

# L'EXPRESS

www.lexpress.fr

N°2937 semaine du 18 au 24 octobre 2007

**SARKOZY**  
L'affaire  
**CÉCILIA**



M 05322 - 2937 - F - 3,50 €

STEPHAN LEFÈVRE, MARCEL LEBERT, CÉCILIE PINEAU

**S P É C I A L**

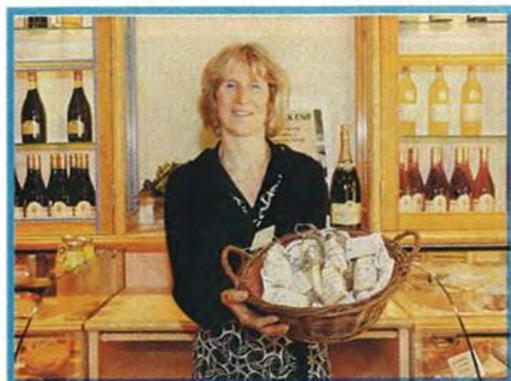
**ROUBAIX, TOURCOING, MARCQ-EN-BARŒUL,  
LA MADELEINE, VILLENEUVE-D'ASCQ...**

**Restaurants, bars, commerces...**

**Les 50 meilleures adresses  
autour de Lille**

*(en pages centrales)*

## • La Vitrine d'Hubert



Christine Maluta, de La Vitrine d'Hubert.

Avec ses vraies fausses fenêtres et ses persiennes déployées, La Vitrine d'Hubert ressemble à une placette des Baux-de-Provence... sauf qu'elle regorge de produits du terroir made in Nord-Pas-de-Calais. Camembert au lait cru, velouté d'endives, jus de pomme de l'Avesnois, pot'je vleesch, et un triptyque houblonné: la Cuvée des jonquilles, la Saint-Médard et la non moins célèbre Trois Monts.

6, rue du Professeur Perrin, Croix.

> 03-20-72-82-86

## Crémèries

### • Goût et tradition

Une espèce en voie d'extinction: cette proprette crémèrie propose des crèmes au café à l'ancienne, du beurre fermier, du fromage blanc non battu et des yaourts fabriqués dans une ferme locale. Une échoppe comme autrefois, où les œufs sont empilés sur leurs cartons alvéolés.

8-10, place du Général-de-Gaulle, Marcq-en-Barœul.

> 03-20-72-49-28

### • Crémèrie Coffigniez

Du camembert à la coupe, du Vieux-Lille, du Carré du Vinage, de la boulette d'Avesnes et de la tome de Cambrai. Des produits

de qualité dans une crémèrie de renom.

128, boulevard de Fourmies, Roubaix.

> 03-20-75-54-34

## Fromagerie

### • Saint-Germain



Un peu de fromage régional avec un verre de vin du Roussillon? Michel (photo) et Ghislaine Dasso ont accordé volontiers un carré de maroilles, un morceau de dessert des trapistes (fromage flamand du Mont des Cats), de la fleur d'Audresselles ou une tranche de chti pavé avec un Château Esparrou.

12 bis, rue Jeanne-d'Arc, Mouvaux. Face à l'Église St-Germain.

> 03-20-27-35-06

## Pâtisseries

### • Petites Envies Colpaert

Un petit creux? Jérôme Colpaert fera mieux que vous caler une dent creuse. Petit aperçu: le saint-martin (croquant

praliné, chocolat noir et lamelles de poire), la grillo-tine (chocolat blanc, biscuit aux amandes et griottes) ou la brillance (génoise crème au beurre au chocolat et à la praline).

24, place de la République, Croix.

> 03-20-72-24-61

### • La Madeleinoise

Du chocolat en veux-tu, en voilà. Arnaud Bocaert en propose plus de 20 variétés rassemblées en ballottins. Des ganaches, des pralinés, du chocolat caramel-poire, noix-nougatine ou pistache. L'artisan propose aussi des verrines parfumées lavande-chocolat-menthe ou composées de pommes caramélisées-mousse au chocolat à la fleur de sel.

108, rue du Général-de-Gaulle, La Madeleine.

