



PAUSE

Magazine annuel, positif et humain



N°2

TOULOUSE

LA VILLE À VISITER
EN 2025



AGROÉCOLOGIE

Reportage à la ferme
de l'Echappée Bêêèle

RENCONTRE AVEC AXEL COULON

Un Frenchie à la Nasa

LA RENAISSANCE DU PASTEL

Récit d'un savoir-faire
historique



2 //

iscpa!

JOURNALISME
COMMUNICATION
PRODUCTION

 GROUPE
IGENSIAS
EDUCATION

PARIS - LYON - TOULOUSE

L'école des MÉDIAS

ISCPA Paris
01 80 97 65 80
iscpaparis@igensia.com

ISCPA Lyon
04 51 42 03 74
iscpalyon@igensia.com

ISCPA Toulouse
05 37 04 10 34
iscpatoulouse@igensia.com



ISCPA-ECOLES.COM

Établissements d'enseignement supérieur technique privés (Lyon-Toulouse), établissement d'enseignement supérieur privé (Paris)
11/2024 Direction Communication Groupe - Crédits photos : Julien Despretz



Une pause pour Toulouse

Par Sam Klein



Bienvenue ! Vous tenez entre les mains le deuxième numéro de Pause, le magazine positif et humain des étudiants en journalisme de l'ISCPA Toulouse. Vous découvrirez page après page Toulouse comme vous ne l'avez jamais vue. C'est son année, elle est LA ville à découvrir en 2025, selon Lonely Planet. Notre dossier sur le sujet vous fera voyager entre culture, économie et histoire. Toulouse, c'est une ville de secrets, une ville colorée.

Une ville rose mais pas que... Toulouse, c'est aussi la ville du pastel. Pas la carte "Pastel" que connaissent bien les étudiants, mais le savoir-faire, un véritable "or bleu", que l'on retrouve partout dans la région. Ce sera l'objet de notre grand récit.

Nous avons aussi choisi de parler des questions d'agriculture, mais plutôt à travers ceux qui agissent. Pour questionner les causes de la crise mais surtout ses solutions. Vous apprendrez dans nos lignes comment on fabrique du fromage.

Nous sommes aussi sortis des frontières toulousaines et nous sommes allés à la rencontre de personnalités hors du commun. D'un champion cycliste fraîchement retraité à un étudiant toulousain à la Nasa, de beaux portraits que vous retrouverez au fil de ce numéro. Un de nos journalistes a même chaussé ses talons pour vous faire découvrir une danse originale, le Heels.

Cette deuxième édition du Pause Magazine s'inscrit dans une dynamique d'ouverture, tout en gardant le cap donné par ses initiateurs.

Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter une belle Pause, à la lecture du travail de notre équipe de journalistes, dont vous découvrirez, aussi, les goûts musicaux... ■

Retrouvez en dernière page
la playlist composée par les
journalistes du magazine.



Sommaire

Numéro 2 - Janvier 2025



06 REPORTAGE PHOTOS

À la découverte de la fabrication de la Raclette. À la ferme du Ramier, Edith et Hélène De Pierre élèvent leurs vaches en stabulation libre afin d'avoir un lait de meilleure qualité.



12 PORTRAIT

Rugbyman à Montauban, Jérôme Bosviel s'est prêté au jeu du portrait. Il revient sur son attachement à son club, ses objectifs et le rôle de leader qu'il occupe.



14 DOSSIER

Toulouse est la ville à visiter dans le monde en 2025 selon le Lonely Planet. Ville de musique, d'histoire ou encore des canaux, tant d'éléments qui la rendent unique.

26 L'INTRUS DE L'ACTU

Valentina, installée au cœur du quartier François-Verdier, est la plus jeune kiosquière de France.

28 VU SUR LES RÉSEAUX / CARTE BLANCHE



186 Route de Grenade - 31700 Blagnac
05 31 08 70 52 - iscpatoulouse@igensia.com

RÉDACTION

Directrice de la publication : Christine Moisson

Rédaction en chef : Sam K., Fiona F.

Secrétariat de rédaction : Mathis B., Amélie M., Laurine M., Perrine N.

