

Quoi de neuf dans le quartier ...

Be You Coiffure



C'est fait, nous au village aussi on a ...
notre salon de coiffure !



Saadi Najoua et Louvat Aurélie

Najoua la gérante habite le 12^{ème} arrondissement de Paris elle a une vingtaine d'années de pratique derrière elle, tour à tour comme patronne ou employée. Un temps elle a travaillé avec Abel, notre ancien coiffeur de la rue Salvador Allende, aurait bien aimé reprendre son emplacement quand il a dû partir mais cela n'a pu se faire.



Très attachée à Nanterre et à ses fidèles clientes elle a su saisir l'occasion de créer de toute pièce son salon en s'installant au Liberté. Son ambition est de faire du lieu un endroit où l'on se sente bien, où l'on vient pour se poser, pour « être soi » pour repartir plus belle, plus beau, mieux dans sa peau.

L'agencement, la décoration, les couleurs tout a été choisi dans cet esprit.

Entrez, vous verrez que le mot « salon » est tout à fait approprié. Pour un peu on irait tous les matins occuper un fauteuil et lire son journal.



Aurélie habite Nanterre, elle est aussi une ancienne du salon d'Abel, elle aimait l'ambiance qu'on y trouvait, la camaraderie avec Carole et Maeva, l'intégration au quartier. Elle retrouve ici cette ambiance conviviale.

Elle confie : « *Moi j'ai toujours les yeux dehors* ». Son premier geste le matin est d'ouvrir les fenêtres, quand la température le permet, pour bénéficier du spectacle de notre « Galerie ».

La volonté des deux femmes de créer un « lieu de convivialité », commence à porter ses fruits, la galerie piétonnière s'anime, les habitants les usagers s'arrêtent échantent quelques mots font un signe de la main. Elles sont devenues, sans qu'elles s'en rendent tout à fait compte, un peu de l'âme du Liberté participant ainsi à ce je ne sais quoi, qui fait de notre bateau un endroit où le « vivre ensemble » en bonne harmonie existe encore.



Le coin des canapés profonds

Pour l'instant $\frac{3}{4}$ des clients sont des femmes, elles habitent le Liberté, le Vallona, Central Parc, elles ont suivi Najoua et Aurélie, par le bouche à oreille. Par contre les employés des bureaux voisins n'ont pas encore trouvé le chemin de notre rue perchée. Les enfants viennent aussi. Symptomatique d'un certain climat, l'un d'entre eux vient de déclarer à Najoua : « Tu n'es pas une coiffeuse comme les autres, je vais te faire un gâteau ». Il a tenu parole, et on a vu sur la galerie cet échange insolite un gâteau contre un bonbon et un sourire.

L'histoire ne dit pas si Najoua lui avait fait une coupe au bol, des nattes rasta, une crête rouge, le mieux est d'aller le lui demander.

Bernard Marel



Le coin de l'onglerie

BE YOU COIFFURE
34 rue Salvador Allende
galerie piétonnière
92000 Nanterre
Téléphone : 01 41 20 81 34
Ouverture du lundi au samedi de 9h à 19h
Jeudi jusqu'à 20h
Onglerie et épilation du jeudi au samedi



Abondance ! Abondance !

Est-ce que j'ai une gueule d'abondance ?

J'imagine Arletty répondant à Jovet lui disant qu'il est saturé de l'abondance de sa présence... C'est que, contrairement à la sagesse populaire, souvent menteuse, qui nous susurre qu'« abondance de biens ne nuit pas », les bienfaits de celle-ci méritent d'être mis en doute.

Le mot même, en effet, dissimule derrière sa générosité une vérité trouble que dénonce son origine latine. *Abundō*, le verbe latin est formé du préfixe *ab-* et du verbe *undō*, dans lequel nous reconnaissons intuitivement le mot « onde ». Cet *undō* là signifie « rouler des vagues, couler à flots », mais aussi « être agité, être inquiet ». Quant au préfixe *ab-*, il s'entend ici dans un sens d'achèvement, de quelque chose qui est fait entièrement. Et donc, le sens premier d'*abundō*, c'est... inonder !

Alors trop, c'est trop ! Demandez aux victimes des épisodes cévenols ce qu'ils pensent de l'abondance des flots qui dévalent dans leurs cités si charmantes par temps sec. Quant aux paysans de l'Est de la France que, depuis des mois, Monseigneur l'astre solaire comble de ses feux (après lesquels nous allons tous bientôt soupirer maintenant que l'automne se fait sentir avec beaucoup de retard), ils nous annoncent que leurs animaux vont crier famine, parce que leurs pacages ne peuvent plus les nourrir.

Mais, me direz-vous, il reste la fameuse Corne d'abondance. Là encore, il faut y regarder de près. Qui donc la détient ? Ploutos, le dieu de la richesse, dont il est dit que Zeus l'avait rendu aveugle, si bien que sa manière de déverser les biens manquait totalement de discernement. Et je ne peux oublier que ce friqué de Ploutos a prêté son nom à un régime exécrationnel, qui semble revenir avec la mondialisation : la ploutocratie, dont le résultat est l'enrichissement toujours croissant des plus riches et l'appauvrissement continu des pauvres.

Enfin, permettez-moi d'évoquer un souvenir d'enfance. Mon père était Picard, et en Picardie, il était d'usage à l'époque, mais pas chez nous, Dieu merci, de servir à table du vin coupé d'eau aux enfants. J'espère que cette pratique a reculé, car cette boisson « rafraîchissante » a préparé plus d'un gamin à l'alcoolisme. Or elle portait le traître nom d'« abondance ».

Avouez qu'il y a de quoi se méfier, quand bien même, Bernard voulant me souffler une idée, m'a parlé de l'abondance des neurones et des synapses dans notre cher cerveau : 86 milliards pour les premiers, $1,5 \times 10^{14}$ pour les seconds. Colossal, non ? Malheureusement, mes amis, nous faisons trop souvent l'expérience que cette abondance n'empêche pas, comme disait Michel Audiard, les cons de voler en escadrille.

