

# PAUSE //

Magazine annuel, positif et humain . N°1

## FOOD

*Pourquoi n'irons-nous plus au restaurant comme avant ?*



### **RABBIN AU FÉMININ**

Qui est la Toulousaine Ann-Gaëlle Attias ?

### **LE WWOOFING EN OCCITANIE**

Vers un tourisme moderne

### **RENCONTRE AVEC GAE XP**

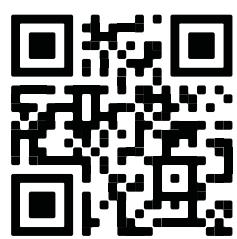
Le tiktoker qui anime les rues de la Ville rose

# JOURNALISME - COMMUNICATION - PRODUCTION



**iscpa!**

JOURNALISME  
COMMUNICATION  
PRODUCTION



DÉCOUVREZ  
LE GUIDE DES MÉTIERS  
DE L'ISCPA

# UNE PAUSE POUR L'AVENIR

Par Clément Thiery

Dans l'ère effrénée de la technologie et de la connectivité, nous sommes tous entraînés dans une course perpétuelle à l'information et au temps. Chaque jour, nous sommes inondés par un flot incessant de nouvelles, de données et de contenus, nous incitant à naviguer à une vitesse vertigineuse pour rester à jour. Cette course crée un paradoxe moderne, où l'abondance d'informations coexiste avec une quête incessante du temps, un bien précieux devenu une denrée rare.

*Pause* se veut être un magazine positif et humain. Il émerge comme une oasis au cœur du tumulte numérique, offrant un refuge où ralentir. Au fil des pages, vous découvrirez des récits poignants comme celui d'Étienne Riccieri, ancien acteur et catcheur atteint de la maladie de Parkinson. Mais aussi des expériences originales: une immersion au cœur du *WWOOFing* en Occitanie, un mode de vie qui permet de prendre du recul sur la frénésie citadine et découvrir l'agriculture. Quant à notre dossier principal, il nous questionne sur notre manière de consommer et de nous alimenter dans un futur proche.

Bienvenue dans un espace où la connexion authentique prévaut sur la superficialité, et où chaque page est une invitation à vivre pleinement, une *Pause* à la fois. ■



Retrouvez en dernière de couverture  
une playlist spécialement conçue  
pour ce premier numéro !

# Sommaire

Numéro 01 – Novembre 2023



© Bastien L. / Enzo F.

## 06 PORTFOLIO PHOTOS

À Toulouse, le quartier des Carmes est un bastion de l'artisanat. Les artisans du quartier tentent de résister face à la concurrence accrue des produits manufacturés bon marché.



© Roman W.

## 12 PORTRAIT

Rencontre avec Ann-Gaëlle Attias, première femme rabbin de Toulouse.



© Raphaël P-H.

## 14 DOSSIER

Les modes de consommation alimentaire voués à évoluer : comment allons-nous manger ?

## 26 L'INTRUS DE L'ACTU

La toulousaine Alexia Anglade coache les entreprises sur la parité femmes-hommes.

## 28 VU SUR LES RS

**iscpa!**

186 Route de Grenade  
31700 Blagnac  
05 31 08 70 52  
iscpatoulouse@groupe-igs.fr

## RÉDACTION

**Directrice de la publication :** Christine Moisson  
**Rédaction en chef :** Yanna D., Maëlle G., Kélian C.  
**Secrétariat de rédaction :** Victor R. Roman W.  
**Promo 2023-2024 :** Marie A., Léa A., Éloïse B., Nicolas C., Kélian C., Anaïs D., Louisa D., Lucas D., Yanna D., Enzo F., Maëlle G., Ahnéthia G., Julia H., Bastien L., Julie N., Florent P., Clara P., Raphaël P-H., Antoine R., Victor R., Clément T., Léïne T., Roman W.  
**Création :** Vanessa Dubois – **Maquette & exécution :** Marie A., Léïne T., Louisa D.  
**Photo de une :** Marie A. / **Photos sommaire :** Promo 2023-2024



## 29 CARTE BLANCHE À

Robin Vèzes apporte un témoignage exclusif sur sa conquête du GR10.

## 30 GRAND REPORTAGE

Le WWOOFing : un concept de tourisme qui prend de plus en plus d'ampleur en Occitanie.



## 38 GRAND ENTRETIEN

L'ancien catcheur Pascal Riccieri continue le combat face à la maladie de Parkinson.



## 50 TÉMOIGNAGE

La médecin libérale Patricia Saint Guily en lutte contre le désert médical toulousain.

## 52 INTERVIEW DÉCALEÉE

## 53 RECO CULTURELLES /LOISIRS



## 46 LE RÉCIT

Pendant près de 30 ans, Anne-Marie a travaillé et vécu en plein cœur de l'hôpital psychiatrique Gérard-Marchant...

# PORTFOLIO

Quartier historique de Toulouse, les Carmes regroupent de nombreux artisans. Ces derniers sont les premiers à faire face à la mondialisation et à l'augmentation du nombre de produits manufacturés bon marché. Ils doivent alors se renouveler et proposer des produits uniques et de qualité.

Articles et Photos :  
Bastien Lefant / Enzo Faiderbe



# CARMES: LES ARTISANS RÉSISTENT





Sur la roue qui tourne,  
un vase surgit de  
l'argile : un travail  
minutieux et  
chronophage.

C'est au cœur du quartier  
des Carmes, rue des  
Paradoux, que Thierry  
Basile, potier et joueur  
de saxophone, exprime  
son art.



«La vente est pour moi un défi constant. Derrière chaque pièce, je façonne une histoire, mais le marché est saturé d'alternatives bon marché. C'est une situation vraiment précaire, mais ma passion demeure intacte», témoigne Basile dans son atelier.

# La mondialisation est un défi pour l'artisanat français, qui doit faire face à la concurrence des produits étrangers, souvent moins chers.



Manuel Latremoliere, artisan restaurateur toulousain dans la rue des Paradoux, redonne vie au patrimoine culturel.



*«Dans ce métier, il n'est pas question de vitesse. La restauration prend du temps et il faut savoir être patient et dévoué, quitte à prendre parfois plusieurs mois», précise Manuel Latremoliere.*

Le restaurateur d'objet d'art applique du papier de verre sur un vase cassé afin de préparer la surface avant l'application du vernis.



En France, l'artisanat reste un secteur important de l'économie. En 2023, il représentait 17,8 % des emplois salariés du secteur privé.



Clotilde Deflassieux, restauratrice de tableaux dans la rue des Paradoux. Elle veille à préserver leur intégrité et à révéler leur splendeur originelle.



L'atelier *La Botte Toulousaine* a fait le pari de la modernité, ils misent sur des sneakers (chaussures) personnalisées. Ces dernières sont fabriquées à partir de matériaux de qualité et assemblées à la main. L'atelier propose également des formations afin de créer ses propres chaussures lors d'un atelier d'une semaine.





Dans la rue du Canard, un artisan personnalise le patron d'une chaussure en peau de crocodile.

Yann Michel, jeune artisan de l'atelier La Botte Toulousaine, expose le patron d'une sneaker commandée par une entreprise. Une paire de chaussures demande 35 heures de travail en moyenne.



**Pour faire face à cette concurrence, les artisans français doivent se moderniser et se spécialiser.**



# Ann-Gaëlle Attias

## Femme et rabbin

Article : Wojtanowski Roman – Photo : Hervé Chappe

**Un peu plus d'un an après être devenue la sixième femme rabbin de France, Ann-Gaëlle Attias a accepté de revenir sur son parcours hors du commun.**

**L**e visage souriant, Ann-Gaëlle Attias ne laisse rien paraître de l'inquiétude et de la fatigue qui la rongent depuis deux mois. Depuis les attaques du Hamas contre l'État d'Israël, la rabbin multiplie les interventions auprès de la communauté juive de Toulouse. Un travail loin d'être simple pour la quadragénaire qui doit composer avec l'anxiété générale: « *On a d'autant plus d'inquiétudes dans une ville comme celle de Toulouse. Depuis les attentats de Mohamed Merah, beaucoup de Juifs sont rentrés en Israël par peur. Des cousins, des parents, des amis... Beaucoup de gens d'ici connaissent des personnes qui sont actuellement là-bas.* »

### UNE ACTUALITÉ RÉCUPÉRÉE PAR LES POLITIQUES

Désireuse d'aider au maximum les familles, et face à la récupération politique de cette guerre en France, la rabbin appelle les gens à mieux se renseigner sur la situation: « *Je suis une juive progressiste. Comment les gens peuvent-ils penser une seconde que je peux être d'accord avec l'extrême droite de Netanyahu qui veut me ramener à la cuisine?* »

## LES TROIS DATES CLÉS DE L'ARTICLE

### Du 11 au 19 mars 2012 :

Le terroriste Mohamed Merah est à l'origine de l'assassinat de 7 personnes et en blesse 6 autres à Toulouse et Montauban.

### 23 octobre 2022 :

Ann-Gaëlle Attias reçoit son ordination de rabbin. Elle devient la 6<sup>e</sup> femme rabbin de France.

### Du 7 au 9 octobre 2023 :

Lancement de l'offensive du Hamas sur l'État d'Israël.

*Si j'écoute le débat français, parce que je soutiens la légitimité d'Israël dans cette guerre, on me dit que je suis comme ces mecs-là ? Ce n'est pas vrai !* » Malgré une colère palpable, Ann-Gaëlle s'estime heureuse d'exercer ce métier particulier: « *Mon travail consiste à être accueillante ! Je suis auprès des gens et je n'ai rien à attendre d'eux. Je ne me pose plus la question de mon utilité sociale.* »

### UN INTÉRÊT ANCIEN POUR LE RELIGIEUX

Une utilité sociale qui prend ses racines aussi bien dans l'actualité que dans le message positif qu'Ann-Gaëlle véhicule aux femmes juives. En devenant rabbin, cette dernière a intégré le cercle très fermé des six femmes de cette profession exerçant en France. Une consécration pour celle qui, depuis son plus jeune âge, lutte contre les préjugés et les discriminations présents dans le monde religieux: « *Très petite, je commençais déjà à mal vivre le fait de voir les hommes se lever pour prier et les femmes rester pour débarrasser* » se rappelle-t-elle. Issue d'une famille séfarade originaire du Maroc, Ann-Gaëlle grandit au cœur d'un microcosme religieux dans lequel les femmes occupent une place bien définie. La prière et le religieux reposent sur les hommes, ce qui a le don d'intriguer au plus haut point la jeune fille, qui décide donc de s'inscrire dans une école juive pour sa rentrée en sixième. Là-bas, elle y apprend l'étude des textes et des lois juives jusqu'à la fin de sa scolarité. Puis, lorsqu'arrivent les études supérieures, la jeune femme change de nouveau de direction.

### SES PREMIERS PAS DANS LE JOURNALISME

*« Je savais que les mères juives étaient assez réticentes aux facs qui ne permettaient pas d'avoir un métier, alors je suis partie en fac*

**Très petite, je commençais déjà à mal vivre le fait de voir les hommes se lever pour prier et les femmes rester pour débarrasser**

*d'art »* se souvient-elle arborant un air malicieux. Là-bas, elle s'essaie à de nouvelles passions et se tourne naturellement vers la photographie. Équipée d'un petit appareil acheté en ligne, Ann-Gaëlle parcourt l'actualité afin d'illustrer le magazine amateur d'une de ses amies. Un premier pas dans le monde du journalisme qui va la décider à poursuivre dans cette voie.