Promo 2024-2025 : Bleuenn A., Maëlle B., Mathis B., Giulia B., Charles C., Cylia E., Eirena E., Fiona F., Paul G., Marilou J., Sam K., Lucien L., Amélie M., Laurine M., Julie N., Perrine N., Tom P., Domitille P., Carla P., Lucie R., Sharon R., Quentin T., Tara Y., Lucas Z.

Création : Vanessa Dubois - **Maquette & exécution :** Lucien L., Julie N.

Photo de une / Photos sommaire : Promo 2024-2025

« Pause » est un magazine annuel positif et humain, conçu et produit par les étudiants en 3ème année du Bachelor journalisme de l'ISCPA Toulouse.

Ce numéro est le fruit de la collaboration de la promo 2024-2025.



30 GRAND REPORTAGE

Audrey Labit est éleveuse de brebis dans le Tarn. Avec son mari Lionel, ils s'engagent chaque jour dans une démarche d'agriculture locale et respectueuse de l'environnement. Dans cette dynamique, à Colomiers, le magasin Minjat ! propose de soutenir les agriculteurs locaux en leur proposant une rémunération plus juste.



38 GRAND ENTRETIEN

À la rencontre d'Axel Coulon, étudiant de l'ISAE-Supaero, à la conquête de la Nasa pour sept mois de stage.



50 PORTRAIT

Rencontre avec Chantal Schardt, présidente de l'association Les doigts d'or, qui brise l'isolement des retraités.

52 INTERVIEW DÉCALÉE

Après une carrière marquée par des victoires mythiques, Lilian Calmejane se livre sans détour : anecdotes, humour et confidences inédites sont au rendez-vous.



46 LE RÉCIT

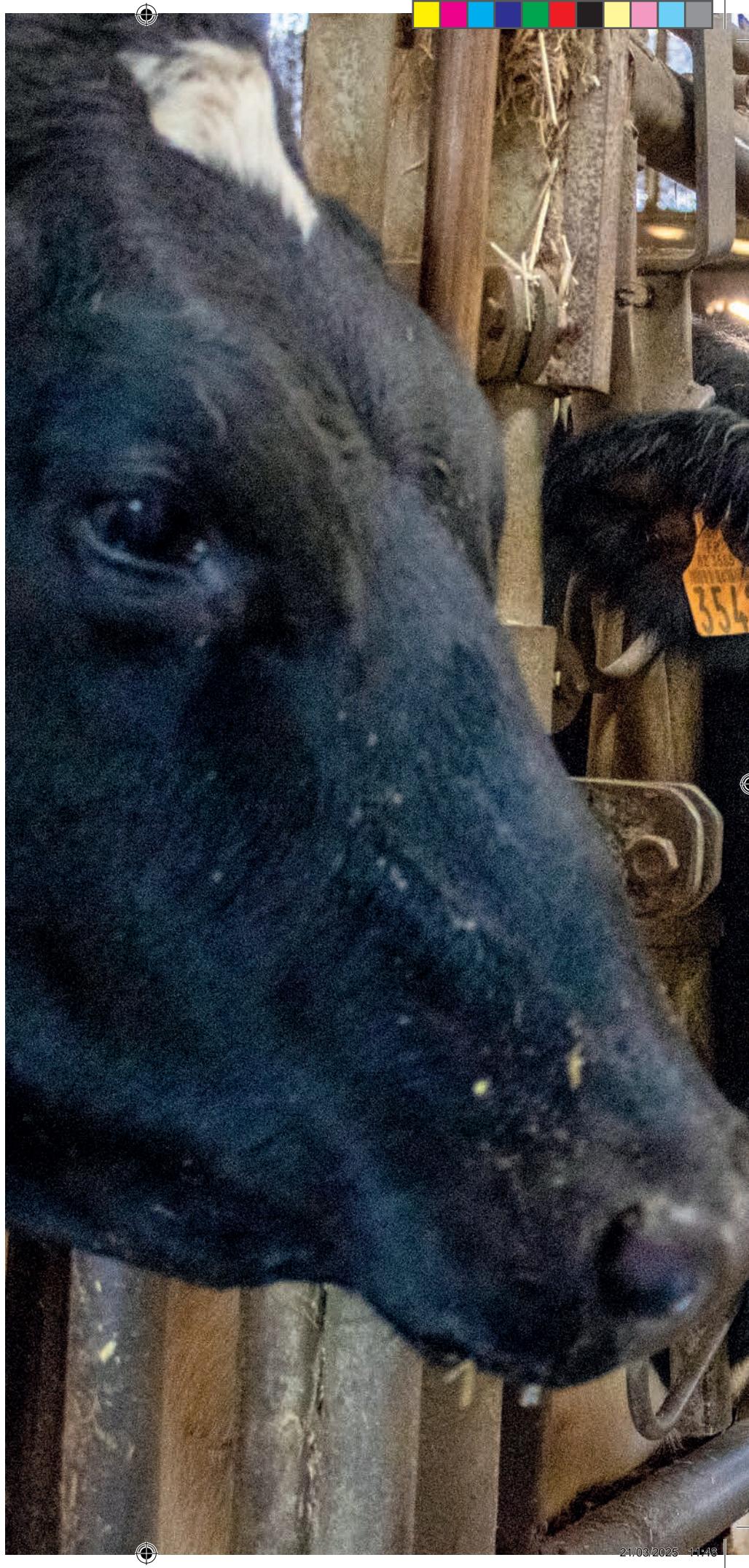
Sur les traces du pastel, cet or bleu qui a fait la richesse de la région toulousaine au XVème et XVIème siècle. Rencontre dans le Lauragais avec celle à qui on doit son renouveau, Denise Lambert.