> 03-20-55-05-91

### • Pasbecq

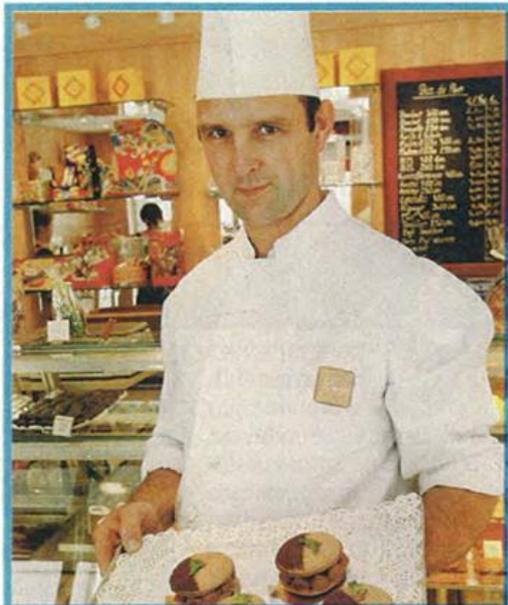
Elu meilleur apprenti de France, Jean-François Pasbecq est l'auteur du croisé laroche et de la charlotte cocktail. Lætitia, son épouse (photo) fait également l'article en boutique pour ses autres productions. Une bavaroise à la vanille assortie d'un cocktail de fruits entourés de biscuits cuillère punchés à la vanille clôt l'affaire en beauté.



982, avenue de la République, Marcq-en-Barœul.

> 03-20-72-79-21

## • Lesage



Sébastien Lesage cultive la tradition familiale.

Mathieu et Sébastien ont repris l'affaire de leur père. Le duo décline aujourd'hui des spécialités, dont les plus appréciées campent au rayon pâtisseries. Le croustillant (praliné feuilleté au riz soufflé accompagné de mousse au chocolat noir) et le médélice (crémeux au citron fin recouvert d'une couche de feuilletine sur un biscuit macaron) sont mémorables.

134, rue de Lille, Mouvaux.

> 03-20-26-06-44

## Théier et torrificateur

### • L'Arbre d'Auré

Plus de 50 références de thé, des fleurs de thé cousues main dans du thé vert, du café aromatisé moka-orange... La maison d'Auré est une petite boutique pleine de ressources. Aurélie développe aussi une jolie carte de condiments: de la crème de tomates séchées, de l'huile de pistache, de vinaigre de vin de

Banyuls - idéal pour déglacer.

18, place de la République, Wasquehal.

> 03-20-98-92-38

## Bières

### • Chicon bières



Vous avez la pépie? Courez chez Fatima Makhlof. Avec 170 sortes de mousses, vous devriez vous requinquer. Au menu, toutes les trapistes et quelques cuvées réservées: la Tour d'Ostrevant, le Pot flamand, la Vivat triple et l'Angélus (médaillée d'or au Salon de l'agriculture 2007).

71, avenue Poincaré, Marcq-en-Barœul.

> 03-20-83-51-32

# PHILIPPE PERRIN, LAUREAT '91 DU 13<sup>e</sup> CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE

C'est dans la nouvelle Ecole de Pâtisserie de Paris, installée dans les locaux du CEPROC, que s'est déroulée la Grande Finale, le lundi 4 mars dernier. Les 10 finalistes ont tout au long de cette dure journée de travail, fait preuve de courage et de volonté.

Ils nous ont démontré qu'avec des dons artistiques certains, ils obtiennent après 3 années de travail acharné, un résultat des plus prometteurs.

Pour avoir vu leur production au cours de cette finale, je puis vous dire que je suis très heureux des progrès accomplis. Ce concours motive de plus en plus nos jeunes et par une telle émulation, permet une qualité de travail et un fini de plus en plus performant.

C'est donc le lendemain, dans les salons de l'Hôtel Nikko de Paris, qu'a eu lieu la remise des récompenses.

La cérémonie débute à 17 heures, par le discours du Président Gilles PELLET, qui s'adresse à une nombreuse assistance, puis à nos jeunes pâtissiers, en ces termes :

« Mesdames, Mesdemoiselles, Messieurs, Chers Collègues, Je voudrais tout d'abord présenter les personnalités qui nous ont fait l'honneur d'assister à cette remise de récompenses du concours du meilleur apprenti de France 1991 pâtissier, chocolatier, glacier.

- M. Henri TISOT, comédien très connu, fils de pâtissier lui-même (il nous en dira plus tout à l'heure) qui remettra un de ses livres dédié aux lauréats,

- M. Jean MILLET, Président Confédéral et Président de l'Union Internationale des Pâtisseries Chocolatiers Glaciers.

- MM. les membres du Bureau National,

- MM. les Présidents,

- Mmes et MM. les représentants des diverses administrations,

- Mmes et MM. de l'Enseignement Technologique,

- Mmes et MM. les représentants de la presse,

- Et votre serviteur, Gilles PELLET, Président de la Charente et Responsable de ce concours,

Je vous remercie tous pour votre présence ce soir.

