui séjournaient au camping Huttopia étaient eux aussi surpris et contrariés de trouver le bureau de poste fermé. Nous avons fait part à la direction de la Poste et à la Mairie du profond mécontentement et de la colère des habitants. La Mairie a pris contact avec la Poste qui lui a évoqué la possibilité de recourir à la Plateforme de courrier au 50, rue Molière pour effectuer les opérations courantes, et s'est engagée à en informer le public par voie d'affichage au bureau de poste. Ce qui n'a pas été fait. Nous nous sommes rendus au centre de distribution de la rue Molière et avons pu

constater l'activité intense qui y régnait consacrée essentiellement à la distribution du courrier et à des services dédiés aux professionnels. Il y a bien un petit guichet très discret où il est possible d'affranchir et de déposer son courrier mais il n'y a pas de services bancaires ni d'offres de téléphones mobiles ou Internet. Il ne peut en aucun cas remplacer le bureau de poste actuel situé au cœur du quartier et offrant la palette complète des produits et services de La Poste destinés aux particuliers. Les habitants de Porchefontaine lui sont très attachés. Ils le fréquentent d'ailleurs assidûment et apprécient son équipe. Fermer leur bureau de poste c'est un peu comme si on leur coupait l'eau. Ils déplorent ses fermetures trop fréquentes et trop longues et s'interrogent sur les raisons d'une telle désinvolture de la part de la direction de la Poste.

Norbert Fruythof



CARROSSERIE YVES LE COZ
Sté M. GEFFRELOT
Règlement direct par les compagnies d'assurances
Véhicules de remplacement
01 39 51 13 86
m.geffrelot@club-internet.fr
44, rue Yves Le Coz — 78000 VERSAILLES

Solution des Mots croisés

A : Cataclysme. — B : Onomatopée. — C : Nimègue. ND. — D : Bu. Haïti. — E : Rieti. Isar. — F : EEDRUOL (Lourde). — G : Les. Eu. — H : Ti (tison). Passage. — I : Ondulation.
1 : Contralto. — 2 : Ani (animal). Elm. — 3 : Tombées. — 4 : Ameute. Pt. — 5 : CAG. Idéal. — 6 : LTH (Lath). Rusa. — 7 : YOEAU. St. — 8 : SP. Isolai. — 9 : Mental. Go — 10 : EEDIR (Ridée). Sen.

Versailles Porchefontaine
Gestion Locative — Transaction — Location
Place du Marché — 93 rue Yves Le Coz
Tél.: 01 39 49 94 25
e-mail: versailles.rg@laforet.com
SARL. Chesnay Rive Gauche

GARAGE DE VERSAILLES
FIRT LANCIA Alfa Romeo
RÉPARATIONS TOUTES MARQUES
18 rue de Condé • 18 rue Albert Sarraut — 78000 Versailles • 01 30 21 14 04
garage.de.versailles@wanadoo.fr • www.garage-de-versailles.fr

En bref

Multi-accueil ouvert le mercredi

Sous la responsabilité de Frédérique Maille, à côté de la crèche, le multi-accueil est ouvert pour vingt petits jusqu'à 3 ans inscrits par leurs parents pour un ou plusieurs jours par semaine. Depuis septembre, il est ouvert aussi le mercredi de 8 h à 18 h pour répondre à la demande mais, nouveauté, un peu comme pour les grands de l'école, durant les petites vacances il ferme pendant une semaine.

Ouverture d'un établissement scolaire privé

Quelques jours après la date officielle de la rentrée, l'école et collège Bienheureux Charles de Foucauld, auparavant au Chesnay, a ouvert ses portes rue de Condé. Il s'agit d'un établissement privé hors contrat réservé aux garçons. Pour l'instant, il accueille 80 élèves dans 3 classes de collège (6^e, 5^e, 4^e) et 3 classes primaires à double niveau qui, elles, sont mixtes. La construction d'un nouveau bâtiment devrait permettre de compléter les classes de collège à l'horizon 2018.

Des inscriptions mouvementées à la MdQ

Annoncée tardivement à la fin des vacances, la modification des formalités d'inscription aux activités de la MdQ a pris de court les adhérents. Les anciens pouvaient auparavant préinscrire leurs enfants et bénéficiaient d'une journée d'avance pour les inscriptions proprement dites. Il faut désormais utiliser un logiciel valable pour toutes les MdQ de Versailles et dont les bugs ont perturbé les opérations. Un certain nombre de familles se sont découragées.