PORTFOLIO

Installées à Montauban, Edith et Hélène, deux sœurs, élèvent un troupeau de 110 vaches en stabulation libre, avec une dizaine d'employés, dans le respect du bien-être animal. Ici, à la ferme du Ramier, le lait devient raclette. Il est LE fromage emblématique des tablées hivernales.

Par Sharon Rouanet
et Lucie Ribaut



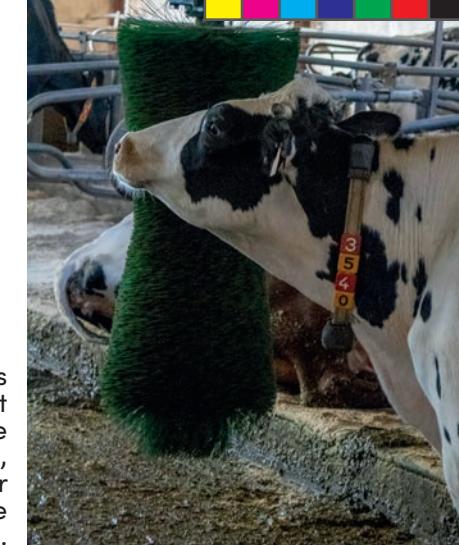


LE GOÛT DU BIEN-ÊTRE

© Copyright



Chaque vache se fait traire par un robot dès qu'elle en ressent le besoin. Il garantit un cycle naturel et respectueux.



Les vaches profitent d'une brosse automatique, pour leur permettre de se défendre.

« Nous avons été les premières de la région à adopter la stabulation libre, et la différence sur le lait est évidente »



Indépendance et confort : voici ce que représente la stabulation libre. Accès illimité à l'extérieur, matelas moelleux, ventilation et climatisation... Ici, les vaches sont chouchoutées pour produire un lait de meilleure qualité.





Les fromages sont élaborés avec une méthode ancienne dans un chaudron en cuivre de 2500 litres de lait. Après être chauffé jusqu'à 32°, ce dernier est transformé à l'aide de ferment et de présure.

La présure est une enzyme. Elle provoque la séparation du lait en deux parties : le caillé, qui est la partie solide, et le petit lait, la partie liquide. C'est la base de la fabrication.



Arrive le moment du moulage.
Le caillé est placé dans des moules pour lui donner la forme souhaitée.



Une fois obtenu, le caillé est égoutté pour enlever une partie importante de son humidité : le petit lait.





Les fromages sont déposés sur une étagère afin de les compresser pendant 30 minutes. Ensuite, ils sont retournés et reposent, encore, pendant 24 heures.



Ils sont saupoudrés de sel à sec, directement à la main. Le sel joue un rôle d'exhausteur de goût et favorise le développement de la croûte.



La texture permet le démoulage.
Les fromages sont prêts à rejoindre la cave.