### UN NOUVEAU RETOURNEMENT DE SITUATION

Débutant sa carrière au sein du journal *L'Humanité* Ann-Gaëlle se spécialise en politique et plus particulièrement autour de l'extrême droite: « *Comme j'avais déjà travaillé sur des évènements un peu compliqués, on m'a attitré à l'actualité du FN avec des publics parfois difficiles et avec des politiques face auxquels il ne fallait pas se démonter.* »

Pendant cinq ans, elle va ainsi travailler autour du parti politique ostensiblement antisémite. Passant par la case télévision, elle devient reporter au sein des rédactions régionales de France 3. Exerçant son métier de journaliste pendant un peu plus de vingt ans, Ann-Gaëlle réalise alors son souhait. Elle parcourt la France et multiplie les rencontres avant de connaître le dernier grand virage en date de sa vie et de devenir la première femme rabbin de Toulouse. Un métier qu'elle exerce depuis avec passion. ■

---

---

---

---

---

# Se restaurer autrement

*De la vente à emporter aux robots, en passant par les restaurants à concept et les insectes, comment nos modes de consommation alimentaires vont changer?*

*À travers ce dossier food, focus sur l'évolution du monde culinaire.*



**18**  
*Cartoucherie*

La convivialité  
au cœur de la  
restauration

**20-21**  
*Vente à emporter*

Une façon de  
consommer, devenue  
un mode de vie

**24-25**  
*Portrait*

Le chef Anatole Foras  
transmet sa passion  
à ses élèves



Se restaurer différemment : convivialité au cœur du repas.



# De la tradition aux robots

Articles : Julie Nicosia et Léa Afonso

Photos : Louisa Destugues, Agnélha Guitteaud Foist et Marie Aébi

N

apas, apéritif dînatoire, fusion des cultures: ces nouveaux modes de consommation n'existaient pas il y a quelque temps. Une quinzaine d'années auparavant, le centre-ville de Toulouse regorgeait de restaurants dits traditionnels. Des restaurants d'apparence classique, avec des services définis et des cartes composées d'entrées, plats et desserts. « *Cette tendance a évolué depuis les années Covid. Où avant on proposait une cuisine traditionnelle et servie à table, depuis la réouverture des restaurants, nous avons opéré un virage axé vers de la restauration à partager, locale et à bas coûts* », explique Floriane Murat, gérante du restaurant Le Florida à Toulouse. Cette brasserie emblématique de la Ville rose a pris le tournant de l'évolution des modes de consommation et a décidé de changer sa carte au profit de la

convivialité, en proposant un service continu et des tapas.

Se retrouver autour d'une table dans un espace public et partager ses plats en toute convivialité, c'est peut-être ça le futur de la restauration.

« *Cela illustre le concept d'espace social alimentaire, qui permet de penser l'alimentation comme un facteur structurant d'une organisation sociale* », analyse le sociologue Jean-Pierre Poulain, dans son ouvrage *Sociologie de l'alimentation*.

## « Manger, c'est dépendre d'une culture »

Une organisation sociale qui a évolué elle aussi. Nous le constatons avec la nouveauté apportée par les Halles de la Cartoucherie. Ouvertes depuis le mois de septembre, elles ne désemplissent pas. Et pour cause: leur concept de cuisine fusion, partagée sur une seule et même table a conquis le cœur des Toulousains. Jean Pierre Poulain le rappelle dans ses écrits: « *Manger c'est dépendre d'une culture* ».

Floriane Murat ajoute: « *Pour moi, la cuisine traditionnelle, comme on la connaît aujourd'hui, n'est pas vouée à disparaître. On va juste s'enrichir avec d'autres façons de se restaurer, comme on l'a fait ces dernières années avec la street food, dans* »

# « *La cuisine traditionnelle n'est pas vouée à disparaître, elle va s'enrichir avec d'autres façons de se restaurer* »

*quelque temps on mangera peut-être des insectes. Aujourd'hui nous sommes face à une évolution vers plus de convivialité et nous devons nous adapter ».*

## S'adapter aux évolutions

En regardant le monde de la restauration à plus grande échelle, on remarque une constante évolution. Si les clients ont l'impression que le changement est récent, les restaurateurs ont bien compris qu'il fallait sans arrêt s'adapter. C'est la clé pour continuer à exister même après des modifications sociétales. Il y a une soixantaine d'années, les fast-foods sont arrivés en France. D'abord destinés à des personnes avec peu de moyens, aujourd'hui c'est toute la population qui s'y rend. Il y a 10 ans, ce sont les bornes de commande qui ont fait leur apparition, changeant encore une fois le mode de restauration. Pourtant, aujourd'hui, ce phénomène est entré dans les moeurs. Il existe une multitude d'autres inventions.

Aujourd'hui, nous sommes face à l'une d'entre elles: la livraison à domicile. Effectivement, « *40 % des Français emploient la livraison toutes les semaines* », selon La Dépêche. Si avant le Covid, la livraison était un mode de secours, aujourd'hui elle est devenue une façon de consommer à part entière. Une nouvelle mutation qui, elle aussi, a bousculé les codes de la restauration.

Celia, gérante du Heroes Coffee à Blagnac constate: « *Certains clients préfèrent passer par les plateformes de livraison que de venir en physique dans le restaurant. Les commandes explosent parce que les consommateurs veulent moins sortir.* » Mais pour d'autres, s'adapter à ce changement est plus difficile. Floriane Murat, témoigne: « *Nous avons pensé à un service de livraison, mais s'inscrire sur une plateforme, telle qu'Uber Eats, voudrait dire augmenter nos prix et ce n'est pas dans nos valeurs.* »



*Un restaurant où manger et faire la sieste ne font plus qu'un.*

## « **Les modes alimentaires sont des cycles** »

L'avenir de la restauration sera peut-être celui des restaurants à concept. Des établissements proposant un service fait par des robots ou des restaurants offrant un lieu de sieste. Mais pour Floriane Murat, ce n'est pas le cas: « *Avec mon expérience depuis 15 ans dans le milieu, je trouve que les modes alimentaires fonctionnent en cycles. Peut-être que dans quelques années, on reviendra à une cuisine traditionnelle, mais en gardant à l'esprit les évolutions acquises* » (moins de viande, street food, convivialité...).

Et pourtant des restaurants affichent déjà des concepts qui semblent futuristes, avec comme plat principal des insectes ou encore de la nourriture déshydratée. ■

# 40 %

des Français emploient la livraison à emporter toutes les semaines

# LES HALLES, UN LIEU DE PARTAGE



Depuis le mois de septembre, un lieu unique a ouvert ses portes à Toulouse : les Halles de la Cartoucherie.

Articles : Yanna Durand - Photos : Marie Aébi

**D**e manger un bout à faire du sport en passant par l'achat de livres, il y a de quoi faire aux Halles de la Cartoucherie. Inspiré de l'expérience du Darwin à Bordeaux et du Mercado de Lisbonne, ce lieu regroupe 26 restaurateurs et commerçants. « C'est un concept propre aux Halles, on n'a pas d'autres restaurants dans Toulouse. Et pour l'instant, ça fonctionne plutôt bien », explique Wesley, alternant au stand Pintxos Del Mercado. Avantage supplémentaire, il est très proche du Zénith de Toulouse. « Dès qu'il y a un événement, on a beaucoup de monde, c'est chouette », se réjouit-il. Et le maître mot de ce bon fonctionnement, c'est l'entraide. « Ici, le but, c'est de ne pas empiéter sur ce que l'autre fait », affirme Geoffrey, gérant du café Acapella. « On a des clientèles assez complémentaires. Quand les clients viennent manger, ils se rendent aux stands de nourriture, et à la fin de leur repas, ils viennent chez moi pour prendre un café », déclare-t-il. Assis à une table, Mathieu, étudiant, boit une bière avec ses amis. Les cours sont finis, c'est le moment de se détendre: « On vient régulièrement, une à deux fois par semaine. C'est pas loin de l'école et l'ambiance est sympa. » Mais ce qui plaît autant aux habitués, c'est la multitude de choix pour manger. « Ce qui est bien, c'est que l'on peut venir avec des amis qui n'ont pas les mêmes goûts que nous et quand même manger tous ensemble. Et puis, c'est pratique pour rencontrer de nouvelles personnes aussi », explique Justine, une habituée du coin. Ce lieu inédit, qui est une première, a su gagner l'intérêt des Toulousains, pour devenir immédiatement un incontournable de la ville. ■

*Le projet, lancé en 2016, fait revivre d'anciens ateliers de munitions datant de 1876.*

*À cette période, 1250 personnes travaillent dans ces entrepôts et plus de 500 000 cartouches en sortent tous les jours. Restaurés par six entrepreneurs privés, ces bâtiments ont laissé place à un concept assez nouveau, appelé la cuisine fusion.*



# Manger différemment!

Sixta propose des siestes gastronomiques, et Silex et Fourchette nous ramènent à la Préhistoire avec des menus paléolithiques. Ces deux restaurants ouverts en 2018, en plein cœur de Toulouse, proposent des expériences peu communes.

Article et photos : Agnélha Guitteaud Foist



Envie d'une sieste après le déjeuner? C'est ce que propose le restaurant Sixta. Le rez-de-chaussée et le premier étage offrent une ambiance cosy avec des couleurs douces et des coussins. Au deuxième étage, l'espace dédié à la sieste est un véritable havre de tranquillité. Des petites tentes et des rideaux créent une atmosphère intime et apaisante.

Certains viennent pour la sieste, d'autres pour la gastronomie. « *La restauration dans tous les sens du terme* », précise Benoît Guerche, propriétaire du restaurant. Le responsable partage son inspiration: « *J'ai cherché un concept nouveau qui permettrait aux gens de marquer une petite pause en journée. J'ai remarqué que les gens traînaient un peu à table, qu'ils avaient du mal à repartir bosser. J'ai donc cherché comment mettre à profit ce temps.* »

Le restaurant propose diverses formules: siestes musicales, tapis d'acupression, masque d'autohypnose, et même des formules repas-siestes.

Direction Silex et Fourchette, un restaurant atypique avec un retour aux sources de l'alimentation, inspiré par les chasseurs-cueilleurs préhistoriques. Dans un décor de bois et de métal, l'ambiance, dominée par les couleurs noires, blanches et marron, encourage les échanges entre les convives. Les plats faits maison privilégient les légumes de saison, les fruits, les noix et le blé. Les menus sans gluten séduisent une clientèle réceptive, notamment ceux souffrant d'allergies. Audrey Magnan, associée fondatrice, liste leurs points forts: « *Chez nous, les clients peuvent manger sereinement, car il n'y a pas de gluten. On est quasiment les seuls à proposer du 100 % sans gluten.* » Chez Silex et Fourchette, les plats sont concoctés pour les carnivores et les végans. Alain, client fidèle, partage son enthousiasme: « *Ici, je retrouve une authenticité rare. Les menus sans gluten sont un régal. C'est devenu mon rituel hebdomadaire!* »

Les restaurants Sixta et Silex et Fourchette partagent la même ambition: réinventer l'expérience culinaire avec des concepts originaux. ■

Les livreurs sont désormais des acteurs essentiels en restauration.

# La livraison, le nouveau restaurant

Articles et photos :  
Raphaël Plancheron-Hérault



La livraison ne cesse de révolutionner le monde de la cuisine. Face à cette montée en flèche des plateformes de livraison, les restaurateurs ont été obligés de faire des choix.