Week-end musical Jazz et classique

les 14, 15, 16 octobre
D'excellents musiciens dont certains sont nos voisins viendront très prochainement jouer avec leurs formations salle Delavaud. Ce sera du jazz le vendredi à 20h30, puis deux programmes différents de musique classique autour de Mozart, Haydn, Schubert... le samedi 15 à 20h30 et le dimanche 16 octobre à 17h.
Contact et réservation : associationluga@gmail.com



Michel Brunet, paléoanthropologue et voisin

Son équipe a découvert le plus vieil hominidé connu sur terre. Michel Brunet, célèbre paléoanthropologue, auteur de nombreux ouvrages scientifiques, professeur à l'Université de Poitiers et au Collège de France habite Porchefontaine. Goût de la liberté et de la nature, obstination et anticonformisme ont tracé son destin peu banal. Jugez plutôt.

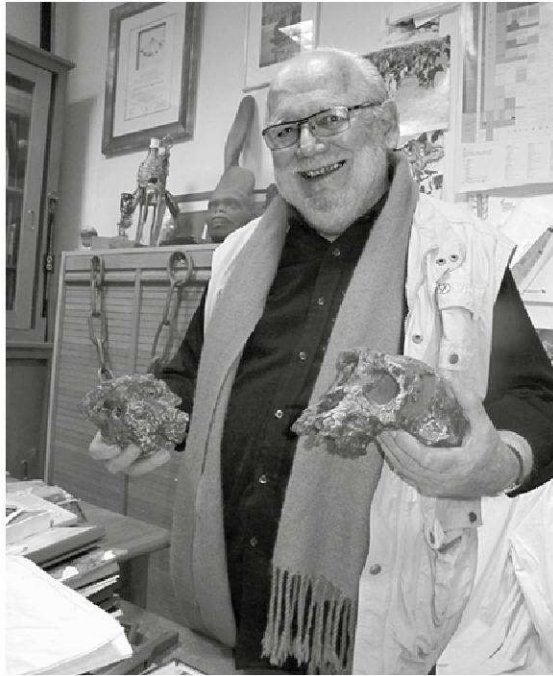
Michel Brunet naît à Magné au sud de la Vienne en 1940. Son père est dans la police, sa mère femme au foyer. Pendant la guerre, il est confié à ses grands-parents agriculteurs. Dans cette région de bocage à forte biodiversité la nature est son école. Sa grand-mère lui apprend à lire et écrire.

1947 : FIN DE LA RÉCRÉATION

Ses parents, installés à Versailles, le récupèrent afin qu'il puisse enfin entamer une scolarité « normale ». Ses premiers contacts avec la ville ne sont pas bons. Il se sent enfermé. Dans le parc du Château, marcher sur l'herbe est interdit d'où son aversion pour les jardins de Le Nôtre. Cependant il se révèle très vite un excellent élève. En 1955 ses parents achètent une maison rue Yves-le-Coz. Il fréquente alors le lycée Hoche. Ses résultats lui ouvrent les portes de « Ginette », antichambre des Grandes Écoles. Mais cette voie trop classique des bons élèves ne l'enchantait guère. Il choisit les Sciences Naturelles et la paléontologie pour satisfaire son goût de la recherche, de la nature et des grands horizons. Il ne sera pas déçu.

D'EST EN OUEST

Il participe à des missions en Afghanistan et au Pakistan puis, en 1985, il veut tester la théorie de « l'East Side Story » de son ami Yves Coppens qui pense que les premiers hominidés sont nés à l'est de la vallée du Rift en Afrique il y a 3,2 millions d'années comme tend à l'indiquer la célèbre « Lucy » découverte en 1974, et qui était, à ce jour, un des plus vieux fossiles humains connus. Michel Brunet et son équipe entament des recherches à l'ouest du Rift au Cameroun, Nigéria et Tchad dans des régions immenses et désertiques où ils affrontent nuits glaciales, journées torrides et tempêtes de sable. Pendant quinze ans rien, une véritable « traversée du désert ». Enfin en janvier 1995, leur obstination est récompensée.