Jean-François

Un été bien chaud

Il a fait chaud et sec cet été, et en ville à Nanterre, comme en région parisienne, la température est montée autour de 35°C à l'ombre et ceci pendant plusieurs jours.

Cette température est encore plus élevée de 3°C dans le cœur urbain, là où les bâtiments sont les plus hauts ou plus denses. L'abondance de béton ou de pierre et les revêtements noirs au sol, nous disent les urbanistes, augmentent l'effet radiateur dans les villes.

Depuis quelques années j'utilise un petit climatiseur à roulettes pour estomper de quelques degrés la température de mon logement. C'est la première année où il me faut le faire fonctionner huit ou neuf jours sans interruption.

A part la climatisation, le seul remède est la végétation au sol ou sur les toits et les façades. Des revêtements clairs pour les rues sont à l'essai.

Si on regarde les quartiers récents, place de la Boule et le quartier Sainte Geneviève, la végétation est très réduite, les arbres à l'entrée de Joliot-Curie ont été abattus pour la réalisation de la future gare de métro, et il n'est pas prévu de les remplacer. Un peu plus loin d'autres arbres vont devoir être coupés également.



Trois vues de la place de la Boule



En regardant de plus près, ce qui frappe c'est l'absence de végétation sur le tour de la place de la Boule devant les immeubles neufs. La végétation visible est sur un toit d'immeuble ancien et dans le jardin du centre aéré, donc sur des emplacements privés.

Les façades très hétérogènes sur le plan architectural (cela va du cube au parallélépipède en passant par le style container empilés avec toutes les hauteurs possibles) ne présentent aucune surface ni toit végétalisé.

Dans les rues nouvelles comme A. Sayed peu de végétation, les espaces les plus verts sont des bandes étroites entre les immeubles et fermées par des grilles et des portes à code.



Si on aborde le quartier Hoche la rue G. Tillion a des arbres sur un côté et on retrouve les bandes de végétation privées, bandes étroites entre les immeubles avec grille et code pour entrer. Ce qui pourrait ressembler à un square (car il y a des bancs) est en fait un bassin d'orage



Bandes étroites entre immeubles



Square ? non bassin d'orage et encore des codes



Dans le vieux centre, les boulevards qui font le tour de la vieille ville (boulevard du sud- est, du Couchant, et du Levant) qui sont très ombragés par des arbres sont un régal pour marcher par temps chaud car la différence de température y est importante.

Domage que le square Chanzy soit toujours fermé , et que le parc des anciennes Mairies soit souvent utilisé comme espace d'expositions, ce qui réduit les endroits de repos , de calme, de verdure, et de fraîcheur. Bien entendu il y a beaucoup mieux comme les Parcs départementaux .Malraux et Chemin de l'île mais c'est plus loin et certains sont fermés le soir pour ceux qui vivent dans ces quartiers neufs.

Je me demande de plus en plus s'il y a un architecte et un urbaniste dans l'avion ?

Valentine

Vivre à La Défense

Une vie tranquille dans un quartier des années 1970

C'est l'histoire des habitants d'un quartier conçu à la fin des « trente glorieuses », en bordure de la Seine et de l'Axe historique, longtemps connu sous le nom de La Défense 1, aujourd'hui dénommé Les Saisons. La Défense 1 réunit autour de squares et d'une dalle piétonnière, près d'un millier de logements et des activités de bureau, d'hôtellerie ou de commerce. Les voies de circulation, les aires de stationnement et les équipements collectifs sont sous la dalle. Les ouvrages et les équipements d'intérêt collectif sont gérés par l'association syndicale libre Les Damiens – Courbevoie.

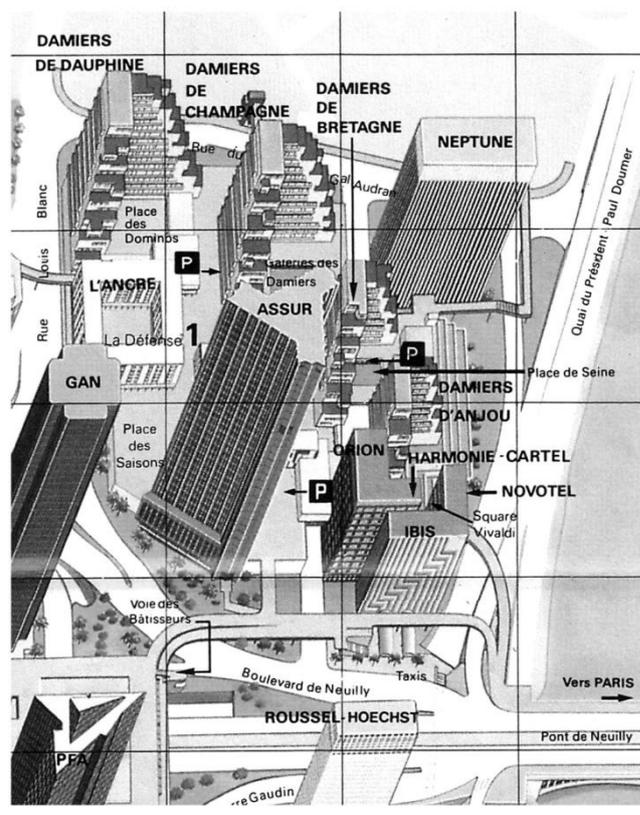
C'est un quartier emblématique de l'urbanisme du XX^e siècle et des ambitions de l'EPAD. Réalisé comme une « unité de voisinage », tous les services et les emplois se trouvent à proximité des lieux d'habitation. Les logements, en location à loyer libre, ont accueillis les employés de La Défense, notamment ceux de l'UAP. Avec le temps, les modes d'occupation évoluent, certaines résidences sont mises en copropriété, en 1994 les Damiens du Dauphiné, en 2001 les Damiens de Champagne.

En 2001, AXA vend les Damiens d'Anjou et de Bretagne à la société Logis Transports qui, depuis, modifie les conditions locatives des 250 appartements. La vie tranquille de résidant devient stressante, par le manque d'entretien des immeubles et l'insistance du bailleur à pousser les habitants au départ.