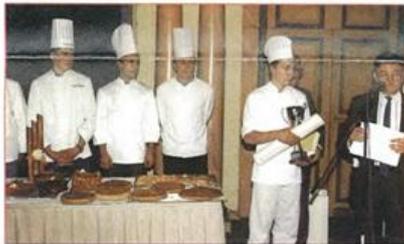
Je remercie toutes les personnes qui ont participé de près ou de loin à l'organisation de ce 13<sup>e</sup> concours du M.A.F. :

• Pour la demi-finale,

- M. REMANDE, Directeur de l'Ecole Ferrandi,



Les meilleurs apprentis de France avec MM. POUGET, MILLET, BRISSARD et PELLET.



Travail de Philippe PERRIN

- Son chef de travaux, M. HERVÉ,

- Les professeurs et toutes les personnes qui ont été mises à notre disposition pour que se déroule cette demi-finale.

• Pour la finale,

- M. Jean-Claude ROHEL, Directeur du CEPROC,

- Son chef de travaux, M. DUCHEMIN,

- Les professeurs et tout le personnel, qui nous ont aidé pour que cette finale se passe dans les meilleures conditions.

Je remercie bien sûr tous les membres des différents jury, Présidents de départements, professeurs et Meilleurs Ouvriers de France.

Je remercie également la Maison Marnier Lapostolle et notre ami animateur Jean-Claude POUGET, pour l'intérêt qu'ils ont toujours montré

pour notre formation d'apprentis et surtout pour ce concours du M.A.F.;

Je remercie : M. Bernard NAVILLAT de nous avoir créé de magnifiques buffets que nous dégusterons tout à l'heure avec le Punch offert par la Maison Grand Marnier; et Mme BELY, secrétaire à la Confédération Nationale de la Pâtisserie qui nous assiste, oh combien, dans l'organisation de cette épreuve.

Cher Président MILLET, vous m'avez confié ce concours du M.A.F., voici une année. La responsabilité de celui-ci est une tâche ingrate, mais combien passionnante.

Lorsque notre grand ami André-Louis BRISSARD m'a demandé si je voulais m'en occuper, c'est avec une très grande joie que j'ai accepté.

Mais mon plus cher désir serait de faire autant de concours que lui, et avec autant de réussite.

Chers petits amis de cette finale,

Nous sommes réunis aujourd'hui pour cette remise de récompenses bien sûr, mais il faut savoir que durant 2 ans et demi, voire 3 ans, vous avez appris votre métier, découvert le monde du travail et vous êtes préparés à cette vie professionnelle qui vous attend maintenant.

Alors, pour atteindre cet objectif que vous vous étiez fixé, vous avez choisi la meilleure des formations, la filière de l'apprentissage.

Permettez-moi de vous en féliciter.

Vous avez eu raison de choisir cette voie, puisqu'aujourd'hui,

vous avez atteint votre but, réussi votre C.A.P., puis vos concours. Vous voilà prêts. Je souhaite d'ailleurs associer à cette réussite, ceux qui vous ont entourés pendant cette période, et qui sont ce soir avec vous dans cette salle. Ceux qui sont absents sont, je suis sûr, présents par la pensée.

Mais il faut savoir que le rôle primordial de l'apprentissage est une bonne formation, et il nous faudrait 3 ans au lieu de 2, dans les entreprises.

C'est là un autre problème que les maîtres d'apprentissage et les professeurs souhaitent voir se résoudre, afin de veiller à, efficacement, perfectionner vos acquisitions et insister sur l'importance de l'hygiène et l'entretien des locaux de travail.

Ils vous ont assuré l'ensemble des notions nécessaires à l'exercice de votre métier, et ont permis le développement et l'enrichissement de votre personnalité.

Ouvriers, vous voilà bientôt avec des techniques professionnelles et une acquisition des rythmes de travail sur des opérations simples et sur d'autres un peu plus compliquées.

Vous avez un merveilleux métier en main.

Complétez votre savoir présent, par l'expérience que vous allez acquérir. Il vous faudra également avoir toujours en tête le mot « formation » toute votre vie.

Je crois que, maintenant, nous sommes obligés de nous former pour nous maintenir devant l'évolution des techniques quel que soit le métier pratiqué.

Si l'on veut progresser, avoir une carrière évolutive, il faut se former, le monde évolue très vite, le travail change, les métiers changent, il nous faut changer aussi.

Soyez prêts au changement, quel qu'il soit, c'est ce que je vous souhaite.

Vous avez sans doute entendu parler de 1992, « L'Europe », encore un changement qui va être important dans le monde du travail, et c'est pour demain ! Les apprentis pourrants pourrants venir travailler en France.