ABEL ET TOUMAÏ, NOS ANCÊTRES AFRICAINS

L'équipe exhume au Tchad une mâchoire d'Australopithecus, ancêtre de l'homme, de plus de 3 millions d'années comme Lucy mais à 2 500 km à l'ouest du Rift. Il sera baptisé Abel, prénom d'un de ses amis, décédé en mission. Six ans plus tard, en 2001, c'est la découverte, toujours au Tchad, d'un crâne fossile de primate vieux de 7 millions d'années, baptisé « Toumaï », « espoir de vie » en tchadien. L'origine de l'homme fait soudain un bond en arrière de 4 millions d'années et s'inscrit dans une région plus vaste de l'Afrique. Les découvertes de Michel Brunet secouent le monde scientifique et politique, Jacques Chirac, passionné de paléontologie, et Idriss Deby, président du Tchad, séduit par l'idée d'abriter le berceau de l'humanité, le soutiennent. Mais il reste prudent et modeste. « Il faut, dit-il, continuer à aller sur le terrain, c'est là que se trouve la vérité. Ce dont on est maintenant sûr : l'homme est né en Afrique* il y a environ 7 milliards d'années. Il était noir. » Il sourit malicieusement et ajoute « ça ne plaît pas à tout le monde ».

OUT OF AFRICA

Après être resté 5 milliards d'années en Afrique (manifestement il s'y plaisait bien) l'homme sort de son berceau natal et réussit notamment à gagner l'Amérique du sud. Michel Brunet suit sa trace au Chili et en Antarctique, ses nouvelles terres de recherches. Où s'arrêtera-t-il ? Heureusement il revient de temps à autre au bercail. Nous avons été nombreux à l'écouter le 18 mars salle Delavaud. Ce fut un moment passionnant et une très belle leçon d'humanité.

N. Fruythof

*À lire : « Nous sommes tous des Africains » par Michel Brunet aux éditions Odile Jacob

BILLET D'HUMEUR

SoeursSourire #Porchefontaine

Problème national visible au niveau local... À quand une loi digne de ce nom pour combattre ce fléau ? Mais que font nos politiques ?

Ce fléau, c'est celui de la présence dans notre espace social des Sœurs Sourire.

À l'heure actuelle, aucune étude statistique contradictoire n'a pu mettre en avant la proportion de cette minorité visible mais pesante. Pourtant, le phénomène est connu et éprouvé par nombre de français. Une étude sérieuse



pourrait peut-être même révéler le caractère européen de ce problème (« SmilySisters »). Malheureusement, certains lobbies bloquent lesdites études, un scandale !

Entrons dans le vif du sujet. Les Sœurs Sourire sont ces femmes qui décident de ne jamais utiliser leurs muscles maxillaires à la rencontre d'une personne qui ne ferait pas partie du sérail. Oui, la Sœur Sourire a son sérail. Terrible constat !

Ce choix de vie peut avoir des conséquences gênantes pour les « Autres », Pour preuve, certains matins à la

crèche ou à l'école, où vous pouvez vous retrouver dans une situation délicate lorsqu'une Sœur Sourire, que votre enfant et vous-même dites « Bonjour ! », et que la Sœur Sourire ne daigne ni répondre ni vous regarder avec – oserions-nous ? – un léger sourire. Pour que la dame elle dit pas... ? » ; – « Euh... Laisse

Madeleine, c'est une Sœur Sourire... » Comment votre enfant va-t-il comprendre cette désastreuse exception ? On sort la pagaille... pour s'en sortir évidemment... Saviez-vous par ailleurs qu'il n'y avait aucune obligation à saluer l'occupant d'un ascenseur d'1 m² lorsque vous y entrez ou lorsque vous en sortez ? C'est en tout cas la règle de vie de la Sœur Sourire.

Alors que faire ? L'enjeu est surtout d'éviter la contamination. À vos zygomatics, prêts, souriez, vous êtes observés...

Éloïse Bonvalot

Reparation et entretien motos toutes marques
Spécialiste gestion accident 2 roues
Véhicules de remplacement

Speed Bike

14 bis rue des Moines - 78000 VERSAILLES
06 07 82 86 71 - www.speed-bike.fr

Avec ma 2^e paire 1€ de plus !
Tout est possible !