En 2008, l'annonce du projet de tours Hermitage-Plaza transforme « l'état de paix en état de guerre », la pression au départ s'accroît, les appartements devenus libres sont rendus inhabitables par la destruction des cuisines et des salles de bain, les parties communes ne sont plus entretenues. En 2012, 190 appartements sur les 250 sont vides d'occupant et d'équipement.

La Défense 1, dix années de construction :
1974, tour Assur : 39 étages ; 68000 m² ; 3500 employés
1974, résidence de l'Ancre : 7 étages ; 188 logements HLM
1975, tour Neptune : 27 étages ; 50500 m²
1976, Damiens d'Anjou : 12 étages ; 110 logements
1976, Damiens de Bretagne : 12 étages ; 90 logements
1976, Damiens du Dauphiné : 23 étages ; 224 logements
1978, Damiens de Champagne : 18 étages ; 222 logements
1984, résidences Harmonie, Orion, Cartel : 368 logements
1984, hôtels Ibis, Novotel : 286 chambres

axonométrie EPAD 1989



Une vie bouleversée par la globalisation financière

C'est maintenant l'histoire d'un site, « Paris La Défense », stratégiquement projeté au cœur de la finance mondialisée, dans la compétition sans frein entre les capitales internationales.

En 2013, un audit commandé à « Futuribles » souligne que les quartiers d'affaires participent aujourd'hui d'une logique de marque, d'une identité, d'une réputation et justifie, à l'avance, la nouvelle appellation : pour beaucoup d'interlocuteurs « La Défense, c'est Paris » ; la ville de Paris est perçue comme agréable à vivre et comme compétitive, ce qui constitue un atout sur lequel construire une « vraie marque ».

La Défense aujourd'hui : environ 1 500 sièges sociaux et 15 des 50 premières entreprises mondiales ; 180000 salariés dont 2/3 de cadres et 1/3 d'emplois peu qualifiés. Pour les quartiers d'affaires, la clef du succès est la capacité à attirer des talents, à développer des viviers de diplômés compétents, à offrir un mode de vie attractif. Il faut une mixité pour les utilisateurs de bureaux sous la forme de services et de commerces, une mixité d'usages pour d'autres populations que les employés, pour les loger, les former, les divertir.

Le projet des tours Hermitage-Plaza correspond à cette stratégie de l'extraordinaire et du luxe : deux gratte-ciel jumeaux conçus pour être les plus hauts d'Europe (91 étages, 323m), des bureaux de grand luxe modernes et polyvalents, des appartements haut de gamme de 200 m² en moyenne, un hôtel cinq étoiles, un restaurant et un bar panoramiques, le premier centre de thalasso panoramique en France, une galerie d'art, un auditorium, un centre commercial de luxe, un projet gigantesque de trois milliards d'euros.

Des questions sont posées sur la capacité du promoteur à réunir ces fonds colossaux ; le flou règne sur le montage financier, invisible ; la caractéristique même de « la main discrète de la finance globale ».

L'assiette foncière est très exiguë entre les tours First, Orion, Ibis, Novotel, Neptune. C'est visible, certain et cela implique l'intervention de la puissance publique pour la démolition des immeubles résidentiels, la destruction de la dalle et d'une partie des équipements collectifs, dont la chaufferie des Damiers, la reconstruction des voies de desserte et des réseaux ... un chambardement colossal !



Une résistance acharnée au nom de l'intérêt général

Les habitants des Damiers, rassemblés dans l'association « Vivre à La Défense » (en 2016, encore une vingtaine de familles sur les 250) se battent depuis dix ans, comme des diables, pour empêcher leur éviction de leur logement, obtenir la reconnaissance de leur droit de préemption et d'achat de l'appartement qu'ils occupent depuis des dizaines d'années ... en bref réussir à se maintenir et à vivre dans leur résidence, dans ce quartier emblématique du mouvement moderne.

Une suite abondante de recours sont déposés devant les juridictions civiles et administratives : en tout une soixantaine de procédures contre la cession du terrain, les permis de démolir et de construire ...

Mais, en 2018, après la trêve hivernale, des jugements ordonnant l'expulsion des derniers locataires sont pris. Le 1^o août, au petit matin, des huissiers débarquent, entourés d'une vingtaine de policiers, pour expulser nos amis, le président et la secrétaire de l'association et leur fils. Et les expulsions des autres locataires se poursuivent.

Dans le communiqué de presse diffusé le 6 août, intitulé « un scandale d'État », l'avocate de l'association, Armelle de Coulhac-Mazerieux, affirme que leur lutte est emblématique, à la hauteur des enjeux :

« Emblématique de l'extrême urgence à défendre notre État de droit, seul rempart contre l'argent roi.

Emblématique de l'impérieuse nécessité de remettre l'humain au cœur de toute action politique et économique et de redonner leur sens profond à l'intérêt national et aux missions de service public supposées le servir.

Emblématique d'une résistance citoyenne, pour la défense de notre démocratie et sa primauté absolue sur la raison d'État. »