Mais vous, apprentis français ou ex-apprentis français, vous pourrez aussi aller porter votre savoir au-delà de nos frontières, qui d'ailleurs n'existeront plus.

Il vous faudra parler « Europe » dans tout acte de votre vie. C'est une évolution importante, il faudra oublier le département, la région où vous êtes, parler « France », mais penser « Europe ».

Moi, je suis certain que, ce que vous avez appris, le travail et les efforts que vous avez fournis, vous permettront d'affronter ces mutations.

A vous maintenant de maintenir ces efforts pour aller plus loin.

Le Président MILLET prend à son tour la parole pour remercier le Président PELLET du

travail accompli au cours de ce 13<sup>e</sup> M.A.F. Il le félicite d'avoir accepté la succession du Président BRISSARD pour le suivi de ce concours.

Il félicite également les 10 finalistes pour leur très beau travail, leur dit sa fierté d'une telle réussite et leur souhaite un avenir porteur d'aussi belles promesses.

Nous savons tous l'importance qu'il accorde à cette formation de base; lui qui a tout donné à notre profession et qui sait

que son devenir ne se construira qu'à partir de la qualité de notre jeune élite...

Puis c'est au tour de notre invité d'honneur, Henri TISOT (fils de pâtissier), élevé au milieu des pièces montées et des « Gonfarons », la spécialité de son père Félix... De nous faire vivre quelques instants sur un nuage... où les effluves parfumées du laboratoire aboutissent grâce à son charisme à un parfum plus suave de spiritualité.

Merci, cher Henri TISOT de vos propos empreints de joie sereine, propre à ceux qui ont eu le privilège d'accueillir le souffle de l'esprit.

Puis l'heure du palmarès arrive et le Président Gilles PELLET proclame le résultat : Le lauréat est M. Philippe PERRIN de la région Rhône-Alpes, son maître d'apprentissage n'est autre que M. Jean-Philippe GAY.

Le C.F.A. est celui des Molières à Saint-Etienne.

Il se voit remettre sa coupe des mains d'Henri TISOT, une superbe gourmète offerte par la Maison Grand Marnier, de notre maître Claude POUGET, ainsi que le livre (le fils du pâtissier) offert par la Confédération Nationale. Son Dauphin et brillant candidat : M. Christophe WASSEN, de la région Ile-de-France. Il est l'élève de notre ami Stan BOROWSKI (Les Délices de Claye), à Claye Souilly et du C.F.A. de Meaux (Professeur Max DALALOT).

Le 3<sup>e</sup>, M. Cyril PERTUISOT de la région Champagne, élève de Pascal CAFFET, de Troyes, lui-même ancien finaliste du M.A.F. et, depuis 1990, M.O.F. Le C.F.A. est celui de Pont-Sainte-Marie.

4<sup>e</sup> : Sébastien GAUDARD, de la région Lorraine; 5<sup>e</sup> : Pascal DUVAL, de la région Haute-Normandie; 6<sup>e</sup> : François PASBECK, du Nord; 7<sup>e</sup> : Arnaud LARHER, de la Bretagne; 8<sup>e</sup> : Olivier JOSEPH, de l'Auvergne; 9<sup>e</sup> : Damien DOLE, de la Franche-Comté; 10<sup>e</sup> : Christophe LAIR, du Pays-de-Loire.

Et c'est sous les applaudissements nourris que se termine la lecture du palmarès.

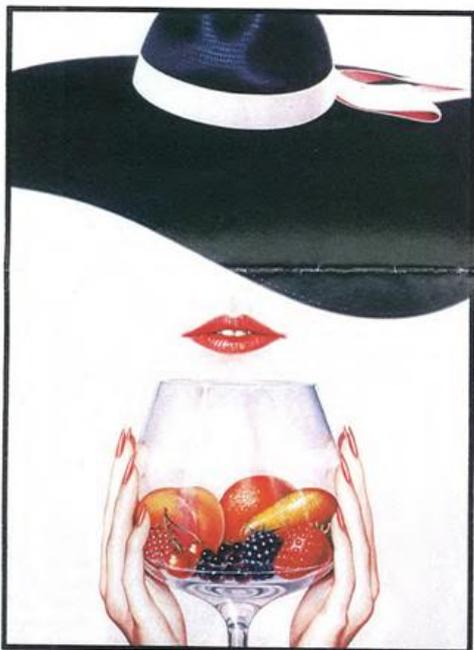
Encore une belle journée promotionnelle qui s'achève pour tous nos invités devant le splendide buffet de notre ami NAVILLAT.

Mon ami, Gilles PELLET a pris le flambeau et va présider à la destinée du M.A.F., que pendant 12 années, j'aurais servi de tout mon cœur.