Optic 2000
L'opticien spécialiste de votre vie

Un vrai choix pour une 2^e paire à votre image

2^e paire QUOTIDIEN
2^e paire BIJOUX
2^e paire SOLAIRE
2^e paire ORDINATEUR

2^e paire SOLIDAIRE
= 1€ reversé à
OPTICHELTON

69 rue des Chantiers - 78000 VERSAILLES
Tél. : 01 39 50 06 94

Ouverture du magasin : le lundi de 14h30 à 19h30 - du mardi au samedi de 10h09 à 19h30

Echo des Nouettes

23 rue Lamartine • 78000 Versailles
e-mail : courriel@echodesnouettes.org
Site Web : www.echodesnouettes.org

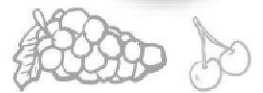
Paraît deux fois par an. Association
Journal de Porchefontaine - éditeur.
ISSN 1269 0996. Directrice de la publication : Mariejo Jacquy. Imprimé à Porchefontaine par La Fourmi Epsilon.

ONT PARTICIPÉ à la conception et à la réalisation de ce numéro : Sylvaine d'Almagne, Éloïse Bonvalot, Marie-Christine Claraz, Michel Dutthé, Norbert Fruythof, Mariejo Jacquy, Sylvie Mauvais, Marie-Noëlle Roger, Alain Roger, Jean Sebillotte, Hélène Volcier.





ON LES A TOUS RENCONTRÉS



A Nicolas DELOBEL POISSONNERIE DROMER

Sa famille est présente au marché depuis plus de 50 ans. Pour nourrir sa famille pendant la première guerre mondiale, son arrière-grand-père devient poissonnier.

À l'époque le marché était situé sur un terrain vague près de l'église. Aujourd'hui il loue à la Mairie un stand avec chambre froide au marché de Versailles Notre-Dame. Il achète quotidiennement à Rungis les produits de la dernière pêche. Et la pêche il l'a. Sa journée commence à 2 h le matin et se termine vers 16 h. Il n'a pas pris de vacances depuis neuf ans et est donc là l'été. Il a deux employés plus des extras à temps partiel. Philippe, par exemple, le grand costaud, est agent de sécurité à Beaubourg durant la semaine et vient lui donner un coup de main le samedi. « Porchefontaine est un excellent marché nous dit-il. « Les clients ont en général entre 40 et 50 ans, un bon niveau de revenus et des enfants adolescents ayant un solide appétit ». Le panier moyen se situe aux alentours de 25 euros. Les produits traiteurs, très en vogue au printemps et en été, se vendent mieux qu'au marché de Versailles. Difficile de résister aux fines tranches de saumon mariné ou aux gambas thaïlandaises. Par contre moins de demande pour les coquillages. Un secret: le samedi vers 11 h il fait souvent la pause au bistro avec son ami Antunes. Quand on est au boulot depuis 2 h du matin on a bien droit à un petit remontant. ●



E LA FROMAGERIE D'AMÉLIE

François-Xavier et Amélie ont créé ici, en octobre 2015, La Fromagerie d'Amélie. Ils interviennent aussi à Chavenay et à Saint Nom la Bretèche.

Ils fonctionnent à deux personnes à temps plein, avec l'aide d'un étudiant le samedi, et le père d'Amélie qui vient donner un coup de main, d'autant plus qu'une naissance est attendue pour décembre. Leurs produits proviennent des Halles de Rungis, mais aussi de producteurs fermiers proches.

Avec les clients, c'est aussi une question de feeling, et cela se passe bien à Porchefontaine. Il y a très peu d'invendus. Le fromage est un produit particulier qui peut se bonifier avec le temps. ●



F KEVIN, DE L'ORDINATEUR AU SUPRÊME DE VOLAILLE

Kevin Gaulupeau ne regrette pas sa formation d'ingénieur informatique. Après avoir été webmaster, il tient depuis 2005 le stand de volailles de Marc Goussaud. Il apprécie beaucoup sa liberté d'entreprendre et adore faire la promotion de ses produits.