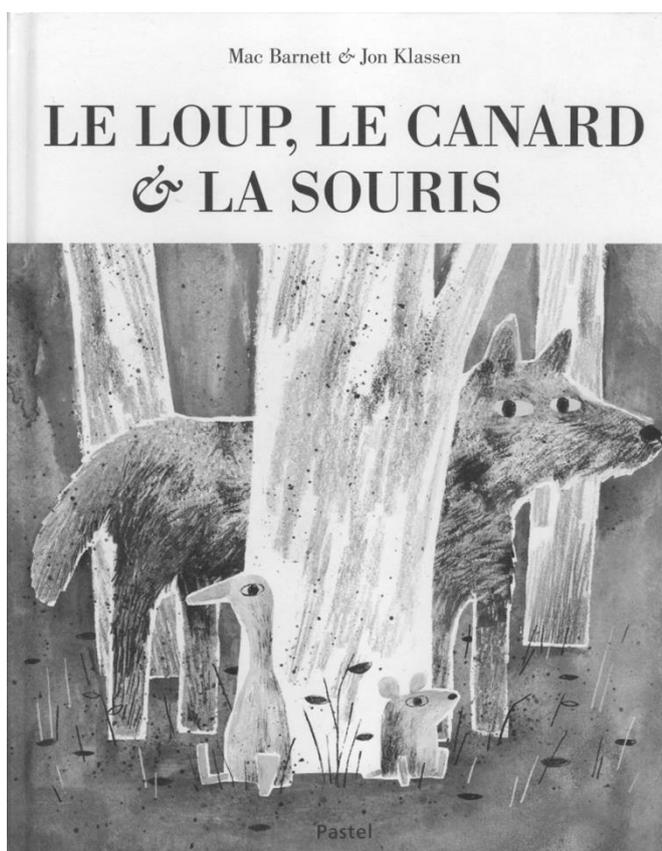
Une telle histoire m'évoque le titre du film « Main basse sur la ville ». Francesco Rosi met en scène, en effet, en 1963, dans une ville italienne, des spéculateurs, une complicité de l'administration pour rendre des terres agricoles constructibles, des démolitions et des victimes. Mais, ce que cette fiction inclue, les vifs débats tenus entre la majorité et l'opposition pour créer une commission d'enquête municipale, sont absents de notre histoire réelle des années 2010, à La Défense. Tout se passe ici en procédures judiciaires, communiqués et articles de presse. C'est tout. Pas de débat public visible. Des associations amies partagent les inquiétudes de leur consœur, la soutiennent par l'écoute, la félicitent pour la ténacité et le courage de ses membres, sans pouvoir aller au-delà.

Bernard Perraudin

Dans le ventre du loup

« Un petit matin, une souris croisa un loup. Le loup la dévora vite fait. »

Et voilà ! La souris découvre dans le ventre du loup, un canard bien confortablement installé dans un lit ; une bougie éclaire leur rencontre. Et, comme « c'est l'heure du petit déjeuner » le canard et la souris s'attablent : brioche, confiture et tasses de thé, parce que, dans cette histoire, le loup est un glouton ; il dévore tout ce qui est nécessaire à une bonne vie pour ses hôtes. Et, lorsque le loup est trop secoué par le ramdam dans son ventre, le malin canard lui conseille : « prenez donc un gros morceau de fromage et une carafe de vin. Et des chandelles. » Ce remède permet alors aux deux amis de faire la fête, musique, danse, festin... et la souris décide de rester.



Le séjour ne sera pas toujours paisible, surtout lorsque le chasseur s'en mêle !

Le canard et la souris défendent alors leur territoire « CHARGEZ » et sauvent le loup de la mort.

C'est le moment du choix : au loup qui veut les remercier, « Eh bien, vous devinez aisément ce qu'ils ont demandé. » nous retrouvons le canard et la souris qui dansent et chantent dans le ventre du loup.

Là, ils sont en sécurité : « Je vis très bien. J'ai peut-être été avalé, mais je n'ai aucune intention d'être mangé » avait dit le canard à la souris lors de leur petit déjeuner.

Les mots ont un sens, dans le loup et les sept chevreaux, le loup «les engloutit tous l'un après l'autre d'un seul coup de gueule ». Ce qui permit à Dame biquette de les délivrer en taillant dans la panse du loup.

Engloutir d'un seul coup de gueule... avaler... dévorer vite fait... ce n'est pas manger.

Charles Perrault est clair le loup se jeta sur le petit Chaperon rouge et la mangea. C'est un conte d'avertissement. Dans une autre version, le loup répond « c'est pour mieux te manger ...et il avala le pauvre petit Chaperon rouge d'un seul coup » ce qui permit au chasseur de la délivrer

Les contes portent à penser

Le danger serait-il de se réfugier dans le ventre du loup ? Bien à l'abri, à la lumière d'une chandelle, avec une abondance de biens, loin des dangers. Pourtant lorsque la situation est grave, le canard et la souris risquent leur vie pour défendre leur territoire.

Dans notre société, le danger n'est pas d'être happé, engloutit, avalé, dévoré vite fait mais d'être mangé.

Madeleine Pottier

Membre de l'ARPLE

Association de Recherche et de Pratique
sur le Livre pour Enfants. www.arple.net

Je suis le Coco de ton cœur
Voyage entre ciel et brumes,
Je suis ta plume.

Réveille tes ardeurs,
Piqûres de rappel
A tir d'ailes

Je suis le Coco de tes peines
Raconte-moi ce qui te malmène.

Je suis le Coco de tes peurs ;
Ecris-les dans une lettre au facteur
Mets-y dès lors tout ton cœur
Dans un geste libérateur !

Coco Cri

Prix de la Poésie APF



Je suis le Coco de ton cri
Pour une irrésistible envie...
D'un monde meilleur !

Je suis le Coco de tes mots
Exprime les avec brio
Jongle, joue avec les expressions,
Diction, rimes et ponctuation.

Acteur du monde animal
Au son guttural,
Je suis ta voix.

Traverse les tempêtes
Y laisse quelques plumes
D'un grand coup d'aile,
Rebondis,
Pour renaître à la vie !

Je suis le Coco de ton cri
Gémis, oublie, dénie
Puis à l'écoute de la poésie
Réagis et relève le défi !