L'affinage dure 3 mois. C'est à ce moment là que le fromage développe sa personnalité. Chaque pièce est régulièrement retournée et parfois brossée, un soin essentiel pour favoriser le développement harmonieux de la croûte. L'atmosphère, l'humidité et le temps jouent tous un rôle dans l'apparition des saveurs et des textures.

À la ferme du Ramier, le fromage à raclette est proposé au prix de 26 euros le kilo. C'est le reflet de la qualité du lait issu des 110 vaches en stabulation libre et du savoir-faire artisanal qui le caractérise.





JÉRÔME BOSVIEL

Montauban dans le cœur

Meilleur réalisateur de l'histoire de la deuxième division (Pro D2), Jérôme Bosviel est très attaché à son club de Montauban. Rugbyman passionné, il s'est prêté au jeu du portrait.

Photos : Paul Gazut



Arrivé en terre montalbanaise en provenance de Bourgoin, Jérôme Bosviel commence le rugby à l'âge de 5 ans à Bergerac. Formé au poste de demi d'ouverture, il passe par Dax puis Périgueux où il connaît les joies de la montée en Pro D2. Fort d'une carrière bien remplie, il s'est ensuite révélé au plus haut niveau du côté de Lyon. C'est sous le maillot ciel et grenat qu'il explose. Avec 37 rencontres et 377 points inscrits en deux ans, son profil polyvalent - ouvreur ou arrière - attire de plus en plus les grosses écuries de Top 14. Cependant, inquiété par l'état de santé de son père, il choisit de rejoindre Montauban pour se rapprocher de sa famille.

MEILLEUR RÉALISATEUR DE L'HISTOIRE DE LA PRO D2, JÉRÔME BOSVIEL EST DEVENU UNE FIGURE EMBLÉMATIQUE À MONTAUBAN

Débarqué à Montauban sur la pointe des pieds en 2016, le joueur s'est rapidement imposé comme l'un des meil-



■ ■ ■ L'arrivée du nouveau staff a permis de changer la façon de travailler. Le coach a apporté un nouveau souffle.

leurs joueurs de son effectif. Avec plus de 200 matchs disputés, il amène sa touche personnelle, ainsi que sa technique individuelle à ses coéquipiers depuis maintenant presque 10 ans. À nouveau courtisé par des clubs de Top 14 lors de la saison 2016-2017, alors que Montauban joue des phases finales pour monter dans l'élite, l'ouvreur décline ces offres car il « souhaite connaître le Top 14 avec Montauban ». Un choix qu'il « ne regrette pas » malgré la défaite en finale cette année-là...

Devenu un des joueurs emblématiques du fait de son ancienneté et de son rôle de leader, Jérôme Bosviel est entré dans l'histoire de la Pro D2 en avril 2023. À l'occasion de la rencontre opposant Montauban à Carcassonne, il atteint devant son public la barre des 2468 points avec son club. Il devient meilleur réalisateur de l'histoire de la Pro D2 et sauve par la même occasion les montalbanais de la descente en Nationale. « Un accomplissement important » selon lui, qui garde toujours dans un coin de sa tête l'idée de jouer en Top 14...

« MONTER EN TOP 14 AVEC MONTAUBAN ? OUI, C'EST MON OBJECTIF »

Et même si cette idée d'atteindre le plus haut niveau trotte dans un coin de sa tête, le joueur rappelle que « même si ce début de saison est bon, il ne faut pas se précipiter ». En effet, les Vert et Noir sont bien placés au

classement, mais ont connu des saisons précédentes en dents de scie. L'objectif est donc de « d'abord atteindre les 60 points au classement, c'est quasiement synonyme de maintien chaque année. Après, pourquoi ne pas rêver ». Un début de saison « prometteur » qui est notamment dû à une nouvelle façon d'entraîner insufflée par Sébastien Tillous-Borde, arrivé cette année en provenance de Rouen. Des changements bien accueillis par Jérôme Bosviel, heureux de son temps de jeu partagé avec son concurrent Thomas Fortunel.