« Nous travaillons avec des fermes landaises pour le canard, bretonnes pour les œufs, avec des éleveurs de la Sarthe pour les poulets et les dindes mais c'est nous qui fabriquons rôtis, saucisses ou brochettes. » « Nos clients aiment la bonne chère ». Nous leur proposons 25 sortes de rôtis. « Quant à nos poulets, certains viennent directement d'un producteur qui fournit l'Élysée et la Tour Eiffel. » Kevin et sa compagne sont à Porchefontaine le mercredi, mais le samedi, avec une moyenne de 400 acheteurs, il leur faut 4 employés supplémentaires. ●



B Mohamed KOUIDER FRUITS ET LÉGUMES

La société « Primeurs 78 » de Mohamed Kouider est une entreprise familiale. Ils sont deux cousins qui ont toujours travaillé sur les marchés. Ils sont installés depuis 6 ans à Notre-Dame les vendredis et dimanches, et depuis 2 ans à Porchefontaine les mercredis et samedis. Mais ils sont aussi au Chesnay (1 fois par semaine) et à Ville-d'Avray 3 fois par semaine. L'équipe, qui compte 5 vendeurs réguliers, est renforcée selon les besoins de personnel supplémentaire. Tous les produits vendus à Porchefontaine viennent de Rungis. ●



G CHARLY' ANANASPEED

Avec une formation en droit international, Charly M'Voula a d'abord été consultant en stratégie et développement. Mais les horaires impossibles et les déplacements fréquents le privaient de toute vie de famille. D'autre part, des problèmes de santé récurrents l'ont amené à rechercher des remèdes moins traditionnels. Et il a découvert les vertus de l'ananas Rothschild de l'Équateur. C'est donc avec une force de persuasion toute particulière qu'il propose maintenant sur les marchés de l'ananas épluché et tranché dans un conditionnement agréable. Il a commencé son activité en 2014 et se dit très satisfait du changement. Il diversifie les produits et a trouvé une clientèle fidèle à Porchefontaine, Notre-Dame et St-Nom-la-Bretèche. Si fidèle même que certains clients n'hésitent pas à faire le déplacement toutes les semaines d'Évreux et même de Liévin. Charly travaille avec sa femme, et deux employés à temps partiel. Son autre activité de fruits et légumes bio à St-Nom lui donne des idées pour une éventuelle reconversion à Versailles. ●



C Marc GOUSSAUD « LE » BOUCHER (CHARCUTIER)

Marc Goussaud et son fils Sébastien ont repris il y a quelques années le stand de volailles, puis la boucherie-charcuterie située en face. Sébastien le gérant, boucher de formation, a développé une palette de viandes d'origine contrôlée: bœuf du Limousin, blonde d'Aquitaine, porc céréalier, agneau label rouge. La maison Goussaud est présente à Versailles, Viroflay, Marly-le-Roi, Conflans-Ste-Honorine et Maisons-Lafitte. ●



H PATRICIA AU JARDIN DE CONILHAC

Du High-Tech aux fruits secs pourrait-on dire. Il y a une douzaine d'années, Patricia Valette, DRH chez Nortel, une société d'équipement téléphonique, et son compagnon, spécialiste des paraboles, décident de profiter d'un plan social pour tenter une nouvelle aventure. Ils reprennent un commerce de produits méditerranéens, le « Jardin de Conilhac », du joli nom d'un village de l'Aude, déjà présent aux marchés Notre-Dame et Porchefontaine. Ils ne regrettent pas leur choix. Ils s'approvisionnent auprès d'artisans du sud sauf pour les olives qu'ils achètent à Rungis. Ils constatent que le panier moyen à Porchefontaine est supérieur à celui de Notre-Dame avec une préférence pour les produits salés alors que Notre-Dame préfère le sucré. Pour eux, depuis un an, la clientèle de Porchefontaine rajeunit. Il y a plus de familles avec enfants. ●



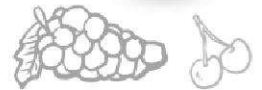
D Maison BEYELER UNE HISTOIRE D'ŒUFS

La famille Beyeler aime les œufs. Elle en vend depuis 1947 sur les marchés de Versailles et de Vélizy. David, le fils, a rejoint sa mère Claudine qui avait elle-même commencé en 1978 avec ses beaux-parents. Les œufs viennent de fermes situées à Houdan et dans le Perche « à moins d'une heure de la maison ». Depuis 15 ans, les pâtes fabriquées par un artisan local ont rejoint les œufs. « Auparavant, elles étaient fabriquées par mes grands-parents mais en 1998, au décès de mon grand-père, on a arrêté la fabrication. » Beaucoup d'œufs bio sont vendus sur le marché de Porchefontaine. Claudine, sa maman, représentante des commerçants du marché de Porchefontaine depuis 6 ans, apprécie notre quartier. « Le marché est un lieu de rencontres où tout le monde se connaît et s'entend bien ». Autant dire qu'elle a peu de problèmes à faire remonter à la Mairie. ●