K Isabelle Lefaure

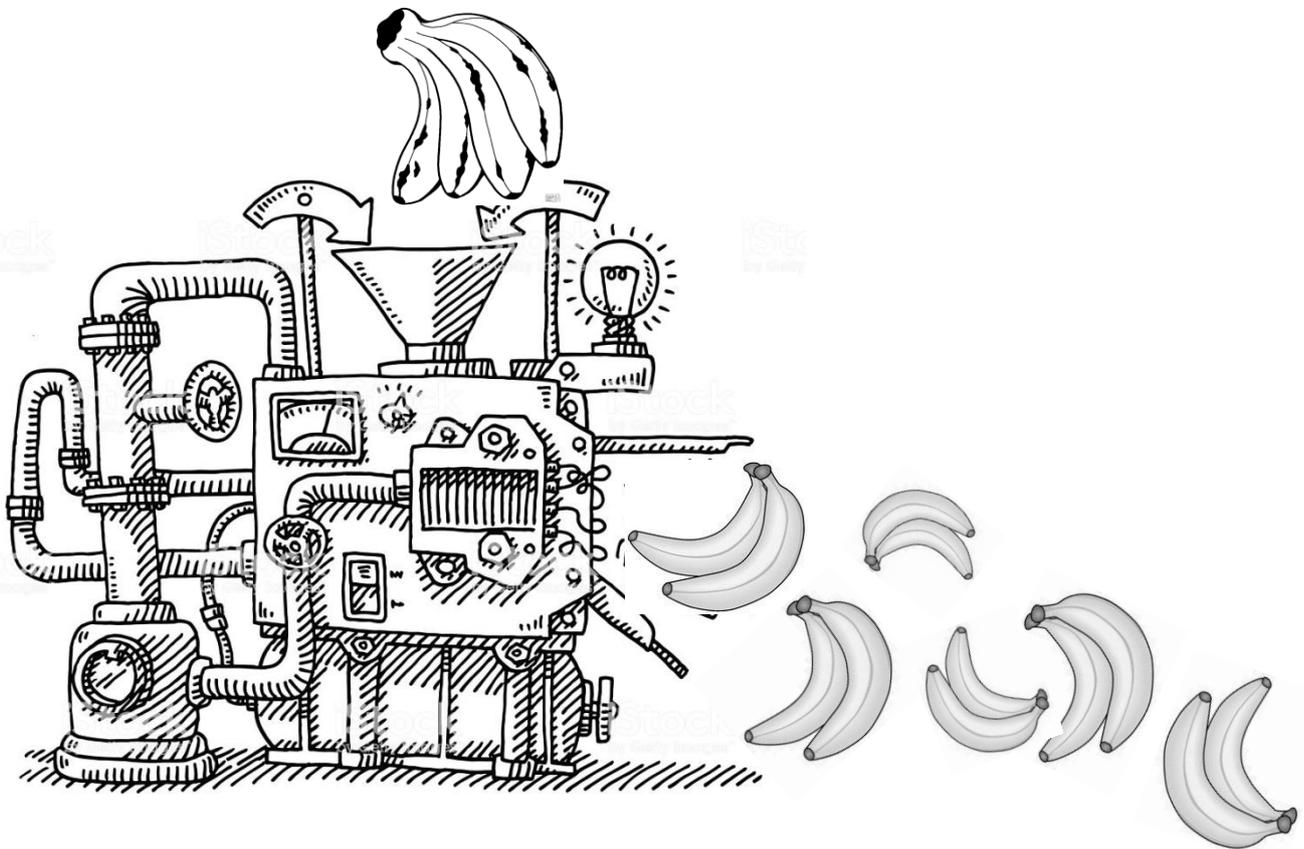
N'en jetez plus !

Un moustique qui me tourne autour de la tête toute la nuit, son abdomen gonflé par le sang (mon sang !) qu'il m'a pompé en abondance et qui va s'étaler sur le mur quand je vais l'écraser au petit matin comme un vulgaire... moustique !

Par association d'idées, qui tournent elles aussi en rond, mais dans le dedans de ma tête, l'abondance comme sujet pour répondre à la demande de la rédac'chef qui me rappelle qu'on a un numéro en chantier sur ce thème, justement. Et si en plus ça pouvait doper la croissance qui en a bien besoin, à ce qu'on dit...

De l'abondance, on en a. On peut même dire qu'on en a plein. On a plein de choses bonnes à manger dans nos frigos, des choses qu'on a mises dans nos paniers, après les avoir retirées des étalages de tous les chopis de la terre qui sont faits pour ça. Dans ces endroits-là, ça abonde de boîtes métalliques et de briques en carton, d'emballages pleins de plastique avec du vrai yaourt dedans et de citrons tous nus qu'on met dans des pochons. Ça abonde tellement qu'on ne se rend plus compte de rien, qu'on n'imagine même plus que d'autres que nous puissent avoir encore faim : "*ben, pourquoi y z'y vont pas, eux aussi, dans les chopis ?*"

Dans les étalages, ça abonde de piles électriques et de nounours en mousse, de gigoteurs à gros sel et de perce-olives. On ne peut manquer de rien, rien ne nous fait défaut. Prenons un exemple : j'éprouve le besoin urgent d'acquérir une essoreuse à bananes. Je me précipite dans mon favori-chopi et là, bonheur et soulagement, il en reste UNE au fond du rayon. Je m'en empare et me dirige vers la caisse. Plus tard, avant de pouvoir m'en servir, il me faudra encore la séparer de ses douze couches d'emballages divers. Oui, je sais, c'est pas malin, ça coûte cher et ça prend du temps. Une fois, j'ai tenté de négocier une remise pour un attrape-odeurs, j'ai proposé de laisser dans mon favori-chopi tout le plastique qu'il y avait autour. Mais ça n'a pas marché, c'était pas prévu pour.



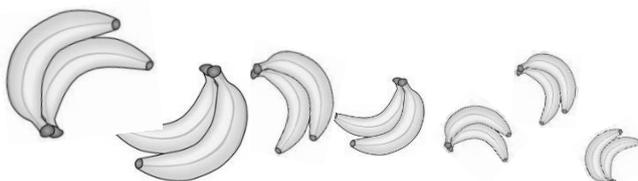
Fin de l'histoire ? Que nenni ! Le début, au contraire. Car dans les entrailles de mon favori-chopi ronronne un ordinateur, qui a pour mission de détecter (ne me demandez pas comment) le manque d'essoreuse à bananes dans le rayon des indispensables ustensiles. Cet ordinateur n'est pas très futé, mais il a une qualité : il aime que chaque chose soit bien à sa place, et que chaque place ait bien sa chose. Conséquence de sa surveillance assidue, il appelle, grâce à un langage très secret que seuls les ordinateurs maîtrisent, son collègue de la fabrique d'essoreuses à bananes, qui se trouve à 10000 km de là dans un pays où le soleil se lève très tôt, bien plus tôt que chez nous. Ça donne à peu près ceci : "*dis-donc toi là-bas, j'ai une alerte de niveau bas sur lesessoreuses à bananes, pourrais-tu steuplé m'en envoyer deux palettes et pas plus tard que tout de suite !*" Dans le pays où le soleil se lève très tôt, l'ordinateur collègue ne dit jamais non. A son tour, il aboie (toujours dans son langage, notez bien) sur les fabricateurs d'essoreuses à bananes et autres ustensiles de première nécessité, leur enjoignant de fabriquer fissa de quoi remplir le rayon vide de mon favori-chopi ! Et, après un laps de temps variable et beaucoup de mazout parti en fumées grasses dans le gros moteur d'un gros bateau, lesessoreuses à bananes abondent de nouveau dans le joli rayon des indispensables ustensiles. Et vous aussi, vous pourrez alors devenir les heureux propriétaires d'essoreuses à bananes, qui abonderont dans tous vos intérieurs.