Uber Eats, Deliveroo ou encore Just Eat pour ne citer que les plus connus. Si vous ne les utilisez peut-être pas, vous les connaissez forcément de nom. Ces plateformes de livraison ont révolutionné le monde de la restauration en un temps record. Désormais, c'est le restaurant lui-même qui vient chez vous, pour quelques euros en plus. Moins énergivore, cette pratique a conquis le cœur de nombreux consommateurs, qui y voient un gain de temps non-négligeable. Face à cette nouvelle clientèle, attirée par l'idée de consommer au restaurant sans se déplacer, ce sont les établissements qui doivent s'adapter. Et parfois, des enseignes forgent une grande partie de leur recette sur ce nouveau mode de consommation. Célia, gérante du Heroes Coffee à Blagnac, se réjouit de cette nouvelle possibilité: « Pour les personnes qui ne peuvent

*pas se déplacer, et pour attirer une nouvelle clientèle, je trouve que c'est une vraie bonne chose. Aujourd'hui, on dépend en grande partie d'eux. On ne pourrait plus s'en passer dans notre modèle économique ».*

## La brasserie fait de la résistance

Mais pour s'y retrouver, ces plateformes prennent un pourcentage important sur chaque commande. Si celui-ci varie en fonction de la commande, il tournerait autour de 25 % sur l'application la plus utilisée, Uber Eats. Une part importante qui échappe aux restaurateurs, et qui peut rebouter certains à l'idée de s'inscrire sur ces plateformes. Mais comme le détaille Ethan, serveur au Washoku, un restaurant de sushis qui a rejoint ce nouveau mode de consommation depuis moins d'un mois, le bond est désormais inévitable tant la rentabilité semble au rendez-vous: « Sur les plateformes, on atteint une toute nouvelle clientèle, qui ne se promène pas forcément dans les alentours habituellement. En quelques jours,



Entre le restaurant de sushis et la brasserie, deux visions différentes de la livraison.



*on a déjà augmenté nos commandes de près de 30 %, tout en gardant la même clientèle sur place ».*

Dans un monde de la restauration qui a été mis sens dessus dessous par cette nouveauté, un spécimen semble vouloir faire front malgré tout: la brasserie. Inspirés des pubs irlandais, ces endroits misent avant tout sur la chaleur humaine et la convivialité qui se dégagent de leurs locaux. Impossible pour eux d'imaginer se retrouver à livrer leur nourriture, à des kilomètres de leurs fameux tabourets et des pintes de bière. Stéphane, patron de la Taverne Heidenberg, s'érige en fervent opposant à ce nouveau mode de consommation: « *Dans notre ambiance de pub, il n'y a aucun intérêt à faire nos plats à emporter. Ce n'est tout simplement pas adapté. On ne souhaite pas s'inscrire sur ces plateformes, ni par envie, ni par besoin* ».

### Le Covid 19 à l'origine du succès

Malgré un avis tranché, la tendance actuelle ne semble pas donner raison au gérant du pub. La livraison, qui a connu son âge d'or durant la pandémie de Covid 19, a démontré depuis qu'elle n'est pas qu'un simple phénomène de mode, mais bien un nouvel acteur de la gastronomie mondiale. Avec, à terme, l'avènement de restaurants uniquement dédiés à la livraison. ■



Ethan, serveur au Washoku

## LE CHIFFRE CHOC: 48 %

Selon une étude de ETX Daily Up, 48 % des Français se sont fait livrer des repas au cours des six derniers mois. Une pratique en hausse constante ces dernières années. En effet, la livraison a connu une croissance de 25 % et le click and collect, qui consiste à venir récupérer un plat commandé à distance, a augmenté de 50 %, selon des chiffres de Extencia.

### DARK KITCHEN, LES RESTAURANTS 2.0

Les *dark kitchen*. Ce terme novateur risque d'entrer dans le langage courant dans l'univers de la restauration. Et pour fait, ce concept ne cesse de croître ces dernières années. Exclusivement à emporter, ces restaurants ne comptent que des cuisines, sans chaise pour s'asseoir. Pouvant regrouper de multiples enseignes dans les mêmes locaux, les *dark kitchen* voient les livreurs affluer tous les jours pour leur permettre de survivre financièrement.

À Toulouse, l'enceinte Popafood s'est installée l'an passé dans ce qui est la plus grande *dark kitchen* de France. Sofyan, employé de l'enseigne, explique les secrets de la réussite de ce concept: « *Ce qui compte, c'est l'organisation. Avec autant de restaurateurs dans les cuisines, il ne faut pas confondre les commandes* ».



# Les robots de service, un pas vers le futur?

Article et photos : Anaïs Da Silva

**Le restaurant asiatique Au Tour du Monde, à Saint-Alban, près de Toulouse, emploie deux serveurs qui sortent du lot: des robots. Ils ont une seule mission depuis leur arrivée il y a un an dans l'établissement: servir les boissons aux clients installés à leur table.**



Les robots de service, une aide pour soulager le personnel.

Q

ui aurait pu s'imaginer, en 2023, passer le pas de la porte d'un restaurant et voir déambuler des robots serveurs? C'est le cas du restaurant buffet à volonté Au Tour du Monde, à Saint-Alban. Deux robots à la tête se faufilent entre les clients. À leur bord, un ticket et des boissons. URobot, le serveur au noeud de cravate, apporte la commande de la table numéro 52. Ils sont deux humanoïdes à avoir fait leur apparition parmi le personnel. « *Veuillez déposer le plateau et sélectionner le numéro de la table* », déclare l'un des deux robots, placé à côté du bar. Les barmans doivent suivre ces instructions et la commande est envoyée. Grâce à un plan bien précis de la salle, implanté dans un logiciel, ils se repèrent dans l'espace. À chaque service, le restaurant accueille en moyenne 250 clients.

## Les avis divergent

« *À seulement deux robots, ils ne peuvent pas s'occuper de toutes les tables pour apporter les boissons* », précise Cécile Lin, responsable de l'établissement. Ce détail n'est pas pour déplaire à certains. Alors que des clients affirment haut et fort qu'ils « *ne veulent pas être servis par un robot* », d'autres ont une opinion nuancée, comme Céline et Kaiona. « *Pour les enfants, les humanoïdes sont drôles. Mais je trouve que l'on perd tout le côté relation humaine. Et c'est dommage* », confie la jeune maman.

## « On ne souhaite pas informatiser tout l'établissement »

D'après *McKinsey Global Institute* (un cabinet qui aide les entreprises à la prise de décision sur les questions économiques et commerciales) 54 % des actions réalisées dans la restauration peuvent être faites par un robot. La responsable du restaurant souligne: « *On ne souhaite pas informatiser tout l'établissement. On veut juste alléger le travail du personnel.* »

La société URobot, en charge de la fabrication de ces robots de service, de son côté, a indiqué que chacun de ces robots services leur a coûté entre 10 000 € et 12 000 €. ■





# LA NOVEL FOOD : QUÈSACO ?

Le terme de *novel food* a été créé dans les années 90 par les autorités européennes afin de garantir la sécurité des aliments et ingrédients qui n'étaient pas consommés jusqu'alors.

Articles : Yanna Durand – Photos : The EP / IA

**P**oudre de champignon, graines de chia, insectes: la *novel food* ne cesse d'évoluer. Mais alors que regroupe ce terme exactement? Ce sont tous les aliments qui n'ont pas d'historique de consommation dans l'Union européenne avant le 15 mai 1997. Avec la mondialisation, les coutumes alimentaires d'autres pays sont ramenées par les voyageurs. Selon le média *La Tribune*, la science y joue aussi un rôle. Elle permet d'extraire des principes actifs de certaines plantes ou animaux inconnus dans nos contrées. Ces nouveautés alimentaires ont donc différentes origines: animales, végétales, issues de micro-organismes. Elles peuvent même posséder une structure moléculaire modifiée. Et la liste de la *novel food* ne fait que s'allonger.

## Les insectes stars des menus

La *novel food* la plus médiatisée est sans aucun doute celle qui concerne les insectes.

Utilisés avant tout pour la nourriture animale, ils commencent à se faire une place sur nos tables basses à l'heure de l'apéritif. De nombreuses startups se sont développées comme la marque Micronutris implantée à Toulouse depuis plusieurs années. Au menu: des grillons entiers et des crackers à base d'insectes. Et même si en France cette pratique culinaire n'est pas très répandue, 2 milliards de personnes dans le monde consomment régulièrement des insectes. Cette source de protéines constitue une piste sérieuse, pour faire face à l'augmentation de la population sur terre. ■

## LE SAVIEZ-VOUS ?

### • La bière

Cette boisson appréciée de tous contient des petites bestioles. Le houblon, son ingrédient principal, peut contenir 250 insectes pour 100 g.

### • Le pain

Le blé est aussi un nid à insectes. Il faut savoir qu'en France, on consomme en moyenne 58 kg de pain par an. Sur une telle quantité, il faut compter 60 g d'insectes ingérés.

### • Le beurre de cacahuète

La législation autorise jusqu'à 30 résidus d'insectes pour 100 g.

Sources : topito.com



# La passion insatiable des jeunes chefs

*Malgré la précarité croissante dans la restauration, de nombreux jeunes continuent de s'y lancer. Entretien avec Anatole Foras, enseignant au lycée hôtelier de Toulouse.*

Article et photo : Clément Thiery

200 000, c'est le nombre de postes qui restent à pourvoir dans l'hôtellerie-restauration depuis le Covid selon Pôle Emploi. Le monde de la restauration, autrefois considéré comme un art passionné et convivial, traverse actuellement des temps de précarité croissante. Malgré les nombreux défis auxquels sont confrontés les établissements en tout genre, la persévérance et l'enthousiasme des jeunes qui choisissent de se lancer dans cette industrie restent au plus haut. Pour Anatole Foras, qui travaille quotidiennement aux côtés de ces aspirants chefs, « c'est avant tout une question de pédagogie. On donne aux élèves le goût de la réussite et de l'excellence ». Au cœur de la décision des jeunes de se lancer dans la restauration se trouve généralement une passion inextinguible pour la gastronomie, nourrie par des émissions de cuisine populaire, l'influence des médias sociaux





et de la quête d'expériences gastronomiques. « *Cette passion profonde les pousse à persévéérer malgré les défis financiers, la précarité économique, les horaires de travail imprévisibles et l'intensité physique et émotionnelle* », souligne le chef Foras.

### **L'évolution des normes culinaires**

En dépit des défis, les chefs novices sont également motivés par les tendances émergentes du marché de la restauration. La demande croissante pour une alimentation saine et équilibrée, la montée en puissance du mouvement végétarien, végétalien et bien d'autres stimulent l'innovation et la créativité au sein de la profession. Ces changements suscitent l'intérêt des jeunes qui souhaitent contribuer à façonner la prochaine ère de la cuisine. « *La restauration offre une toile infinie pour l'expression créative. Les jeunes chefs voient dans chaque assiette une opportunité de raconter une histoire, de partager une expérience sensorielle unique avec leurs convives. Cette liberté artistique attire ceux qui cherchent à transcender les limites de la cuisine conventionnelle, à expérimenter avec des saveurs et à repousser les frontières de l'innovation culinaire* ».

### **Technologie et engagement envers la durabilité**

L'évolution numérique offre aux nouveaux professionnels une plateforme mondiale. Selon

**« *On donne aux élèves le goût de la réussite et de l'excellence* »**

le chef et enseignant : « *les médias sociaux sont des outils puissants pour partager leurs créations, élargir leur réseau et gagner en visibilité* ». Cette connectivité mondiale stimule l'inspiration en offrant une vitrine virtuelle pour leurs talents prometteurs. De plus, les jeunes futurs chefs sont motivés par une conscience croissante de l'impact environnemental de l'industrie alimentaire. « *La recherche d'ingrédients locaux et durables devient une quête passionnante pour ces apprentis, soulignant leur engagement envers une cuisine respectueuse de l'environnement* ». ■

# La parité : le combat d'Alexia Anglade

Article : Léïne Touala – Photo : Marie Aebi

« *On est tous et toutes sexistes* », clame Alexia Anglade, dans le petit café où elle est installée. Accoudée au coin d'une table, la coach âgée de 50 ans n'a pas peur de le dire : « *Tout le monde est victime et responsable du sexism, les coupables sont les stéréotypes de genre* », dit-elle d'un ton affirmé. Son but : donner les clés de la parité aux entreprises.