ON LES A TOUS RENCONTRÉS



I Karl PINAULT, TRAITEUR – PAELLA

Karl a repris depuis deux ans l'étal de charcutier traiteur (avec paella) que son père tenait au marché de Porchefontaine il y a vingt ans. La maison Pinault est au grand marché depuis 1939. Encore une dynastie ! Travailler ici, pour Karl, c'est être dehors, donc plus libre, ce qu'il apprécie, comme le contact avec la clientèle. Le mercredi, il est seul, le samedi ils sont deux. Il s'occupe également des marchés de Saint Louis et de Ville-d'Avray. Les produits qu'il vend viennent d'Alsace ou sont faits-maison. Dans ce type de commerce, avec la choucroute et la paella, la grosse saison de vente, c'est l'hiver. Plus tard sans doute, Karl deviendra patron à la suite de son père... ●



M Chloé LEGRAND ET SON STAND DE FRUITS ET LÉGUMES

La vente de primeurs est une affaire de famille chez les Legrand et Chloé en est la digne héritière. Son arrière-grand-père vendait déjà ses fruits et légumes au bord des routes au début du xx^e siècle. Aujourd'hui, la maison Legrand emploie 25 salariés sur les marchés de Versailles, Antony et Maisons Laffitte.

Chloé gère les stands, Papa Legrand s'occupe des achats. Boris, le grand frère, travaille sur les marchés de Versailles Notre-Dame mais Chloé, préfère le marché de Porchefontaine. « On sent que les gens viennent ici par plaisir et le plaisir est partagé ! »

Le mercredi, Chloé travaille avec Max et Axel auxquels s'ajoutent deux ou trois vendeurs supplémentaires le samedi. Leurs qualités ? Une relation particulière avec la clientèle, un don inné pour la présentation des produits et beaucoup d'huile de coude pour monter les stands dès 4 h du matin. Tout doit être prêt à 8 h 30. Alors quand la batterie du camion tombe en panne par -10 en plein hiver, la journée commence mal. « C'est l'un de mes pires souvenirs, précise Chloé, avec les palettes qui tombent quand on les a chargées ! »

Chloé veille tout particulièrement à proposer des produits de saison à des prix intéressants ou à créer des « petits coins pour donner des idées de recettes ». Les fruits et légumes les plus appréciés sont ceux qui se conservent sur le long terme et qui présentent un bon rapport qualité/prix. Les invendus sont proposés par lots, donnés à des associations, récupérés par des « glaneurs » ou jetés s'ils sont trop avancés (5 % de perte environ). « Le soleil attire les clients, la pluie les fait fuir mais trop de chaleur abîme les produits ».

Chloé apprécie la convivialité qui règne entre tous les vendeurs. « C'est une grande famille, on se connaît bien, on discute facilement. » « Je me sens chez moi ici. » ●



J Diane KERLING ET LA CRÉMERIE

Encore une tradition puisque la famille est depuis 40 ans sur les marchés. Diane a fait des études de droit et n'envisageait pas forcément de succéder à son père. Mais elle est venue sur les marchés pour aider son frère et finalement, depuis deux ans, elle gère l'entreprise. Elle travaille en direct avec les producteurs et les affineurs, suit de près les produits, veille aussi au bien-être des bêtes et privilégie les fromages labellisés AOP. L'entreprise fait entre deux et cinq marchés par jour, avec deux jours de relâche, mais beaucoup de kilomètres à parcourir puisque les autres marchés sont Versailles Notre-Dame, Viroflay marché couvert, St-Rémy-les-Chevreuse, Bourg-la-Reine, le Plessis-Robinson et Villejuif. Dans l'équipe, 5 salariés à temps complet et 15 à temps partiel. Certains travaillent depuis 15 ans dans l'entreprise. La rotation du stock se fait sur 10 jours. Au rayon des suggestions, Diane trouve que les marchands sont plutôt bien lotis à Versailles, mais regrette l'absence de véritable eau courante au marché de Porchefontaine. Contrairement à certains de ses collègues, elle pense qu'un marché couvert dénaturerait le contact avec la clientèle. ●



N Monsieur et Madame HUNEAU FRUITS ET LÉGUMES BIO

Pour Monsieur et Madame Huneau, qui sont installés sur le marché depuis 2009, vendre des produits bio correspond à un choix de vie. C'est une démarche écologique liée à la bonne santé.