Longue vie à ce fleuron confédéral, qui grâce au Président MILLET, est partie intégrante de notre institution et gage de notre devenir qualitatif. □

A.-L. BRISSARD

# Parfum de Fruit



 de Saveur

Anis, Abricot, Cacao, Café, Cassis, Cerise, Curacao, Fraise, Framboise, Mandarine, Myrtille, Mûre, Marasque, Menthe vive, Noix, Noix de coco, Noisette, Pêche, Poire...

“ La Tradition au Naturel ”



**Marie Brizard GASTRONOMIE**

130, rue Fondaudége - BP 557 - 33002 BORDEAUX Cedex

**TOUS RENSEIGNEMENTS AU : 56 56 15 89**

INGRÉDIENT ALIMENTAIRE ALCOOLISÉ - TABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

## DEMI-FINALE DU CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE, ECOLE FERRANDI, TABLEAU D'HONNEUR DES SELECTIONNES

- 1<sup>er</sup> : WEIBEL Eric - 31, rue du Strenseld - 67450 Mundolsheim - Bas-Rhin - Alsace. *Nom et adresse du maître d'apprentissage* : M. SIPP Gaston - 45, route de Bischwiller - 67800 Bischheim - *Adresse du C.F.A.* : C.F.A. J. Geiler - 4, rue Baldung grieng - 67000 Strasbourg.
- 2<sup>e</sup> : VANGREVENYNGHE David - Rés. G.-Chabannes - Appt 319 - Av. G.-Chabannes - 33270 Floirac - Gironde - Aquitaine. *Adresse du C.F.A.* : C.F.A. - 35, bld Albert-1<sup>er</sup> - 33000 Bordeaux.
- 3<sup>e</sup> : OLIVIER Joseph - 9, rue R.-Vacher - 63360 Gerzat - Puy-de-Dôme - Auvergne. *Nom et adresse du maître d'apprentissage* : M. THIOU-LOUZE Patrick - 17, rue de la Mairie - 63360 Gerzat - *Adresse du C.F.A.* : C.F.P.P. - Rue du Château des Vergnes - 63100 Clermont-Ferrand.
- 4<sup>e</sup> : DEPERIERS Raphaël - 28, rue de la Cappellerie - 50190 Peries - Manche - Basse-Normandie. *Nom et adresse du maître d'apprentissage* : M. QUESNEL Yves - Pl. Général-de-Gaule - 50190 Peries - *Adresse du C.F.A.* : CEFORMA - Rue Pasteur - 50200 Coutances.
- 5<sup>e</sup> : SINET Stéphane - 7, rue Max-Cautrat - 89170 St-Fargeau - Yonne - Bourgogne. *Nom et adresse du maître*