Puisque j'ai choisi de traiter ce sujet qui, j'en suis certain, vous passionne, autant le traiter à fond, sans en occulter les aspects méconnus. En effet, l'industrie desessoreuses à bananes génère des sous-produits. Je veux parler en particulier de la publicité, elle aussi d'une abondance très abondante, qui se glisse toute seule dans ma boîte aux lettres, ou dans ma boîte à mails, pour me recommander de courir au plus vite dans mon favori-chopi ! Car la dernière version d'essoreuse à bananes vient d'arriver, dotée des derniers perfectionnements : un rétroviseur, un entonnoir fluo et une connexion fessebouque intégrée, pour que nul parmi tous mes amis n'ignore les bananes que j'essore. Oui, assurément, le progrès est lui aussi en plein essorage. De plus, si j'achète avant 15h48, je me verrai offrir 3 mois et 18 jours de maintenance gratuite. Comment résister à tant de bonheur promis ?

Enfin, je ne peux passer sous silence l'abondance des recommandations liées à l'utilisation desessoreuses à bananes. Ces recommandations sont en général traduites dans les 36 langues les plus couramment parlées, dans une police de 4 pour tenir sur une unique feuille pliée et repliée, car elle doit tenir dans l'emballage dont nous avons déjà abondamment parlé. Les recommandations sont rédigées de façon à nous terrifier. Si l'on en croit les sombres prédictions développées par des juristes particulièrement pessimistes (et qui ne doivent pas eux-mêmes avoir souvent la banane, soit dit en passant), essorer des bananes comporte des risques, dont certains sont mortels, Par exemple, il vous est rappelé que, ***pour votre sécurité***, vous ne devez en aucun cas utiliser votreessoreuse à bananes sous la douche. Toujours ***pour votre sécurité***, vous n'essorerez nulle banane sans vous être auparavant revêtu de gants, casque, lunettes, et bien sûr d'un gilet pare-balles. Enfin, vous vous assurerez, avant d'entamer le processus d'essorage, qu'il s'agit d'une véritable banane, et ceci... ***pour votre sécurité !***

Plus tard, pas si tard que ça en fait, après avoir bravé mille dangers et essoré des bananes en nombre somme toute limité, tout ça finira par abonder dans nos poubelles. A vrai dire, c'est là que ça abonde le plus, en définitive...

Le marchand de fables



LE BATEAU IVRE
Journal de l'ACRI Liberté
Directeur de la publication :
Bernard Perraudin
Rédactrice en Chef : Sylvie Gadault
Maquette :
Hélène Quefféléant Bernard Marel

On a testé pour vous

Des amis m'en avait parlé un nouveau resto à Nanterre, « Cabane », valait le déplacement, j'ai voulu me faire une opinion, j'y suis allé.

Entrée : salade de tomates ! Ce n'est pas ma Madeleine, pas plus que la ratatouille. En général j'évite, préférant choisir les charcuteries nocives et goûteuses aux végétaux – vapeurs- pieds-nus si bons pour notre santé. Là je dois faire amande honorable la salade de tomates existe, je l'ai rencontrée ! Imaginez trois variétés de tomates : jaune, noire, rouge foncée, de goûts différents de mâches différentes, assaisonnées d'herbes inconnues à mon palais, dont le mélange au dosage subtil, laissait intact la singularité des tomates s'exprimer. Chapeau l'artiste, j'avais lu un jour que l'on pouvait juger un cuisinier sur sa salade de tomates, c'est peut-être vrai, la suite allait le confirmer.

Plat principal : « saucisse au couteau ». A priori rien de très exaltant j'aurai préféré « langoustines à la diable » ou « ortolans sur canapé » mais ils n'y étaient pas sur la carte. Va pour les saucisses : un plat tout simple, ma grand-mère les cuisinait à merveille avec un fond de vin blanc et des échalotes. Quel challenge ! ma Madeleine serait juge. Un instant à la lecture de la carte j'avais espéré qu'elles seraient accompagnées de ces mollusques fermes si amusants à pécher. Non couteau voulait dire qu'on allait les couper avec un couteau ! Que vous dire ? Sinon qu'elles étaient exceptionnelles : sèches et moelleuses, servie avec une sauce courte et parfumée, accompagnées d'un écrasé de légumes et de salade dont je ne me souviens plus du tout tant c'était bon. Je planais, car j'étais revenu par la magie du plat à l'époque de mes 7 ans, au temps où je lorgnais sur le saucisson-andouillette servi chez ma tante de Pau, espérant en avoir un peu plus.

Dessert à la hauteur : des nectarines pochées accompagnées d'un sorbet à la verveine en parfait équilibre.

La salle était pleine, un peu bruyante, un groupe de huit descendu de bureaux voisins, fêtant sans doute des objectifs marketings atteints, se chargeait par contagion de faire monter les décibels ! Dommage, mais que cela ne vous arrête pas allez-y tant qu'il est encore temps, avant que la notoriété allonge la possibilité d'une réservation.