## UNE APPROCHE INÉDITE

Depuis 2018, la coach propose des formations, accessibles aussi bien aux hommes qu'aux femmes. Lors des séances, cette grande femme brune met un point d'honneur sur le fait qu'il est acceptable de ne pas être d'accord. « *C'est important pour moi de défendre ce point de vue parce que généralement, quand on parle de parité, pour beaucoup, c'est synonyme d'agressivité, comme si on pointait quelqu'un du doigt* », illustre l'ex-manager dans un tintement de bracelets. Pour elle, sa méthode non accusatrice basée sur du vécu est encore trop méconnue, mais elle reste persuadée qu'il s'agit d'une manière plus sûre de faire avancer le combat de la parité.

## VERS UN CHANGEMENT PROGRESSIF

Pour autant, la cheffe d'entreprise a bien conscience que ces notions n'atteignent pas tout le monde : « *Encore récemment, un homme est venu me voir en me disant que c'était très bien, mais que pour lui ce n'était pas utile. Qu'il ne se sentait pas concerné* », confie la quinquagénaire avec

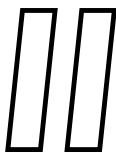
un haussement de sourcil. « *Je comprends que tout le monde ne soit pas enclin au changement, du moins pas tout de suite. Mais il faut que cela vienne petit à petit, c'est ce sur quoi je travaille* ». ■

## UNE VOCATION AU SERVICE D'AUTRUI

Après avoir exercé des postes à responsabilité, la Toulousaine a fondé en 2018 l'entreprise « Lumière s'il vous plaît » à la suite d'un burn-out.

« *Tout est né lorsque je travaillais à l'école de commerce Toulouse Business School (TBS). J'étais au plus bas et je me suis rendu compte qu'un grand nombre d'étudiantes avaient tendance à se censurer au niveau de leur prétention salariale par rapport à leurs homologues masculins* », explique-t-elle.

Un concept baptisé le sentiment d'imposture encore très présent chez les femmes dans le monde du travail. « *À l'époque, j'étais jeune et je manquais de confiance en moi* » confie Célia, ex-étudiante à TBS. « *Jamais je n'aurais osé négocier mon salaire. Les antécédents d'Alexia dans le management m'ont aidé à avancer. Elle m'aide à argumenter et met en avant le côté légal pour me permettre d'assumer une conversation avec mon supérieur* », sourit la jeune femme. Preuve que le combat d'Alexia Anglade n'est pas vain. ■



**Nous sommes tous et toutes sexistes. Les coupables sont les stéréotypes de genre.**



La Toulousaine Alexia Anglade coache les entreprises sur la question de la parité femmes-hommes depuis 2018.

# ÖJA

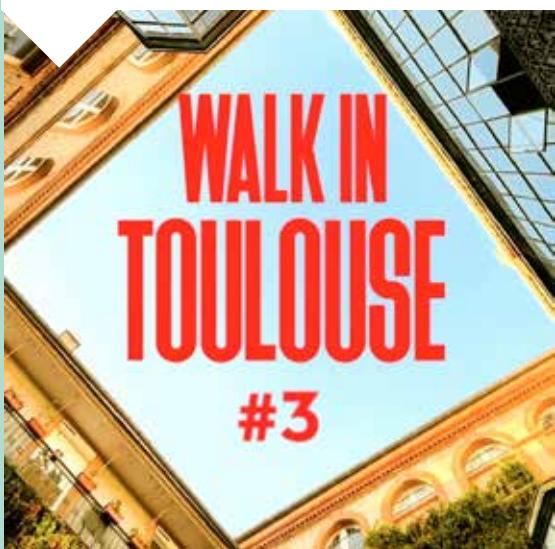


© Lucas Puché

Cette jeune artiste électro-pop est un mélange explosif entre arrogance, auto-dérision et engagement. Des propos percutants comme dans son dernier single Sexy, qui compte 19 000 vues. [@iam\\_oja](#)

## WALK IN TOULOUSE

Nouvelle micro-série signée Zéphyr Wav. Une balade visuelle hors du temps dans les rues de la Ville rose. Au menu : promenades et découvertes. [@zephyr.wav](#)



**LES TOULOUSAINS QUI BUZZENT.** La Ville rose fait de plus en plus parler d'elle sur les réseaux sociaux. Voici de nouveaux talents prometteurs qui se font remarquer.



© Eyal

## EYAL

Nouvel artiste avec un répertoire dansant et « good vibes ». Ce chanteur populaire écrit sur son quotidien et sur sa ville de cœur. Il a récemment publié son premier EP. [@eyal.music](#)

## MOULIN BLEU

Un univers geek, fantastique et digital. Victor Maury dessine principalement des personnages, mais aussi des paysages et des créatures fictives. [@moulinbleu](#)

## YANN TOUT COURT

Yann Bouvier, professeur d'histoire et Tiktokeur, cumule plus de 760 000 abonnés avec ses vidéos ludiques. Il vient de coécrire Microcosmes, une BD sur l'histoire de France. [@yanntoutcourt](#)



# ROBIN VÈZES

Propos recueillis par Julia Hult – Photos : Julia Hult



## *De l'entreprenariat à la vie d'athlète de haut niveau : le défi fou de cet Albigeois*

« J'ai toujours aimé faire les choses en grand. Mon prochain défi : tenter de battre le record du monde de la traversée du GR10 ou au moins m'en approcher le plus possible. Cette course commence sur la côte méditerranéenne, traverse la totalité de la chaîne des Pyrénées et se finit sur la côte basque, soit 900 km, 55 000 mètres de dénivelé en plus ou moins 10 jours. Il me reste encore de l'entraînement, mais je suis déjà déterminé. »

Je suis un chercheur de limites, un explorateur de l'extrême. Je ne suis jamais trop dans la demi-mesure. Je repousse sans cesse les frontières de mon endurance et de mes limites. Je veux prouver que le mental est capable de grandes choses.

**CE DÉFI EST GRAND**, important et vraiment dur. Pour pouvoir le relever, ce sont des mois de sacrifices, mais surtout de l'auto-discipline. Je pourrais être en train de faire la fête avec les copains, mais pour réussir cette course, je me dois d'être assidu, concentré et toujours à fond.

J'ai été militaire, rugbyman et gérant de bar. Je fais les choses pour réussir. Des fois, j'y arrive, des fois non. Mais je n'ai pas peur de l'échec, alors pourquoi ne pas essayer ?

Je vais faire un documentaire sur cette course. J'espère inspirer les autres et les inciter à se dépasser. J'aimerais aussi que ce film m'ouvre des portes dans le milieu du trail. Je suis débutant et je veux montrer que la détermination et la volonté peuvent nous faire tout accomplir.

Je suis presque prêt à affronter la montagne, à l'apprivoiser. Je m'entraîne, mon esprit est calme, ma respiration est régulière et mes muscles sont tendus comme des ressorts. » ■





Silke, une maraîchère allemande accueille régulièrement des WWOOFers.



# LE « WWOOFING » EN OCCITANIE

Partout en Occitanie, l'hébergement dans une ferme en échange du gîte et du couvert est en plein essor. Bottes aux pieds, on a testé pour vous le WWOOFing chez Silke, propriétaire de la ferme « Aux Thi' Légumes », à Thill.

Article : Louisa Destugues, Marie Aebi et Maëlle Giroud – Photos : Marie Aebi

# 465 fermes de WWOOFing en Occitanie

1. Depuis, plus de 2 ans, Silke développe son exploitation à Thill.

2. L'un des espaces de plantation est organisé en forme de mandala.

3. Les WWOOFers participent aux tâches du jour.



Trente minutes après avoir quitté Toulouse, nous arrivons à Thil, un petit village occitan. Au bout d'un étroit chemin de graviers, nous découvrons la ferme « Aux Thi'Légumes ».

« Woof Woof ! » Les aboiements des chiens de l'exploitation nous accueillent à peine sorties de la voiture. Ensuite, c'est au tour de Silke Thamm, propriétaire de l'exploitation de venir se présenter. Originaire d'Allemagne, la maraîchère a ouvert sa ferme en permaculture après une reconversion professionnelle. Venant du milieu de l'aéronautique, elle a souhaité se rapprocher de la terre en développant son activité de maraîchage à la frontière du Gers. « Tout ça, c'est moi qui l'ai créé », se réjouit Silke Thamm en montrant son exploitation « Aux Thi'Légumes » qui s'étend sur près d'un hectare. Depuis sa ferme située sur le haut d'une colline, nous avons une vue imprenable sur les alentours.



En 2 ans, Silke a créé deux grandes serres, et a aménagé un champ en espace de plantation. En se baladant sur le terrain, il n'est pas impossible de tomber sur une poule ou un canard coureur indien. C'est au milieu de ce joli désordre que Silke développe sa ferme en permaculture, une forme d'agriculture qui s'inspire de la nature pour produire un environnement harmonieux, productif et durable.

## UNE SOLUTION OÙ TOUT LE MONDE EST GAGNANT

Depuis son inscription sur WWOOF France, une cinquantaine de personnes en deux ans sont venues l'aider dans son exploitation. Ce site Internet permet de mettre en relation les hôtes et les WWOOFers de la France entière. En Occitanie, 465 sur 1700 fermes françaises adhèrent à ce concept.

Une fois par semaine, Silke prend quelques minutes, assise à la table de cuisine pour faire une liste des tâches à faire. « Allez, on se met au travail ! », nous annonce-t-elle. Au programme du jour : déplacer des arceaux pour construire une nouvelle serre en haut de l'exploitation, semer des salades, etc. Nous enfilons nos gants, et sous la pluie nous commençons à nous activer. « On est parties pour 4 heures de travail. Même si ce n'est pas toujours



2

## « On est parties pour 4 heures de travail »

agréable de travailler dehors en hiver, on s'adapte. Parfois, on reste dans les serres, ou alors on fait les semis dans la maison, mais aujourd'hui ce n'est pas le programme ».

### LES WOOFERS, DES PROFILS TRÈS DIFFÉRENTS

Le WWOOFing est connu de beaucoup comme un moyen de faire du tourisme sans frais de domicile ou de nourriture. Pourtant, ce n'est pas ce que constate Silke dans son exploitation. Tout en déplaçant les arceaux de la serre, la maraîchère confie : « La plupart des personnes viennent chez moi parce qu'ils sont en pleine remise en question. Ils cherchent à se déconnecter de la ville et à renouer avec la

nature. Ils sont de toutes origines, de tous milieux ». La semaine dernière, elle a accueilli deux Australiennes, mais parfois, les WWOOFers peuvent venir du village d'à côté.

Le mode de vie de Silke a inspiré de nombreuses personnes : « Quand je suis arrivée ici, j'étais un peu perdue. Je cherchais une reconversion professionnelle, car mes études ne me correspondaient plus. Je me suis toujours intéressée au travail de la terre. Cette expérience a été une véritable prise de conscience pour moi. Je sais maintenant que je veux lancer mon exploitation de maraîchage », s'enthousiasme Noémie Lafontaine.