# Images de MARCQ

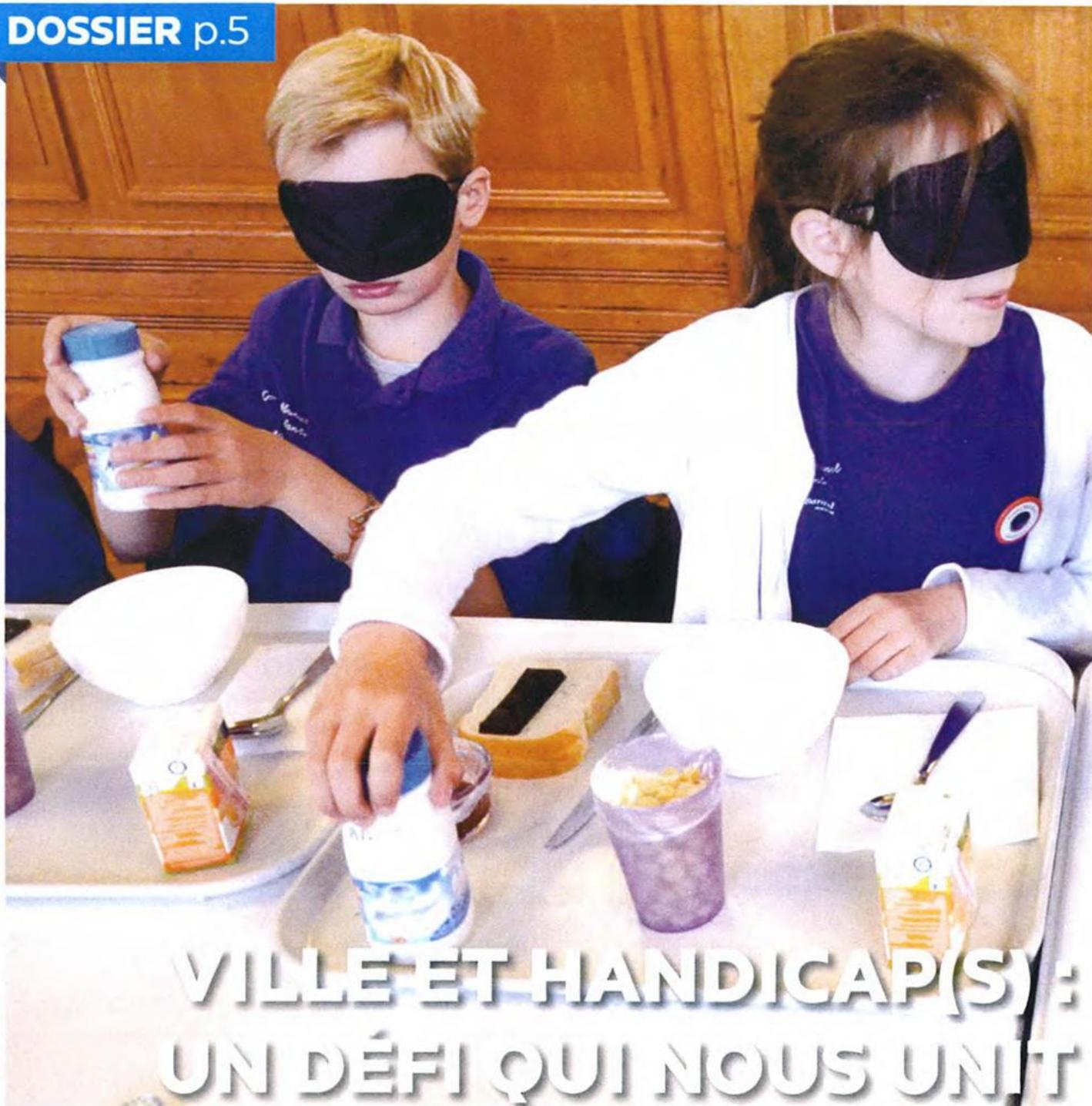
Le magazine de la ville de Marcq-en-Barœul

Participez à  
l'anniversaire  
de l'Hôtel de Ville !

Fête de la Musique :  
Letz Zep et the Bestbeat  
p.24

[marcq-en-baroeul.org](http://marcq-en-baroeul.org)

**DOSSIER** p.5



**VILLE ET HANDICAP(S) :  
UN DÉFI QUI NOUS UNIT**





MARCQ-EN-BARŒUL  
UN ART DE VIVRE

## Nicolas PAPIACHVILI

Conseiller Municipal délégué  
au Développement du Commerce,  
de l'Artisanat et de l'Agriculture

Monsieur Jean François PASBECQ  
982 Avenue de la République  
59700 Marcq-en-Barœul

NP/EM.

Marcq-en-Barœul, le 9 mai 2017

Monsieur,

Je tiens à vous remercier vivement pour votre participation à notre toute première « Chasse aux Z'Oies » qui a remporté un certain succès. Votre oie en chocolat, spécialement réalisée en cette occasion a été remise aux gagnants qui ont pu apprécier votre savoir-faire. Vous avez contribué à l'esprit convivial de cette animation destinée à valoriser nos vitrines marcquoises et à promouvoir les artisans chocolatiers marcquois.

Cette édition sera suivie par d'autres, je l'espère, dans les années qui viennent et nous réfléchissons déjà aux moyens de lui faire prendre de l'ampleur et à accentuer l'esprit festif. Vous y serez associé.

Sachez que cette initiative a eu des répercussions pédagogiques puisque plus de cinquante enfants se sont rendus la semaine dernière, dans les ateliers du centre d'apprentissage de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Nord. Ils ont pu découvrir le métier de chocolatier. A l'issue de cette démonstration, des vocations verront peut-être le jour. Je l'espère vivement.

Je vous prie de croire, Monsieur, en l'expression de mes sentiments les meilleurs.

*Envois merci !*

*Bien cordialement,*

TOUTE CORRESPONDANCE DOIT ÊTRE ADRESSÉE À MONSIEUR BERNARD GÉRARD.  
MAIRE DE MARCQ-EN-BARŒUL - DÉPUTÉ DU NORD

Hôtel de ville - 103 Avenue Foch - B.P. 44029 - 59704 Marcq-en-Barœul Cedex - Tél. 03.20.45.45.45  
depute-maire@marcq-en-baroeul.fr - marcq-en-baroeul.org

DS3



# C'EST PARTI POUR LA CHASSE AUX Z'OIES... EN CHOCOLAT !

Du 8 au 26 avril, les familles sont invitées à participer à une chasse aux œufs dans toute la ville.