Cabane

*Restaurant
Bistronomique*

8,10 rue du Docteur Foucault 92000
Nanterre

Tel : 01 47 25 22 51
ouvert du mardi au samedi
le soir du jeudi au samedi

*Chef Jean François Bury
Champion du monde Traiteur*

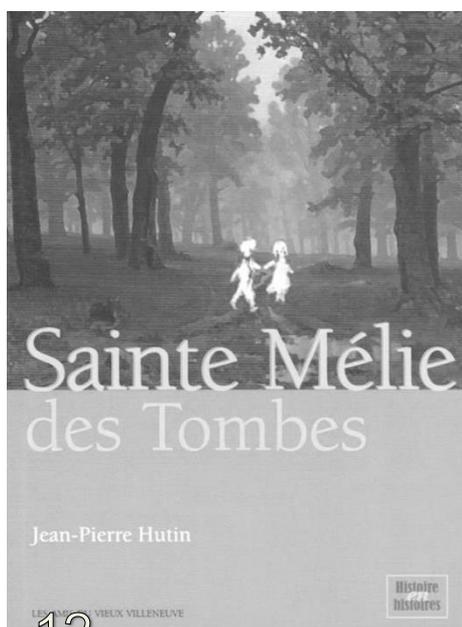
Menus

*Au déjeuner carte réduite
entrée plat dessert 26€
Le soir ou carte plus étoffée
entrée plat dessert 37€*

*Cave très abordable
verre de vin à partir de 4€
bouteille à partir de 20€*

On a lu pour vous

Jean Pierre Hutin longtemps président de l'ACRI a été à l'origine de la création du Bateau Ivre, il signait alors de courtes nouvelles sous le pseudo de Ponton du Sérail, les anciens s'en souviennent. Bien qu'il ait quitté le Liberté il ne nous oublie pas et nous a fait parvenir son premier roman : « Sainte Mélie des Tombes ».



La collection « Histoires en histoires » de l'éditeur imposait un cahier des charges simple mais contraignant : raconter une histoire inventée placée dans un contexte authentique. Après trois ans de travail de recherches et d'écriture Jean Pierre nous propose un roman vif alerte, aux personnages attachants que l'on suit avec plaisir. En chemin c'est tout un pan d'histoire pas si lointaine, que l'on découvre. Comment les familles du village de Carré les Tombes accueillait les « Petis-Paris », et comment une fille et un garçon de 10 ans allaient diviser et opposer les habitants : cléricaux et radicaux.

Jean-Pierre ne laisse pas tomber tes deux héros, donne-nous une suite.

Bernard Marel

Pour se procurer *Sainte Mélie des Tombes*, il suffit d'envoyer un courrier à l'association-éditrice (*Amis du Vieux Villeneuve*, 7 faubourg Saint-Laurent 89500 Villeneuve-sur-Yonne) avec un chèque à l'ordre de l'association (10 € par exemplaire + 3,20 € de port).

Vous pouvez aussi le trouver à la librairie *Dédicaces* à Rueil-Malmaison,

ABONDANCE ET PENURIE

Y'en a trop, ça me gave...

Les marques de yaourt au Franprix : je ne sais pas quoi choisir.

Les expositions à Paris : y'en a tellement que je suis sûr de louper quelque chose d'intéressant.

Les films qui paraissent et dont je vois les pubs époustouflantes sur les murs du RER : pas le temps de passer tout mon temps au cinoche.

Les livres de la rentrée littéraire : 567 cette année ! Je croule, au secours !

Les infos à la radio le matin : y'a que des catastrophes, des scandales, des disputes politiques.

Les pubs sauvages qui apparaissent dans ma messagerie.

Les mails : j'en reçois trop ! Mais fô être honnête, si je n'en reçois plus, je déprime !

Les affaires inutiles que je garde dans mes cartons : les vieilles cassettes VHS, les bouquins que je ne lis jamais, les photos qui restent dans des cartons.

Les vieilles socquettes dépareillées : pourquoi y'en a tant ?

Les vieilles chemises, les vieilles vestes dans mes penderies, les vieilles chaussures en bas de mon placard.



Je n'en ai jamais assez...

Le sexe (sous sa première forme classique)

Le temps

L'argent

Les bonbons au miel

Les câlins

Le chocolat

Le sexe (sous sa deuxième forme plus originale)

Les mails sympas des copains

Les livres de philo (bon, d'accord, chacun ses petites vices !)

Les paroles gentilles des gens qui m'aiment

Les (bonnes) BD

Le sexe (sous sa troisième forme indicible)

Le temps

L'argent

Les félicitations pour mes articles dans le Bateau Ivre

Les produits ménagers en réserve : Halala !

Courir au Franprix pour acheter du liquide vaisselle !

Le sexe (sous sa quatrième forme Kama soutra)

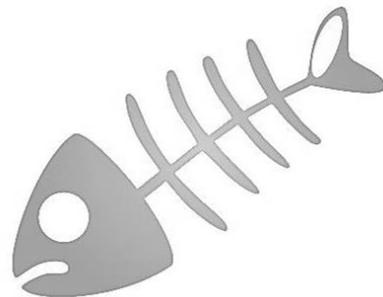
Le temps

L'argent

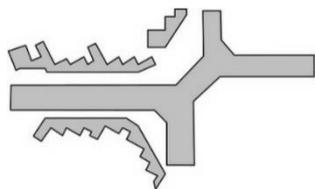
Les timbres postaux : zut, encore obligé d'aller à la poste !

Les films intéressants à la télé : y'en a mais c'est trop rare !

Les stylos pour prendre des notes à la cuisine, dans le RER, devant la télé, dans mon lit...



François



La Page du Conseil Syndical .

Conseil syndical & Commission travaux

Informations pratiques sur les colis :

- A récupérer rapidement,
- Pas plus de 5 colis, par résident, stockés simultanément à la loge,
- Pas plus de 5kg par colis,
- Le livreur doit d'abord passer chez vous

En cas de non-respect de ces règles, les colis peuvent être refusés.



Déchets encombrants :

Trop souvent les dates de ramassage des encombrants ne sont pas respectées.