« SI JE PEUX TERMINER MA CARRIÈRE ICI ET Y RESTER APRÈS, JE LE FERAIS »

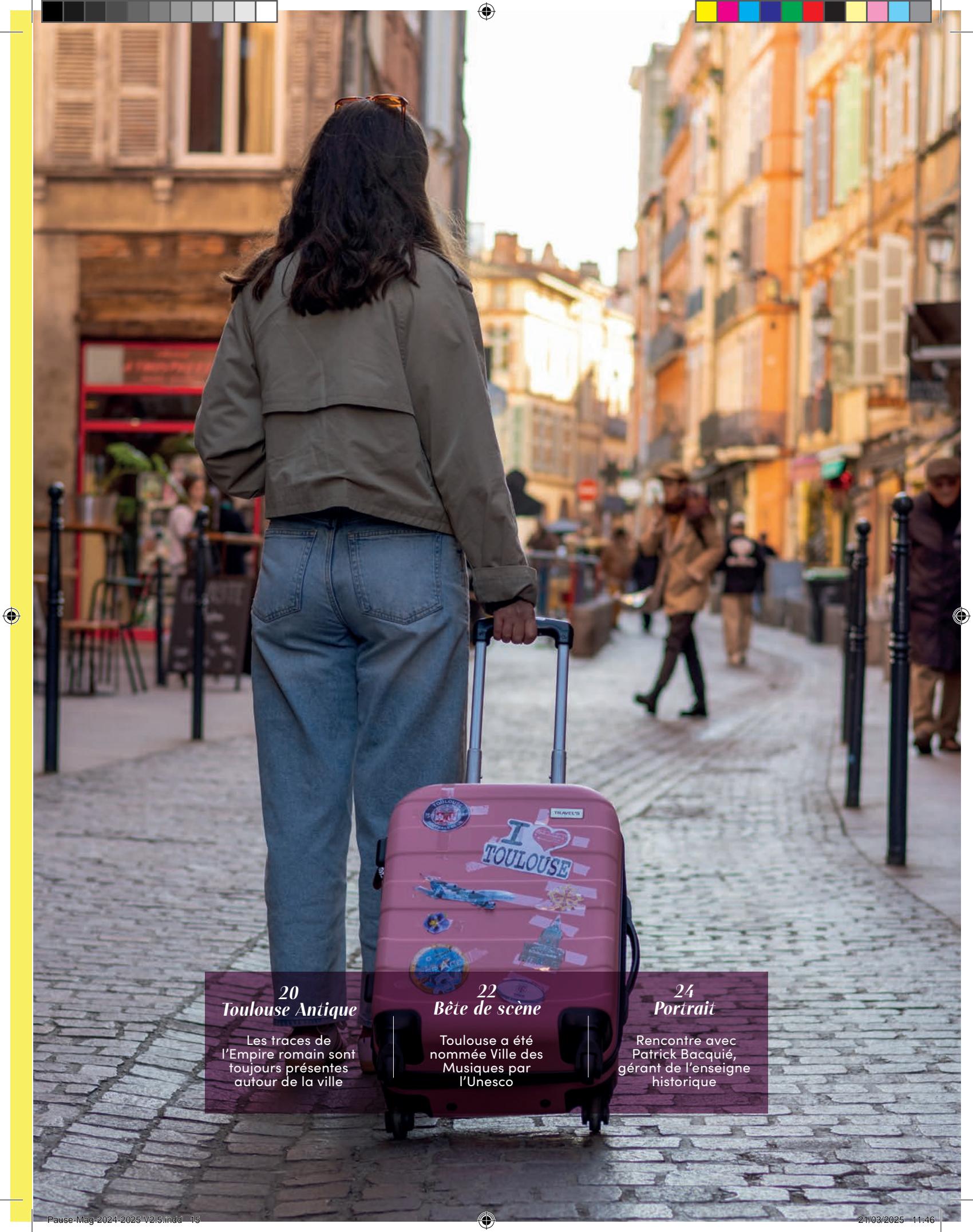
En fin de contrat avec son club en juin 2026, le recordman de points en Pro D2 « souhaite continuer l'aventure » si le staff le lui propose. La légende montalbanaise reste cependant consciente que « des contrats d'un an seront probablement plus appropriés pour le club ». De plus, épargné par les pépins physiques, Jérôme Bosviel « se sent bien » et veut encore aider son équipe. Il espère donc rechausser les crampons pour quelques saisons. Son après-carrière approchant tout de même, il se dit prêt à « intégrer le staff des équipes de jeunes de Montauban » pour participer à son tour à la croissance de ce club et de cette institution qui lui a donné tant d'amour et de soutien.