Fabrication des œufs lors des accueils de loisirs.

Trouvez les œufs cachés, et c'est gagné ! Pour la première fois, la Ville organise lors des vacances de printemps une « chasse aux z'oies » dans toute la commune, une belle animation qui permettra aux habitants de (re)découvrir les quartiers et les commerçants ou artisans marcquois. Pour tenter de gagner des cadeaux, les enfants de 2 à 10 ans (et leurs parents) partiront en quête des 14 œufs en céramique siglés d'une oie, dispersés dans les vitrines commerciales de tous les quartiers (*lire le déroulé ci-contre*).

## UNE PARTICIPATION ACTIVE DES COMMERÇANTS

Pour cette opération, la Municipalité a travaillé avec les commerçants et les

artisans marcquois qui enjoliveront leurs vitrines sur ce thème, le café céramique Pop Cup (rue Pasteur) qui a fabriqué les œufs gagnants mais aussi les pâtisseries/chocolatiers de la commune qui confectionnent les lots du tirage au sort final : des oies en chocolat ! Les enfants des accueils de loisirs du mercredi ont également mis la main à la pâte pour décorer les vitrines de la ville de mille et un œufs.

## ET CE N'EST PAS FINI...

Ils poursuivront d'ailleurs cette expérience avec la visite du laboratoire de chocolat du centre de formation de l'URMA (Université Régionale de Métiers et de l'Artisanat) à Tourcoing et la confection de chocolat !



Nicolas Papiachvili, Conseiller Municipal délégué au Commerce, avec les chocolatiers participants M. Pasbecq, M. Benoit et M. Lesage (non présent sur la photo).

## COMMENT PARTICIPER ?

- Se munir du livret, téléchargeable sur le site [marcq-en-baroeul.org](http://marcq-en-baroeul.org) et à disposition à la médiathèque La Corderie
- Y noter le nom des commerces où vous avez aperçu les œufs en céramique, tous identiques et marqués d'une oie.
- Déposez ce bulletin complété dans l'urne prévue à cet effet à La Corderie. Seules 4 réponses correctes sont nécessaires pour recevoir un cadeau et participer au grand tirage au sort
- Rendez-vous le mercredi 26 avril à partir de 16h à La Corderie pour le goûter et le tirage au sort permettant de remporter des oies en chocolat.
- Ouvrez l'œil ! Tout au long de l'aventure, de précieux indices seront diffusés sur les réseaux sociaux de la Ville



MARÇQ EN IMAGES

**1** Le concert du Duo Astoria au sein de l'église Saint-Louis a attiré du monde. Music' à ma porte, ça continue (lire en page 25). **2** Les amateurs de vélo ont participé à la rando cyclo dans les Belles Terres. **3** Comme chaque année, la braderie de livres à la médiathèque La Corderie a attiré les foules. **4** Succès pour la première édition de la chasse aux z'oies qui a ravi les petits et les grands ! **5** A l'occasion de la fête de l'Europe, les membres du Conseil Municipal, les associations et les élus des villes jumelées, le CME et les Marcquois ont pu partager un moment convivial.

RETROUVEZ TOUTES LES PHOTOS SUR INSTAGRAM



# Erroc, auteur des « Profs », nous livre un 19<sup>e</sup> tome très « british »

Depuis quelques jours, vous retrouvez dans « La Voix du Nord » le tome n° 19 de la bande dessinée « Les profs », à paraître le 6 septembre aux éditions Bamboo. Cette fois-ci, l'accent est british. Erroc, le scénariste, revient sur cette saga née il y a presque vingt ans.

PAR AUDE DERAEDT  
region@lavoixdunord.fr

**RÉGION.** « Ça fait presque dix-huit ans qu'il est en terminale. » Boulard, élève indomptable, cancre d'année en année, est devenu l'icône de la série de bandes dessinées *Les Profs*. Les films, sortis en 2013 et 2015 sur grand écran, n'y sont pas pour rien. Erroc non plus. Pourtant, le scénariste de la BD à succès n'a pas grand-chose à voir avec l'éternel redoublant. « Bon élève », il reconnaît toutefois avoir collectionné les heures de colle. « J'étais bavard... Le genre insupportable, avec le commentaire "fait le minimum" affiché sur le bulletin. »

La bande dessinée, il a « toujours voulu faire ça. » En 1988, *Pif Gadget* l'accueille pour ses premiers pas. Puis vient le tour du *Journal de Mickey*. « J'adorais créer des aventures pour Donald. » Mais l'envie de mettre en scène ses propres héros est plus forte. Il contacte des éditeurs, dont Bamboo. « C'était une toute petite maison d'édition à l'époque. » Le premier tome des *Profs* est né.