Cela entraîne des zones où les encombrants s'entassent et provoquent des désordres (visuels, olfactifs...)

Il est demandé de ne déposer les déchets encombrants que la veille du ramassage.

Attention, ne pas confondre déchets encombrants et déchets ménagers. Nombre de choses sont trouvées dans les encombrants qui n'ont rien à y faire (cartons, objets cassés, bouteilles...).

Accès locaux poubelle :

Pour la majorité des cages d'escalier, les poubelles sont dans des locaux à accès fermé. Les résidents peuvent **acheter une clé** pour accéder au local auprès du régisseur.

Certains résidents ont pris la mauvaise habitude de laisser les sacs poubelles devant ces locaux. Ce n'est pas tolérable pour des conditions d'hygiène. En outre, le nettoyage de ces déchets a un coût supplémentaire pour la copropriété.

Les grands chantiers pour 2018/2019 :

- **Voie pompier** : Accord enfin signé, les travaux ont démarré au 11/10/18. Le chantier aura de nombreux impacts sur la vie de l'immeuble et les résidents seront informés au fur et à mesure des phases. Les informations seront affichées dans les ascenseurs, sur la galerie et sur le site. Comme toujours, la voie doit rester libre pour permettre aux engins de passer. Le stationnement anarchique qui nous coûte 6000 euros par mois pourrait nous coûter encore plus si cela retardait certaines livraisons.
Une chaufferie provisoire est installée et son approvisionnement doit pouvoir être fait sans encombre.
- **Passerelle** : La passerelle existante sera démontée en janvier 2019. La nouvelle, entièrement métallique sera posée en avril 2019
- **Carrelage et étanchéité de la coursive phase 2** : Démarrage repoussé à janvier 2019 pour ne pas cumuler les chantiers en même temps.
- **Casquettes** (toits des avancées des locaux d'activité) : Démarrage en novembre pour 5 mois.

N'hésitez pas à nous écrire pour toute question ou suggestion au conseil syndical :

contact@libertemh3.fr

[HTTP://WWW.LIBERTEMH3.FR](http://www.libertemh3.fr)



Cet été, la région du Pont du Gard a connu des températures élevées ; abondance de degrés Celsius, ce n'était pas la seule région concernée me direz-vous ! Pendant les vacances j'étais responsable des menus et de la cuisine, j'ai donc cherché des plats à déguster froid. En feuilletant les livres de cuisine trouvés dans la maison où nous résidions, j'ai découvert une recette facile, version chaude, que j'imaginai adapter facilement pour un repas froid. J'aime présenter sur la table des plats qui allient abondance et convivialité sans chichi : par exemple, une compote de lapin et un crumble aux pommes.

COMPOTE DE LAPIN

Ingrédients pour 8 personnes :

1 gros lapin coupé en morceaux (sans la tête et le foie)
2kg de poireaux
2 verres de vin blanc sec
2 c. à s. de moutarde AOP
25 cl de crème fraîche épaisse
Sel, poivre, thym (très parfumé) et huile d'olive.

Préparation :

Laver les poireaux ; couper les blancs et le vert tendre des poireaux en tronçons de 3 à 4 cm de longueur. Chauffer 2 c. à s. d'huile d'olive dans une cocotte ; y faire fondre, à feu moyen, les tronçons de poireaux pendant 10 min. environ. Essuyer les morceaux de lapin en veillant à supprimer les esquilles ; les déposer sur les poireaux.

Ajouter le vin blanc, le sel, le poivre, 2 c. à s. de feuilles de thym.

Couvrir la cocotte et laisser mijoter pendant 2 bonnes heures. Je vous conseille d'utiliser une cocotte-minute !

Laisser tiédir le contenu puis enlever les os du lapin (attention aux esquilles) et défaire la chair ; la mélanger aux poireaux.

Ajouter ensuite la moutarde et la crème fraîche, bien mélanger ; remettre le tout à cuire pendant 10min. Goûter puis rectifier l'assaisonnement si besoin.

- Version plat chaud : servir le lapin aux poireaux accompagné de pâtes ou de pommes de terre à chair ferme.
- Version plat froid : laisser refroidir le contenu de la cocotte puis le placer au réfrigérateur. Servir le lapin aux poireaux accompagné d'une salade ; proposer comme condiment de la moutarde ou des cornichons.

CRUMBLE AUX POMMES

Ingrédients pour 6 personnes :

J'utilise un plat rectangulaire à gratin de longueur 24 cm et de largeur 19 cm .
7 ou 8 pommes « Belle de Boskoop » ou Canada gris
25 g de beurre
3 c. à s. de miel d'acacia
1 c. à c. de cannelle en poudre

- Pour les « miettes » :
 - 100 g de farine et une pincée de sel
 - 70 g de sucre roux
 - 60 g de poudre d'amandes
 - 90 g de beurre bien froid

Préparation :

Éplucher les pommes et les couper en morceaux. Les faire revenir dans le beurre additionné de miel pendant 7 minutes environ. Beurrer un moule à gratins ; étaler les pommes et saupoudrer de cannelle en poudre. Laisser refroidir. Préchauffer le four à 180°C.

Confection des miettes :

Dans une terrine, mélanger la farine, le sel, la poudre d'amandes et le sucre.

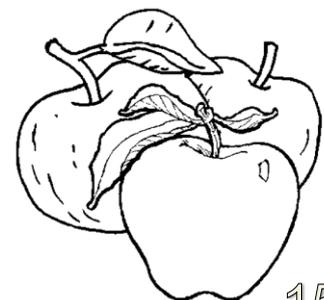
Ajouter le beurre bien froid coupé en petits morceaux.

Malaxer le tout du bout des doigts pour obtenir une pâte très granuleuse.

L'éparpiller sur les pommes.

Enfourner pendant 30 min. Si le dessus du crumble n'est pas assez doré, utiliser le grill pendant quelques minutes en surveillant.

Le crumble peut être servi tiède avec une boule de glace à la vanille ou bien froid.



Abondance



Automobiles : Place de la Concorde 14/09/1973



Cyclistes : Place de la Concorde 22/04/1972