Des patrons de grandes entreprises aux retraités, une cinquantaine de personnes ont participé au bon fonctionnement de l'exploitation de Silke. La plupart d'entre eux sont novices dans le maraîchage, alors quelques erreurs sont parfois commises : « Mon piment par exemple, c'est une WWOOFeuse qui l'a planté. Mais jamais il ne donnera des bons fruits car il a été mal enterré et je m'en suis rendu compte trop tard ». Accueillir des WWOOFers, c'est aussi faire rentrer des personnes étrangères dans votre maison. « Ça ne s'est pas toujours bien passé. Une fois, j'ai été obligée de faire partir deux jeunes filles parce que leurs comportements n'étaient pas →



3

acceptables à mes yeux ». Mais le WWOOFing, pour Silke, c'est essentiellement des échanges et des opportunités. « Avec la première WWOOFer que j'ai accueillie, c'était comme si j'avais ma fille à la maison, et depuis, j'ai rencontré énormément de belles personnes avec qui je garde contact et qui reviennent régulièrement m'aider ».

#### LE WWOOFING, PAS SI FACILE !

Tout en continuant de s'activer sous la pluie, Silke nous explique la prochaine tâche : « Maintenant, vous allez passer votre permis brouette. »

Ni une ni deux, nous prenons des brouettes et des pelles. Malgré nos doigts engourdis par le froid, nous évacuons l'eau stagnante et affrontons péniblement la petite colline en direction d'une zone de semis, Silke nous guide. « L'objectif est de déplacer ce bloc de terre en bas. J'avais planté des salades ici, mais je dois libérer cet espace pour la construction de la nouvelle serre », explique-t-elle.

La pelle s'enfonce difficilement dans le sol : les pluies du matin ont durci la terre. Cinq minutes plus tard, la

brouette est pleine, un peu trop. « Ce n'est pas trop lourd ? », s'inquiète Silke. « Non, on peut encore la pousser », répondons-nous confiantes. Mais ça, c'était avant d'apercevoir la grande descente boueuse. Après quelques difficultés, nous arrivons en bas. Nous déchargeons la terre sur une planche, c'est-à-dire un cageot pour la culture de légumes, que nous complétons ensuite avec du fumier. Mais il faut faire attention, des bouts de verres sont dispersés un peu partout. Ensuite, nous allons en direction de la serre pour replanter les salades. « J'ai essayé de les laisser dehors, mais elles ne tiennent pas bien le gel », nous raconte Silke.

#### ÉCOLOGIE ET PARTAGE AU CŒUR DE L'EXPÉRIENCE

En enterrant nos laitues, une bonne odeur de roquette arrive jusqu'à nous. La maraîchère nous laisse goûter. La salade a un goût différent de celui des salades que nous achetons d'habitude. « C'est grâce à notre méthode de production en permaculture ». Ce mode d'agriculture durable vise à créer des écosystèmes productifs en imitant les modèles de la nature. « Par

1. Même en hiver, le travail en extérieur est au programme.

2. L'aide des outils est primordiale.

3. Chaque saison est propice aux semis de plusieurs espèces végétales.



# « Souvent le repas s'éternise et part en débat philosophique »



2



3

exemple, le fumier que vous voyez au fond du jardin, je le récupère au centre équestre d'à côté, et il est très utile pour les plantations ».

Les fermes participant au WWOOFing en Occitanie se distinguent également par leur engagement envers des pratiques respectueuses de l'environnement. Souvent axées sur l'agriculture biologique, elles offrent aux volontaires la chance de contribuer concrètement à la préservation de la nature.

Au-delà du simple travail agricole, le WWOOFing en Occitanie permet aux participants de s'immerger dans la vie locale. Au petit-déjeuner, du pain de l'artisan boulanger d'à côté est servi, et pour le dîner il y a toujours un morceau de fromage du fromager voisin. « Vers 19 heures, tout le monde se réunit autour de la grande table de la cuisine, pour déguster un repas chaud », raconte Noémie. « On a souvent des gratins, des tarts ou encore des pâtes au pesto maison. C'est aussi à ce moment-là que nous avons beaucoup de temps pour discuter, et souvent, le repas s'éternise et part en débat philosophique ».

→

**« Vous avez fait du bon travail »**

**LE WWOOFING, UNE FORME DE TRAVAIL DISSIMULÉ ?**

« *On a fini, vous avez fait du bon travail* », se réjouit Silke. Les chaussures pleines de terre, nous nous dirigeons vers la porte d'entrée de la maison. Nous avons tellement hâte de nous réchauffer ! « *Une tisane ?* », propose la maraîchère.

C'est autour d'une table dans sa cuisine que le sujet du travail dissimulé est abordé. « *Après trois mois d'installation, je me suis vite rendue compte qu'il me fallait davantage de main-d'œuvre, mais le problème se trouve dans les finances* », confie la quinquagénaire. Faute de budget, la maraîchère ne peut employer personne. Pour Silke, ce système, c'est le compromis parfait quand on est seule à s'occuper d'une si grande exploitation. « *Quand mon ami m'a parlé du WWOOFing, j'ai tout de suite adhéré au concept* », nous révèle-t-elle, le sourire aux lèvres. « *Il est important d'échanger en amont avec le*

*WWOOFer et de lui faire signer un contrat qui atteste que ce n'est pas du travail réalisé au noir* », nous confie Silke. Le WWOOFer n'a aucune obligation de travail, dans la mesure où il n'a aucun lien de subordination avec son hôte. Il n'est par conséquent pas salarié de l'entreprise. Une vingtaine d'heures de travail sont conseillées, mais il n'est pas obligé de les réaliser. « *La plupart des WWOOFers que j'ai accueillis voulaient travailler davantage, soit parce qu'ils souhaitaient aller au bout de leurs tâches, soit parce qu'ils avaient un réel intérêt pour l'agriculture* », conclut-elle. Dehors, la nuit est tombée. Nous quittons la ferme « Aux Thi'Légumes » pour un retour à la vie citadine.

Le WWOOFing nous semble être une alternative durable au tourisme de masse. L'aspect humain nous a conquis. Pourquoi pas réitérer l'expérience titre personnel !





5. Le maraîchage requiert une certaine rigueur. 6. Louisa déplace difficilement les arceaux.



## LE WWOOFING DANS LE MONDE

Cafés, clubs de surf, auberges, fermes, ranchs, exploitations agricoles... Le champ des possibles est vaste à l'international. Au total, 88 associations mettent en relation exploitants et WWOOFers, à travers le monde. Cette façon de voyager serait-elle alors une porte d'entrée vers un tourisme plus vert et respectueux de l'environnement ?



Pascal Riccieri peignant du doigt le tableau qu'il a peint en l'honneur de sa femme, Élizabeth.

# « Traîner Parkinson, c'est costaud »

Pascal Riccieri combat la maladie de Parkinson depuis huit ans. Cet ancien catcheur âgé de 59 ans a posé ses valises dans le Tarn en 2021 et continue de faire parler sa créativité pour lutter face à la maladie.

Article et photos : Nicolas Calvet

**S**a silhouette si singulière ne vous est peut-être pas inconnue. Sous le feu des projecteurs de TF1 ou encore de Canal+, Pascal Riccieri a fait parler ses talents d'acteur dans les années 1990, partageant l'écran avec des stars du cinéma comme Thierry Lhermitte. De 1990 à 2013, Pascal Riccieri et son personnage Canonball ont aussi assuré le spectacle aux quatre coins de la France sur les rings de catch. En 2015, sa vie a basculé. Sa compagne Élizabeth avait remarqué que ses pieds tremblaient. Le diagnostic médical fut sans appel: Pascal Riccieri souffrait de la maladie de Parkinson. Mais le colosse de la région parisienne n'est pas du genre à s'apitoyer sur son sort. Bien au contraire. Cet éternel hyperactif s'est réfugié et réinventé dans l'écriture et la peinture. En 2021, à la fin de la pandémie de Covid-19, l'homme aux 59 printemps a décidé d'écrire un nouveau chapitre de sa vie en déménageant dans le Tarn, en plein cœur de la modeste commune de Valence-d'Albigeois. Vêtu d'un maillot de football américain portant le numéro 81, signe que le natif de Vincennes s'est parfaitement intégré dans son nouveau département, Pascal nous a accueillis dans son nouveau chez-lui. Dans son couloir d'entrée, un mur coloré qu'il a lui-même peint, représentant un énième personnage extrait de son imagination débordante. Sur l'autre mur, plusieurs de ses tableaux, alignés les uns à côté des autres. Interview. ■

*« J'ai l'impression d'avoir une patte d'éléphant. »*

**Comment êtes-vous arrivé dans le catch?**

**Pascal Riccieri:** À 20 ans, je sentais que j'allais exploser. J'avais besoin de m'exprimer. Un jour, je me baladais dans Paris et j'ai vu une affiche des Championnats du monde de bras de fer à Bercy. Et là, je me suis dit: « Put\*\*\*, c'est pour moi ». J'ai fait la compétition. J'y ai rencontré un membre de la fédération suisse de catch. J'ai fait des entraînements avec eux. J'étais doué. J'avais déjà toute la comédie du personnage, ce qui représente 70 % du catch. Le reste, c'est savoir matcher, lutter, tomber, se relever. En 1991, mon personnage Canonball a décollé.



# « Mes réflexes du catch me permettent de me rattraper »

## Pourquoi « Canonball » ? Comment définiriez-vous votre personnage ?

**P. R.:** Ça signifie « boulet de canon ». Quand j'étais gamin je lisais des *Marvel*. Il y a eu un concours de dessin où tu pouvais envoyer ton super-héros. Le mien se transformait en boulet pour exploser l'adversaire. Il s'appelait Canonball. Sur le ring, j'ai créé le Canonball run. Je propulsais l'adversaire dans un coin pour ensuite l'écraser (*sourires*). Canonball est dans le clan des balaises, mais ce n'est pas un méchant. Il ne frappe jamais quelqu'un dans le dos. C'est quelque chose dont je suis fier. Quand je faisais mon entrée, la salle était plongée dans le noir complet et je crachais du feu jusqu'au ring. C'était mortel.

## En 2015, vous apprenez que vous êtes atteint de la maladie de Parkinson. Malgré ce diagnostic, vous êtes toujours très actif...

**P. R. :** Je fais beaucoup de peinture. Je suis concentré et je ne tremble pas, à part quand je relâche le mouvement. Je me suis mis à la pétanque. J'arrive aussi à écrire à la main (*il rédige actuellement sa biographie*), à maintenir des gestes précis pour l'instant. Je me sens libre de faire ce que je veux faire. Mais il faut que je freine mes activités. Je suis hyperactif.

## Quels symptômes de Parkinson ressentez-vous régulièrement ?

**P. R. :** Il y a plein de formes. Je ressens des vibrations.

Parfois, c'est mon pied qui se coince au sol. C'est plus souvent le pied droit. J'ai l'impression d'avoir une patte d'éléphant. Des fois, je sens que je pars à la dérive sur un côté. Mes réflexes du catch m'aident à me rattraper.

## Comment faites-vous pour lutter contre la maladie ?

**P. R.:** J'ai un tas de stratagèmes pour contrecarrer la maladie. Je m'entraîne en faisant des exercices de mouvements à la maison, des entraînements à la salle de sport. J'essaie de faire 30 minutes de sport par jour. Je pèse aujourd'hui 148 kg. Je suis en train de perdre du poids. Quand mon pied se bloque parfois au sol, c'est plus difficile pour moi de dégager mon corps.

## Que conseillez-vous aux personnes atteintes de la maladie Parkinson ?

**P. R.:** Continuer de faire leurs activités tout en les adaptant au diagnostic. Il ne faut pas se focaliser sur la maladie et être tout le temps dans la tristesse. C'est très difficile. Moralement, traîner Parkinson, c'est costaud.