« J'ai d'abord pensé à moi, à ce qu'ont vécu mes enfants », explique le scénariste, Gilles Corre de son vrai nom. Parmi les stéréotypes les plus drôles,

celui du prof de sport. « Celui-là, il est vrai ! C'est mon voisin. Il allait courir trois heures en rentrant du travail... C'est un peu cette génération de profs de sport hyper-dynamiques. » Le tome 19 lui fait honneur. Mais c'est surtout la prof d'anglais qui en prend pour son grade. « On l'a même envoyée en voyage scolaire à Londres. » Une première pour Gladys, qui figure en couverture de l'album « *Note to be* » un crâne à la main, référence à Shakespeare oblige. Théorie du complot, manifestations,

« J'ai d'abord pensé à moi, à ce qu'ont vécu mes enfants. »

GILLES CORRE,  
SCÉNARISTE DES « PROFS »

nouvelles technologies... Erroc puise aussi son inspiration dans les blogs de professeurs. « Soit ils défendent leur métier, soit ils disent pourquoi ils ne le supportent pas... » Le tome 20 est déjà en préparation, avec une nouveauté. « Ce sera une histoire longue. La première. » ■  
« Les Profs », « *Note to be* », tome 19. Erroc et Léturgie, éditions Bamboo. À paraître le 6 septembre, 10,60 €.

Gilles Corre, alias Erroc, a lancé la série « Les Profs » en 2000. Le premier tome a remporté le Prix jeunesse au festival d'Angoulême. DESSIN PICA



## Le chef pâtissier lillois participe ce soir à l'émission de France 2 mais n'en fait pas une Montagne



Romain Montagne sera opposé ce soir à huit candidats dans la quatrième saison de l'émission de France 2 « Qui sera le prochain grand pâtissier ? ».

**LILLE.** « Il n'y a pas que la gaufre et les Merveilleux à Lille. » Romain Montagne est innovant. À 27 ans, ce chef pâtissier originaire de Mons-en-Barœul entend relever le défi lancé par France 2 avec « Qui sera le prochain grand pâtissier ? ». Et défendre ce soir les couleurs de la région. « J'ai besoin de voir ce que je peux donner, de faire goûter mes pâtisseries à des gens qui ne me connaissent pas. Je veux me mettre à nu. »

Ses débuts, il les a faits dans la ville où il a grandi, en apprentissage à la boulangerie-pâtisserie Pasbecq. Puis chez Meert, où il a travaillé deux ans avant de s'envoler pour le Maroc. L'ouverture du Rouge Barre, à Lille, signe son retour et ses premiers pas en restauration. « J'ai eu envie de parfaire mon savoir-faire, d'avoir une approche différente du métier de chef pâtissier. » Steven Ramon – vu dans « Top Chef » en

2014 – lui a de suite donné carte blanche. « Il a toujours été derrière moi et m'a affirmé que l'émission ne pourrait que m'apporter du plus. » Pour le moment, le tournage a beau être terminé, le jeune homme « ne sait pas à quelle sauce (il sera) mangé ». Après les semaines de sélection, la compétition lui a apporté son lot de stress. « J'étais impressionné par le jury. Il nous a fait comprendre qu'on était là pour prendre du plaisir. Le stress s'est décalé sur moi. Je savais que si ça ratait, je ne pouvais m'en prendre qu'à moi-même. »

### GOÛTS INCONNUS

Et des risques, Romain Montagne en prend. Son truc ? « Utiliser des produits qui normalement ne s'assemblent pas pour faire découvrir des goûts inconnus. » Un dessert au concombre, par exemple, ou aux asperges blanches, succès du

Rouge Barre. « J'aime aussi bien le sucré que le salé. »

Mais ce qu'il aime par-dessus tout, c'est se surpasser. Et côté concours, Romain Montagne n'a rien d'un novice. Il a terminé deuxième à celui de meilleur apprenti de France et a obtenu le premier prix au concours chocolat de Lille en 2008. Pourtant, quand on lui demande qui est le chef qui l'inspire le plus, il ne cite pas immédiatement Hermé ou Michalak, mais le nom de son premier patron. « Trouver un bon maître en apprentissage, c'est essentiel. Si j'en suis là, c'est grâce à lui. Il ne m'a jamais posé de barrières. »

Cette émission, c'est aussi un moyen de se démarquer. Difficile de savoir pour le moment quelles en seront les retombées. « Tout ce qui arrivera, je le prendrai », lance celui qui aimerait un jour ouvrir sa propre boutique à Lille. ■ A. D.