Charles Cavailles

TOURISME

DESTINATION TOULOUSE

En 2025, la Ville rose est propulsée sur le devant de la scène touristique internationale. Entre son histoire, ses paysages, son patrimoine artistique ou encore ses institutions mythiques, découvrez Toulouse comme vous ne l'avez jamais vue.



20
Toulouse Antique

Les traces de l'Empire romain sont toujours présentes autour de la ville

22
Bête de scène

Toulouse a été nommée Ville des Musiques par l'Unesco

24
Portrait

Rencontre avec Patrick Bacquié, gérant de l'enseigne historique



Astérion, le Minotaure
de la Halle des Machines



« C'est la plus belle consécration qu'on puisse imaginer », s'émerveille Jean-Claude Dardelet, vice-président de Toulouse Métropole et adjoint au maire chargé de l'attractivité et du tourisme. Depuis octobre 2024, le logo de Lonely Planet se répand sur les devantures des enseignes de la Ville rose. Car cette année, le guide de voyage l'a nommée ville n°1 à visiter l'année prochaine.

Un titre qui représente beaucoup pour Jean-Claude Dardelet. Depuis son arrivée au Capitole il y a une dizaine d'années, l'adjoint de Jean-Luc Moudenc œuvre pour développer l'attractivité de Toulouse. Selon les chiffres de Toulouse Métropole, le tourisme se porte bien dans la Ville rose : en 2023 ont été comptabilisées 5,2 millions de nuitées marchandes, un record pour la métropole. Cette même année, les différents sites touristiques phares de la ville ont accueilli à eux tous 3,7 millions de visiteurs.

Chaque année, ce sont six millions d'euros qui sont accordés à Toulouse Team, autrefois l'Agence Attractivité de Toulouse Métropole. Un chiffre qui fait partie des plus faibles parmi les budgets dédiés au tourisme dans les autres grandes métropoles de France, selon Jean-Claude Dardelet. C'est le rassemblement de tous les acteurs insti-

Toulouse, the place to be

Par Maëlle Barreau et Giulia Bono
Photos : Sharon Rouanet, Paul Gazut

Ville rose, ville des musiques, et maintenant LA ville à découvrir en 2025, Toulouse récolte tous les titres. En octobre, la métropole a été déclarée ville n°1 du « Best Of Travel 2025 » par le guide de voyage Lonely Planet. Malgré cela, tout n'est pas rose pour les acteurs du tourisme toulousain.



En 2023, près de 35 % des visiteurs de Toulouse venaient de l'étranger

tutionnels du tourisme au sein de Toulouse Team qui permet d'optimiser ce budget : "On y trouve les organismes de l'Office du tourisme, mais aussi des agences d'investissements ou encore des organisateurs de congrès et conventions d'affaires".

UN CLASSEMENT, REFLET DE L'ACTUALITÉ

Pour réaliser son classement des lieux à visiter, Lonely Planet observe les attractions touristiques, l'innovation, l'accessibilité, la durabilité et la richesse culturelle. Parmi les « incontournables » soulignés par l'agence touristique, on retrouve l'Opéra National du Capitole. Un symbole de la richesse musicale de la Ville rose, qui permet de rappeler son statut de « Ville des musiques ». Ce label a été attribué à Toulouse en 2023 par l'Unesco. Autre recommandation, la Halle de la Machine, lieu de repos des créations de François Delarozière. C'est lui qui a imaginé les créatures du spectacle urbain « Le Gardien du Temple » de la compagnie de la Halle, temps fort de 2024. Sur trois jours de déambulation, il a rassemblé 1,2 million de spectateurs.

Mais surtout, le guide de voyages se base sur les actualités touristiques de l'année à venir. Et ce qui a permis à Toulouse de gagner sa place dans le « Best of Travel 2025 Top Cities », c'est la réouverture du musée des Augustins. Fermé depuis mai 2019 pour des travaux de rénovations, l'établissement culturel a rouvert temporairement ses portes pour l'été 2023. Près de 134 000 visiteurs se sont rendus dans le peu de salles ouvertes au public. Le musée devrait à nouveau accueillir du public aux alentours de l'automne 2025.