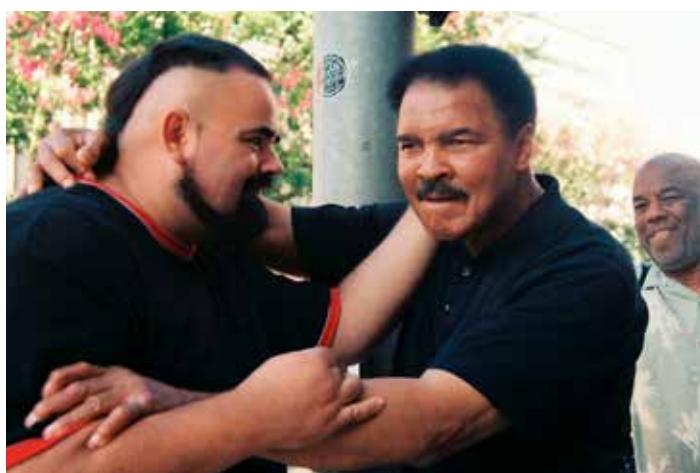
## Vous réfléchissez à aider ces personnes-là n'est-ce pas ?

**P. R.:** Je veux créer une formation sur du long terme. Je voudrais aider les gens à créer leur personnage qui leur appartient. Cette formation se déroulerait en petit comité. J'aimerais qu'elle soit subventionnée et mise en place au printemps 2024. Je pense me rapprocher de la mairie. Il y a un réel besoin mais les gens sont têtus et ont parfois honte de la maladie.

## Votre arrivée dans le Tarn est-elle liée à votre maladie ?

**P. R.:** Pas forcément. J'avais fait le tour de Paris. Un de mes amis est à Gaillac et il m'a bien vendu la région. J'ai vu l'annonce de la maison dans laquelle nous sommes aujourd'hui. Elle était dans un sale état. Il fallait tout refaire à l'intérieur. Mais je m'y sentais bien. Je ne regrette pas une seconde d'être venu dans le Tarn. C'est hyper éloigné de ce que j'ai vécu avant. Ici, avec ma femme, nous avons le projet de faire un petit lounge qui s'appellerait « Cup of tea » pour rassembler les gens et apporter du dynamisme. Ce serait un endroit cool où on peut travailler ou s'amuser mais sans alcool fort. ■

Pascal Riccieri face à Mohamed Ali, légende américaine de la boxe.  
© Lisa Abbott



Propos recueillis par Nicolas Calvet

# À contre-pied de l'autoroute A69

C'est une grande bande entre les champs qui a beaucoup divisé depuis mars. Le chantier de l'autoroute A69 a débuté, malgré les nombreuses voix levées contre ce projet. L'urbaniste Karim Lahiani porte une alternative plus écologique.

Articles : Victor Recasens et Antoine Rose – Photos : Victor Recasens



Karim Lahiani présente le plan de son projet « Une Autre Voie ».



**« On cherche une croissance endogène »**

Une piste cyclable contre l'autoroute. Sous ses allures de David contre Goliath, le projet « Une Autre Voie » n'est pourtant pas la moins ambitieuse des deux propositions faites aux habitants du bassin castral.

Lorsque l'on s'y penche, c'est un plan détaillé et réfléchi d'une région tournée vers un avenir plus responsable qui se dévoile. Par ses dessins colorés au style vintage, Karim Lahiani, urbaniste mais aussi architecte-paysagiste, présente une révision complète de l'économie de la région par un retour aux circuits locaux et à l'artisanat. « *On cherche une croissance endogène, qui se fait depuis les forces du territoire et ne compte pas sur les autres* », indique-t-il.

Le projet, co-réalisé avec les associations de protection de la nature et anti-A69, se sert du tracé de l'autoroute pour rendre une

place à la nature, et remettre en lumière les mobilités douces par la première véloroute nationale Toulouse-Mazamet, fameuse « piste cyclable » en tête d'affiche d'« Une Autre Voie ».

## LA FORÊT CONTRE LA CHAUSSÉE

C'est en voyant la nature reprendre ses droits après les expropriations que Karim a eu l'idée de la première véloroute nationale qui remplacerait l'A69. L'objectif est de faciliter les déplacements courts et moyens à vélo, tout en permettant le développement du foncier sur des centaines d'hectares réservés.

Pour pallier l'enclave de la nationale, « Une Autre Voie » propose de privilégier une augmentation des réseaux de transports en commun déjà en place entre Toulouse et Castres, et d'accompagner le développement d'une économie locale, des matières premières à l'artisanat, en passant par les fermes. « *C'est un projet radical dans son premier sens: on repart à la racine du problème. Là où l'A69 le traite en surface, à voir soi-disant désenclaver, notre projet se justifie par l'idée d'une question centrale; qui, pourquoi et comment nous déplaçons-nous ? Ça veut dire repenser les besoins mais aussi les distances* ». Largement salué par les habitants et associations, le projet, s'il venait à se faire, serait avant-gardiste de modes de consommation et de déplacements plus soutenables en France.

## L'A69 VS UNE AUTRE VOIE

### LA SOURDE OREILLE

Mais si une majeure partie de l'opinion publique est opposée au projet de l'A69, ses fervents défenseurs résistent aux critiques, insistant sur le besoin de désenclavement de l'aire urbaine Castres-Mazamet, et parlant du chantier comme « déjà trop avancé ». Pour ce qui est de l'alternative, elle a été jusqu'ici complètement ignorée.

Il faut dire que le projet d'autoroute ne date pas d'hier. Le groupe Pierre Fabre a, par le passé, souvent rencontré les dirigeants français afin de les convaincre de la nécessité de l'A69. Jusqu'ici les manifestations contre le bitume continuent, et les défenseurs d'« Une Autre Voie » n'en démordent pas. Récemment, la sensibilisation à la toxicité des usines à bitume, en construction près d'écoles et de villages, semble ramener à la lutte anti-A69 une nouvelle frange de la population du bassin castral. De son côté, Karim Lahiani continue de travailler sur les détails de l'alternative, et espère convaincre les sceptiques restants à rejoindre « l'avant-garde de l'urbanisme ». ■

L'autoroute A69 contre son alternative écologique  
« Une Autre Voie ».

D'un côté, un projet datant du début du XXI<sup>e</sup> siècle, de l'autre, une initiative créée courant 2023, en réaction à l'avancée des travaux de l'A69.

Les 450 hectares de forêt et prés réservés pour l'autoroute seront rasés pour construire la chaussée, la où « Une Autre Voie » propose de les réemployer pour laisser place au foncier, à une piste cyclable et des fermes écoresponsables.

À gauche, une augmentation significative du trafic routier et de la pollution atmosphérique, à droite, des transports en commun boostés avec entre autres 5 nouveaux arrêts de train entre Mazamet et Toulouse.

## 1000 emplois

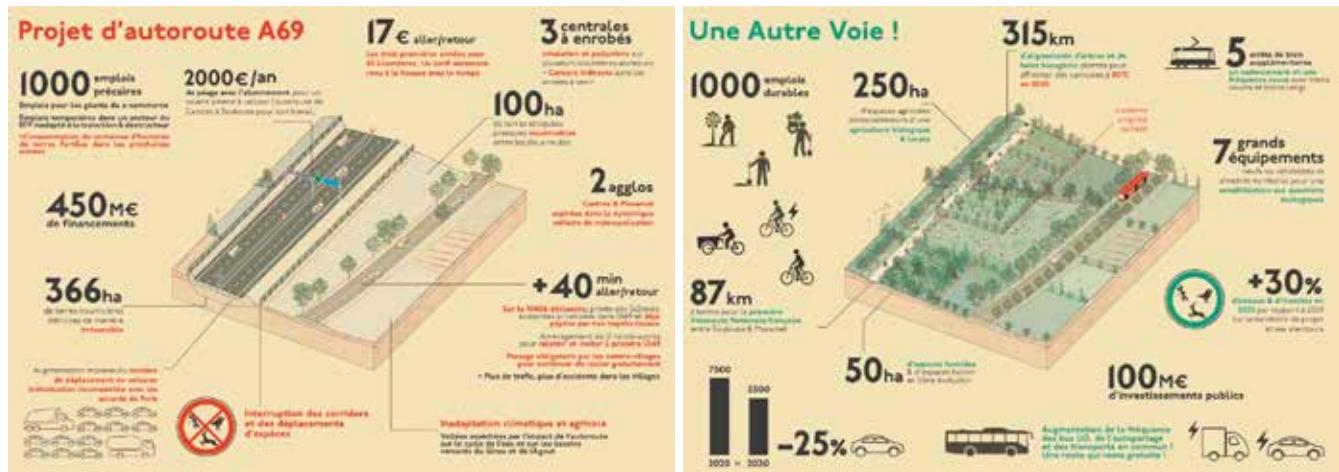
durables sont prévus dans le cadre d'« Une Autre Voie », dans l'agriculture et l'artisanat.

## 87 km

C'est la taille imaginée pour la première véloroute nationale Castres-Mazamet.

## 19,50 €

Au 1<sup>er</sup> novembre 2023, l'aller-retour sur l'A69 était annoncé à 19,50 €, contre les 17 € affichés à l'origine par le promoteur ATOSCA. D'ici la mise en service en 2025, le prix risque encore d'augmenter suivant l'inflation.



Comparisons entre l'A69 et l'alternative « Une Autre Voie » par Karim Lahiani. © Infographies « Une Autre Voie »

**LES INFOS CLÉS****Taille :** 8 000 m<sup>2</sup>**Localisation :** Base aérienne de Toulouse Francazal**Coût total :** Entre 52 et 55 millions d'euros**Date de mise en service :** Fin 2025**Nombre de laboratoires :** 4**Nombre de chercheurs :** 130**Objectif :**

Devenir le plus grand centre d'essai européen consacré à l'hydrogène et incarner le futur du transport aérien.

# L'hydrogène : l'énergie du futur ?

À Toulouse, le plus grand technocampus hydrogène d'Europe verra le jour en 2025. Entretien avec Christophe Turpin, chercheur au Laboratoire LAPLACE (CNRS) et pilote du projet.

Article Éloïse Bonnin et Kélian Couderc – Photo : Architecte région Occitanie

**Quelles sont les utilisations actuelles de l'hydrogène ?**

**Christophe Turpin** : Cette énergie est récente. Son application à notre quotidien est donc très restreinte. On commence à s'en servir dans les secteurs industriels. Plusieurs projets se concentrent sur les transports, comme Renault. Ils sont en train de développer des piles à combustible à hydrogène. Cela permettrait de rendre les transports "verts".

**L'hydrogène jouera un rôle essentiel dans le futur des transports, est-ce le cas dans le secteur aéronautique ?**

**C. T.** : L'aéronautique est très intéressée par cette énergie. C'est un moyen de

transport très polluant, mais très utilisé. Pour moi, il est important de décarboner cette industrie. L'industrie aéronautique utilisera 40 à 50 % des ressources, c'est-à-dire de la recherche et des espaces de tests du technocampus de Francazal.

**Quelle sera la place au quotidien de l'hydrogène dans les prochaines années ?**

**C. T.** : Aujourd'hui, nous sommes à 1 % de la consommation d'hydrogène et uniquement pour des applications industrielles. Mais l'agence internationale de l'énergie a annoncé que d'ici 2050, l'hydrogène devrait représenter 20 à 25 % des énergies consommées. Autant vous dire qu'on a encore un peu de chemin à faire (*rires*). Mais il y a 25 ans, au début de ma carrière, on pensait qu'il n'y avait pas d'hydrogène naturel sur terre. À ce jour, on sait qu'il en existe en grande quantité. Il faut juste réfléchir à comment l'utiliser pour ne pas épuiser la ressource.