Ils interviennent six jours sur sept dans trois marchés différents : Porchefontaine, Notre-Dame, Dreux et emploient cinq personnes à temps plein, plus trois ou quatre étudiants le dimanche. Les produits viennent en majorité de Normandie, du Perche ou de Bretagne, et tous sont garantis bio. Les quelques invendus sont distribués au personnel ou utilisés pour faire des confitures. Les bons souvenirs du marché sont liés à la clientèle fidèle et amicale, comme ces mamans qui viennent présenter leur bébé nouveau-né. C'est vrai que leurs produits sentent bon et que c'est un plaisir pour l'œil et l'odorat. Les Huneau souhaiteraient, si c'était possible, que l'arrêt de bus B soit déplacé de 50 mètres pour faciliter la manœuvre des camions. ●



K David, FLEURISTE DE GRAND-PÈRE À PETIT-FILS

Dans la famille Gouzou, on vit dans les fleurs depuis trois générations. Le grand-père, Loison, était un des derniers horticulteurs de Versailles, et actuellement plusieurs membres de la famille vendent des fleurs sur les marchés de Versailles. David, qui nous parle en préparant ses bouquets, est à Porchefontaine le samedi et à Notre-Dame les trois jours de marché où il fait équipe avec sa femme. L'approvisionnement se fait à Rungis plusieurs fois par semaine dès 3 heures du matin. Le temps est un élément déterminant dans la vente des fleurs, à la fois parce que le produit est fragile, sensible au froid, au vent et à la pluie, et parce que la météo influence sur l'état d'esprit des clients et leurs intentions d'achat. ●



O ANTUNES, PRIMEURS

Été comme hiver il est en manche de chemise et veille avec un soin particulier à la présentation de son étal, rajustant une pyramide d'oranges par ci ou de pommes par là. Le grand air de Porchefontaine lui convient. Depuis 25 ans il n'a pas pris une ride. Lui, c'est Manuel Antunes. En 1991, employé sur les marchés, il achète un emplacement et du matériel à un maraîcher sur le départ. Depuis il vend sur les marchés de Notre-Dame et de Porchefontaine. Il dispose d'un dépôt à Plaisir. Il possède aussi un magasin à Montreuil et un autre à Saint Louis. Il s'approvisionne à Rungis, mais il fait aussi appel à des producteurs régionaux. Il a trois employés à temps plein et deux extras pour le samedi et le dimanche. Il sait que le marché de Porchefontaine draine aussi de la clientèle de Jouy, Vélizy et du techno-centre de Buc dont les enfants vont au Lycée Hoche. Il note cependant que les ventes du mercredi sont en baisse depuis que les activités au stade se réduisent. Ses ventes représentent environ la moitié de celles du marché Notre-Dame. Si un jour vous le voyez au marché avec une petite laine, c'est qu'il fait -10°. ●



L Jérôme BODÉA EXOTIC

Ici ce sont les senteurs riches et épicées d'Afrique qui vous enchantent les narines. Madame Bodéa, d'origine béninoise, styliste de profession mais aussi excellente cuisinière, décide en 2013 d'utiliser ses talents pour se mettre à son compte. Depuis, avec son compagnon Eric Kobi, elle nous régale de ses recettes : le Tchiep de poisson ou de poulet cuit dans un bouillon de légumes et riz, le Yassa, du poulet aux oignons, à la moutarde et citrons verts, des accras de morue, de légumes, de crevettes, sans oublier les samossas et le Mafé, du bœuf au beurre d'arachide. Délicieux. Mais vous pouvez aussi vous approvisionner en fruits et légumes exotiques : manioc, igname, bananes planteurs, patates douces blanches et oranges. De quoi mettre toute la chaleur africaine dans votre assiette. ●