**En quoi le projet sera pertinent dans le développement de l'hydrogène ?**

**C. T.** : L'objectif du technocampus de Francazal est d'aider à l'avancée scientifique et industrielle. Plus on fera de découvertes déterminantes, plus le futur des énergies se tournera vers le "vert". On n'est qu'aux phases de tests pour les industriels, car beaucoup de détails sont encore à peaufiner. Mais les scientifiques des quatre laboratoires toulousains sont optimistes. Ici, à Toulouse, ville de l'aéronautique, le technocampus prend tout son sens. ■

*« D'ici 2050, l'hydrogène représentera 20 à 25 % des énergies utilisées »*



-TOULOUSE

-LYON

-PARIS

-INSTITUT SUPÉRIEUR DES MÉDIAS

**iscpa!**

JOURNALISME  
COMMUNICATION  
PRODUCTION



GROUPE IGS

# MON AVENIR E-MEDIA

ECOLE DE BAC À BAC+5

3 FILIÈRES DE FORMATION

BACHELORS (BAC+3)

ET CYCLES MASTÈRES PROFESSIONNELS (BAC+5)

ÉCOLE DE JOURNALISME

ÉCOLE DE COMMUNICATION

ÉCOLE DE PRODUCTION

ISCPA PARIS - 01 80 97 65 80 - ISCPAPARIS@GROUPE-IGS.FR

ISCPA LYON - 04 72 85 71 73 - ISCPALYON@GROUPE-IGS.FR

ISCPA TOULOUSE - 05 31 08 70 55 - ISCPATOULOUSE@GROUPE-IGS.FR

[WWW.ISCPA-ECOLES.COM](http://WWW.ISCPA-ECOLES.COM)

Établissements d'enseignement supérieur technique privés (Lyon-Toulouse) Etablissement d'enseignement supérieur privé (Paris) " « Cycle mastère professionnel » : désigne un niveau de fin d'études à Bac+5 - 12/2023 Direction Communication Groupe IGS - Conception : agence Hula Hoop - Crédits photos : Tous droits réservés.

# « C'était un lieu chaleureux »

Anne-Marie a travaillé toute sa carrière pour l'hôpital psychiatrique Gérard-Marchant. Pendant plus de 20 ans, elle a habité au cœur de ce lieu emblématique de la Ville rose.

Article : Lucas Di Guardia – Photos : Vincent Boutin, Laboîteàdrône, Lucas Di Guardia

« En travaillant depuis les bureaux, on pouvait voir la vie de l'hôpital dans ces vieux murs. On avait parfois l'impression de vivre au siècle précédent » se souvient Anne-Marie Lécussan. Elle a 20 ans lorsqu'elle déménage à Toulouse, en 1976. Elle est alors attachée d'administration à l'hôpital Marchant, où elle réside avec son mari, chargé de la sécurité du site. Elle y vit « dans une maison magnifique », située dans l'enceinte du complexe hospitalier.

## LE JOYAU DE LA PSYCHIATRIE

« C'est l'une des nombreuses maisons qui avaient été construites par d'anciens patients fortunés qui refusaient de vivre dans les ailes communes » détaille-t-elle. Ces habitations datent pour la plupart du XIX<sup>e</sup> siècle et ont vu le jour peu de temps après la construction du lieu, alors appelé asile de Braqueville. C'est l'architecte Jean-Jacques Esquié, qui recevra le second prix de l'exposition universelle de Paris en 1867, qui a conçu les lieux. Et si la construction dure 12 ans, de 1852 à 1864, les premiers patients, que l'on appelle alors « les fous », sont accueillis sur les lieux

dès l'année 1856. Très vite, l'asile de Braqueville est considéré comme un joyau de la psychiatrie. À sa tête, on retrouve un certain Gérard Marchant, ancien élève de l'illustre aliéniste Jean-Étienne Esquirol.

## UN VÉRITABLE LIEU DE VIE

S'étendant alors sur une vingtaine d'hectares, le lieu détonne du fait de son architecture, parfaitement symétrique, mais aussi par ses objectifs. Dans un contexte de naissance de ce qui sera plus tard appelé la psychiatrie, il faut des moyens pour faire vivre un tel projet. Il est alors très vite structuré de façon à pouvoir se suffire à lui-même et permettre à ses résidents de vivre en autarcie. Si certains patients peuvent payer le prix fort des soins, les autres malades sont eux mis à disposition des artisans qui font vivre les lieux.

## L'ÉVOLUTION DE LA PSYCHIATRIE

« Lorsque je suis arrivée, les patients cultivaient encore des céréales. Mais quelques années avant, l'hôpital était comme un véritable village. Il y avait un serrurier, un boucher, des ateliers



de maçonnerie et de couture (...) Les résidents touchaient un petit pécule pour les heures qu'ils passaient à travailler » raconte Anne-Marie Lécussan. « Aujourd'hui on ne parlerait plus de lieu de vie, mais de lieu de soin, sinon les psychiatres se fâchent » s'amuse-t-elle.

## L'HISTOIRE D'UN NOM HISTORIQUE

Le 19 juin 1881, un patient de l'asile tire sur Gérard Marchant. Il décède 3 jours plus tard des suites de ses blessures. Par respect de ses dernières volontés, il est enterré dans la cour d'honneur.

En 1937, les asiles deviennent officiellement des hôpitaux psychiatriques. C'est la naissance de l'hôpital psychiatrique Gérard-Marchant, renommé en l'honneur de son fondateur.



Vue aérienne de l'entrée et de la cour d'honneur de l'hôpital psychiatrique Gérard-Marchant.



Anne-Marie Lécussan a travaillé 42 ans à l'hôpital Marchant, et a pris sa retraite il y a 5 ans.

« J'ai connu deux périodes très distinctes à Marchant, il y a eu un avant et un après la politique d'externalisation de la psychiatrie. Lorsque je suis arrivée, l'hôpital accueillait près de 1 200 patients » se souvient Anne-Marie. Aujourd'hui, le centre hospitalier affiche une capacité maximale d'un peu moins de 400 lits. Pour cause, la nouvelle politique d'État qui vise, depuis les années 1980, à désengorger les hôpitaux psychiatriques publics de ses patients « chroniques ».

#### ASSUMER LES MALADES LES PLUS LOURDS

Aujourd'hui encore, les deux tiers des lits destinés à la psychiatrie en

Haute-Garonne sont détenus par des cliniques privées, un record même au niveau national. Une politique qui finit par poser un problème pour le docteur Marie, psychiatre et président de la commission médicale de l'établissement. Il s'explique : « *Comme les cliniques privées peuvent choisir d'accueillir ou non un patient, elles ne s'intéressent qu'aux patients les moins problématiques, ou à ceux qui ont le plus de moyens. Dès lors, l'hôpital (Marchant) doit systématiquement assumer les malades les plus lourds et les plus démunis, ce qui pose forcément des problèmes en termes de moyens humains et médicaux.* ».

Cette évolution de la politique psychiatrique, Anne-Marie l'a vue s'opérer au fil des années. Nostalgique, elle n'en reste pas moins réaliste : « *Je n'étais qu'une employée administrative et n'étais pas impliquée quotidiennement dans les soins. Il est bien sûr important de rappeler que l'on n'avait pas tous les moyens médicamenteux de traiter les patients comme aujourd'hui* ». Elle se souvient des changements survenus sur les lieux, souvent avec un peu d'amertume. « *Avant, ils (les patients chroniques) pouvaient venir nous voir librement dans nos bureaux, pour nous parler ou simplement nous dire bonjour. Mais ensuite tout a dû être fermé à clef, et l'administration ne leur était plus accessible* », regrette-t-elle.

#### LOIN DES PRÉJUGÉS

Lorsqu'on l'interroge sur sa vie quotidienne dans l'enceinte d'un hôpital psychiatrique, souvent lieu de nombreux fantasmes, la retraitée est catégorique. « *Je ne me suis jamais sentie en danger* →

# « On avait l'impression de vivre au siècle précédent »

*dans l'enceinte de l'hôpital, mes filles y ont même appris à faire du vélo et l'une d'elles jouait au foot avec des patients. Et il n'y a jamais eu aucun souci, j'avais une vie de famille heureuse là-bas* » insiste-t-elle. Elle avoue volontiers ressentir comme un pincement au cœur en repensant à ses années de vie dans l'hôpital Marchant. Elle qui se décrit comme « une amoureuse de la pierre et du patrimoine », elle regrette notamment que « certains bâtiments aient été laissés à l'abandon lorsqu'ils n'ont plus été jugés comme adaptés à la psychiatrie actuelle ». Aujourd'hui, le centre hospitalier s'étend sur plus de 45 hectares, soit l'équivalent de près de 62 terrains de football. Mais, sur cette vaste surface, on retrouve un grand nombre de bâtiments abandonnés.

#### UNE IMAGE D'APOCALYPSE

Si certains l'ont été à cause du

changement de politique psychiatrique, la majorité d'entre eux ont été délabrés et déclarés inutilisables à la suite de l'accident d'AZF. La fameuse usine chimique dont l'explosion a marqué toute une génération de toulousains ne se trouvait qu'à une centaine de mètres à peine de l'entrée de l'hôpital, de l'autre côté de la route. Lorsqu'elle se remémore le 21 septembre 2001, les souvenirs d'Anne-Marie semblent dater d'hier. « C'était comme si l'atmosphère tremblait » décrit-elle. L'explosion survient alors qu'elle était en réunion : « J'ai eu du verre dans les tympans et les yeux mais ce n'était rien comparé à certains de mes collègues (...) tout était tombé, partout, des plafonds à certains murs (...) on ne reconnaissait plus les gens, c'était une image d'apocalypse : le ciel était jaune ». Et si les souvenirs sont vivaces, les traces matérielles de l'explosion elles, restent encore bien visibles aujourd'hui.

« La plupart des bâtiments ont été endommagés, et quasiment aucune fenêtre n'a résisté au souffle de l'explosion. Tout a été détruit dans notre domicile, je n'ai quasiment rien pu récupérer » regrette la retraitée. À la suite de cet événement, Anne-Marie et sa famille seront obligées de déménager. Maintenant à la retraite, l'ancienne chargée d'administration continuera de travailler à Marchant jusqu'en 2018. Anne-Marie ne cache pas un certain « pincement au cœur » en repensant à ses années de vie à Marchant. « En voyant le Marchant d'aujourd'hui, je suis contente d'être à la retraite » confie-t-elle pourtant, en plaisantant. Et si elle n'y exerce aujourd'hui plus d'activité professionnelle, elle garde un lien fort avec le site, qu'elle retrouve au minimum une fois par an, à l'occasion des journées du patrimoine, pour faire visiter le centre hospitalier aux curieux. ■

Photographie d'archive de 1855. On y voit Gérard Marchant et Jacques-Jean Esquié aux côtés d'ouvriers, alors que l'Asile de Braqueville est encore en construction.



**« Je ne me suis jamais sentie en danger dans l'enceinte de l'hôpital (...) j'avais une vie de famille heureuse. »**



Photo de ce qui est aujourd'hui le « square Jacques-Jean Esquié », nommé en l'honneur de l'architecte des lieux.

# **PATRICIA SAINT GUILY**



## TÉMOIGNAGE



# « *La médecine en France est à terre* »

*Rencontre avec Patricia Saint Guily, médecin libérale depuis 10 ans et militante active contre le désert médical.*

Article et photo : Clara Piraux

« Les médecins ne mettent pas des années entières de leur vie entre parenthèses pour qu'à la fin il y ait peanuts », s'exclame Patricia Saint Guily, accablée par la désertification médicale qui frappe le pays.

C'est une femme pressée qui ouvre la porte, découvrant une petite pièce au style haussmannien, pleine d'instruments et de livres au cœur de la place Jeanne d'Arc.

### Une profession en souffrance

Aujourd'hui, Toulouse est aussi concernée par le désert médical. Elle est devenue la quatrième ville de France touchée avec 1130 habitants pour un médecin généraliste. Les journées à rallonge et les loyers élevés rebutent plus d'un nouveau médecin à s'installer. Le budget manque, acheter du matériel est cher et la profession est de moins en moins soutenue par l'État. Patricia Saint Guily explique par exemple avoir investi dans un échographe : « C'était le plus bas du marché et je l'ai payé 25 000 euros ». Chaque année l'enveloppe accordée aux soins baisse, pour passer à 27,3 millions cette année. « On

se doit d'offrir une médecine de pointe en 2023 », souligne Patricia exaspérée.

### Le temps a ses limites

Ancienne neurochirurgienne, la quinquagénaire s'est tournée vers la médecine générale par passion : « on est plus proche du patient, on prend plus de temps, c'est plus social et j'aime ça » affirme-t-elle. Malheureusement, du temps, c'est ce qu'il lui manque : « Je n'ai pas les moyens d'embaucher une personne pour le côté administratif. Je fais tout moi-même et ça empiète sur mes consultations, je perds deux heures de travail par jour ». Et de détailler que selon la CPAM, une consultation doit se conclure en 6 minutes ; autrement dit, mission impossible.

Aujourd'hui, Patricia Saint Guily envisage de se déconventionner : la passion est toujours là, mais cela lui coûte bien trop cher de continuer. « Certains de mes patients me soutiennent, d'autres non, ce que je comprends. Nous n'avons pas tous les mêmes moyens », conclut-elle dans un soupir. ■

# J'aimerais devenir le grand frère de cette génération

*Gaetan Duchateau (GAE XP) est un créateur de contenu toulousain. À 32 ans, il réalise des micros-trottoirs et donne la parole à la génération Z.*

Article et photo : Florent Pauquet

## Ton profil est atypique, comment te décrirais-tu ?

Je suis un petit gars originaire d'Argelès-Gazost, au fin fond des Hautes-Pyrénées. Je vis à Toulouse depuis 12 ans et je me considère comme un vrai Toulousain. Je suis une personne créative et décalée. Décalé, parce que je ne rentre pas dans les cases de la société. J'ai 32 ans, je n'ai pas de CDI, je ne suis pas marié, mais j'ai deux enfants, je suis propriétaire et entrepreneur. Je suis également intervenant dans des écoles de communication, mais je ne m'habille pas comme les autres profs, en chemise avec une petite mallette en cuir, mais plutôt très *streetwear* avec des baskets, des survêtements. Mon style est tellement différent qu'on me prend parfois pour un étudiant (*rires*). Voilà, ça me donne l'image un peu du grand frère. C'est ce que je voudrais être: le grand frère de la génération Z.

## D'après une étude de Preply\*, Toulouse est la ville la plus polie de France. Est-ce ton ressenti ?

C'est une question difficile ! La « langue » toulousaine est pleine de gros mots, mais ils font partie de notre langage. Tu peux quand même être poli en disant « *put\*\*n* » ou « *fait ch\*\*r* ». Quand je réalise mes micro-trottoirs, les gens sont plutôt accessibles, toujours très agréables, et même quand ils ne veulent pas répondre, ils le font avec politesse. On



mérite ce titre de ville la plus polie de France, mais il ne faut pas exagérer. Mets une caméra dans la voiture d'un Toulousain lors des bouchons sur la rocade et là, je pense qu'on peut battre des records (*rires*) !

## Tu parles de mode ou d'argent. T'interdis-tu certains sujets ?

Il y a des sujets que je ne vais jamais traiter, par exemple la politique, ou la religion. En tout cas pas sur les réseaux sociaux, parce que c'est trop la jungle et c'est dur de ne pas rester neutre. Quand tu fais des sujets polémiques comme ça, les commentaires seraient ingérables. Il y aurait des débordements.

## Après un an sur Tik Tok, comment décrirais-tu un bon micro-trottoir ?

Un bon micro-trottoir, bien souvent, dépend des gens que tu interpelles. Je pense que j'arrive également à bien rebondir sur les réponses. Et pour que ça marche sur les réseaux, il faut de l'engagement ! Et puis, les gens adorent donner leur avis et juger les autres. ■

\* Sondage réalisé par une application de cours de langues en novembre 2023. (*Les villes les plus impolies de France*)

# L'AGENDA CULTUREL



## SWING À TOULOUSE

L'artiste Swing part en tournée à l'occasion de la sortie de son premier album partout en France.

Bruxelles, Paris, Toulouse, Lyon... Swing retourne faire danser les styles musicaux sur scène avec la tournée promotionnelle de son dernier album "Au revoir Siméon".

Siméon Zuyfen, c'est lui, ancien du trio L'Or du commun, de retour après ses deux premiers EP en solo. Mélant différents styles de rap avec Rn'B et rock, cet album introspectif joue sur les mélodies inspirées du compositeur Crayon pour les envolées lyriques, rimes puissantes et les mélodies du rappeur belge. Après une longue vie dans le monde de la musique, passée entre featureings, tournées en tant que backeur (appui vocal des rappeurs sur scène) pour Roméo Elvis, premières parties et petits concerts du week-end, Swing semble avoir trouvé sa patte et posé ses valises dans ce qui risque d'être une future belle discographie.

À écouter de toute urgence, de préférence un jour de pluie et pas loin d'une fenêtre ; pour ce qui est du live, Toulouse accueillera son show le 22 mars 2024 au Métronum... À bientôt Siméon ! ■

Par Victor Recasens

## PAUSE GUITARE SOUFFLE SA 28<sup>e</sup> BOUGIE

Le festival Pause Guitare dévoile sa programmation de 2024. Une programmation basée sur la pop. Avec Calogero, Pomme ou encore Julien Granel. À retrouver du 3 au 7 juillet à Albi.



## MACHINES EN LIBERTÉ

Les rues de Toulouse accueilleront du 25 au 27 octobre 2024 le nouveau spectacle de la Halle des Machines : « Le Gardien du Temple, opus 2- La Porte des Ténèbres ». De nouvelles créations sont attendues.

## AU REVOIR ADIEU HIER

« Adieu Hier », le spectacle de Fabrice Eboué sera présenté pour la dernière fois à Toulouse le 14 mars 2024 à la Halle aux Grains. L'humoriste et metteur en scène jette un regard critique sur la société actuelle et ça semble plaire. Si vous souhaitez voir ou revoir « Adieu Hier », les places sont à partir de 24 euros.

Par Clara Piraux

# L'AGENDA CULTUREL



## BIOPIC BOB MARLEY - 14 FÉVRIER

Le jour de la Saint-Valentin sort au cinéma le film retraçant la vie de l'interprète de « One Love ». Un joli clin d'œil au roi du reggae Bob Marley décédé en 1981. Véritable porte étendard de la paix, le grand public va pouvoir découvrir ou redécouvrir les combats et les dilemmes de la vie du Jamaïcain. « Bob Marley : One Love » célèbre la vie et la musique d'une icône qui a inspiré des générations à travers son message d'amour et d'unité. Entre succès, attentats et unification d'une société complètement divisée, plongez dans la légende de la super star du reggae à travers le film de Reinaldo Marcus Green.

Par Kélian Couderc

## L'ODYSSEÉ D'ULYSSE REVISITÉE EN MUSIQUE

La compagnie Voraces offre une réécriture d'une des œuvres les plus mythiques d'Homère, l'Odyssée. Revivez le périple vécu par Ulysse, son départ de Troie jusqu'à son retour à Ithaque pour retrouver sa bien-aimée, Pénélope. Entre voix singulières, musique pop, jazz et autres, la compagnie retrace cet incontournable de la mythologie grecque. Voyage, amour et mystères des dieux et des humains sont à découvrir à travers les yeux (ou la voix) du Roi d'Ithaque et de sa reine. Ce spectacle est gratuit et se déroulera au centre culturel Bonnefoy de Toulouse le vendredi 16 février à 18 heures.

Par Florent Pauquet



**Festivités :** Cette année, le carnaval de Limoux, plus long carnaval du monde, se déroule du 7 janvier au 17 mars 2024. Au programme de cette édition, des sorties de masques sur la Place de la République tous les dimanches à 11h, et des représentations de groupes musicaux.

Par Maëlle Giroud

## LA NÉMÉSIS DE BUCKY

Dans cette pièce de théâtre hybride, découvrez l'histoire de Bucky Cantor. Il aurait voulu être soldat pour combattre en Europe. Mais sa mauvaise vue l'en empêche. Durant cet été 1944, il va avoir sous sa responsabilité de jeunes garçons juifs. De là démarre une histoire de fraternité basée sur la détermination, la virilité et l'héroïsme. Mais tout bascule du jour au lendemain. La poliomyélite décime les enfants un par un. De la culpabilité à la résilience, Bucky a un long chemin à parcourir. Retrouvez cette pièce de théâtre sur la scène du théâtre Soriano du 27 au 29 février à 20 heures. Tarif: 20 €





# Choisissez *le Groupe IGS*



## 8 FILIÈRES MÉTIERS DE BAC À BAC+6

RESSOURCES HUMAINES,  
COMMERCE, MARKETING, SERVICES,  
MANAGEMENT FINANCE DROIT,  
MANAGEMENT INTERNATIONAL,  
JOURNALISME, COMMUNICATION, PRODUCTION,  
MANAGEMENT DES INDUSTRIES DE LA SANTÉ,  
INFORMATIQUE NUMÉRIQUE,  
IMMOBILIER.



## 3 CAMPUS EN FRANCE PARIS - LYON - TOULOUSE



## 8 ÉCOLES À TAILLE HUMAINE



GROUPE IGS  
BIENVENUE  
DANS LE MONDE  
DES POSSIBLES

PARIS - LYON - TOULOUSE

Fédération d'associations  
indépendantes

[www.groupe-igs.fr](http://www.groupe-igs.fr)

# PLAYLIST PAUSE II

Promo J3  
2023-2024

À ÉCOUTER ICI



- ▶ **Tombolo** - Kalash
- ▶ **Something in the Orange** - Zach Bryan
- ▶ **Anyway the Wind Blows** - Daniel Blake
- ▶ **Darkness At The Heart Of My Love** - Ghost
- ▶ **ZANDVOORT PALACE** – BB Jacques x Sofiane Pamart
- ▶ **Si No Estás** – Iñigo Quintero
- ▶ **Sundance** – Népal
- ▶ **Call out my name** – The Weeknd
- ▶ **La mer est calme** – Ben Mazué x Louane
- ▶ **Kill Bill** - SZA
- ▶ **Z.Kietu** – Damso
- ▶ **Sprinter** - Dave x Central Cee
- ▶ **Wondering Why** - The Red Clay Stays
- ▶ **Just my Imagination** - The temptations
- ▶ **Back on 74** – Jungle
- ▶ **Intro** – Doums
- ▶ **Tribe** – Bas x J. Cole
- ▶ **Calm Down** – Rema
- ▶ **Nostálgico** – Rvssian x Rauw Alejandro x Chris Brown
- ▶ **Le jour se lève** – Arka x Lpee
- ▶ **The world II** – Shigeo Sekito
- ▶ **Agora Hills** - Doja Cat
- ▶ **Two Tens** - Cordae x Anderson.Paak