Le musée des Augustins, encore en travaux pour rénovation



Ainsi, Toulouse se hisse tout en haut du classement. Derrière elle, Pondichéry, en Inde, et Bansko, en Bulgarie, ont respectivement décroché la seconde et la troisième place. Pour établir le palmarès, c'est un processus d'ampleur mondiale. « Il existe des agences affiliées à Lonely Planet aux quatre coins du monde » indique Dorothée Pasqualin, responsable presse de Lonely Planet France. Avec leurs experts locaux, chacune établit une liste de villes à recommander pour l'année à suivre. Puis, les résultats sont centralisés à la maison mère de la société, en Angleterre. De là, dix villes sont sélectionnées. Puis, un ordre est décidé. Mais, en vérité, le chiffre attribué n'a pas tant d'importance. « Évidemment, il faut établir un classement. Mais finalement, toutes les destinations se valent. Ce n'est pas une comparaison, mais un avis des rédacteurs », explique Dorothée Pasqualin.

134000

C'est le nombre de visiteurs qui se sont rendus aux Augustins en 2019.





→ **UN TREMPLIN TOURISTIQUE SANS GARANTIE**

Concrètement, à quoi sert le numéro assigné à chaque destination ? C'est avant tout un outil de communication. Et pas n'importe lequel ! En presque dix ans d'existence, le « Best of Travel Top Cities » s'est construit une solide réputation parmi les guides de voyages réputés. Alors forcément, arriver tout en haut de la liste, c'est un atout de taille pour la communication de Toulouse. « Je croise tout autour du monde, dans mes déplacements, des gens qui me parlent de ce classement », affirme Jean-Claude Dardelet.

Il est certain que la mention « Lonely Planet » va augmenter le taux de tourisme dans la Ville rose en 2025. Malgré tout, l'adjoint au maire ne s'attend pas à des miracles : « Avec la période économique qui s'annonce, difficile de donner des prévisions chiffrées. Notre défi va être de réussir à pérenniser le pic de 2025, quel qu'il soit, pour ne pas avoir de fortes baisses en 2026. »

LES ÉTABLISSEMENTS CULTURELS DE TOULOUSE SOUFFRENT

Nommée « Ville des musiques » par l'Unesco le 31 octobre 2023, Toulouse séduit un nombre croissant de touristes grâce à son

riche patrimoine culturel. Mais, la ville traverse une crise, marquée par une véritable épidémie de fermetures d'établissements. Au cours des trois dernières années, environ 20 % des hôtels de Toulouse ont dû mettre la clé sous la porte temporairement, ou même, pour toujours, selon l'Écho Touristique. Le cinéma et les arts de la scène sont la deuxième baisse d'activité marchande dans le secteur culturel. Cela est dû aux taux importants de fermetures et à l'inflation, explique le ministère de la Culture.

Aujourd'hui, une des salles emblématiques de Toulouse risque de baisser le rideau : le Théâtre du Grand Rond. Selon Sophie Sciabica, responsable de communication du Théâtre, c'est une « faute de soutien financier accru de la part de nos partenaires publics ». L'équilibre budgétaire est trop fragile. Les subventions publiques par spectateur sont de 5,20 euros pour le Grand Rond, soit bien en dessous des moyennes nationales pour les théâtres qui varient de 45 à 100 euros par invité. Et pour les salles de spectacles, comme les opéras, la subvention se situe entre 100 et 200 euros. C'est une différence notable qui inquiète Sophie Sciabica : « Il y a sûrement une priorité donnée aux structures plus grandes ou ayant un rayonnement national ou international ».

Le théâtre, qui est devenu une SCIC en 2018, a donc un choix difficile à effectuer : baisser la rémunération des équipes artistiques, ou demander à la ville d'augmenter les aides publiques à 9 euros par spectateur. Sans cela, la salle de spectacle risque de fermer ses portes en juillet 2026, malgré une fréquentation de 45 000 spectateurs chaque saison.

« Ce n'est pas le tourisme qui impacte la culture, mais la culture qui impacte le tourisme », indique Frédéric Michel, président hôtelier du syndicat Umih 31. Le classement de Lonely Planet est pour lui « une nouvelle splendide qui attirera plus de clients, nous sommes prêts à les accueillir ! »





« Il y a sûrement une priorité donnée aux structures plus grandes ou ayant un rayonnement national ou international »

SOIRÉE MORTELLE

La buvette « Pêcheurs de sable » était en réalité une morgue au XVIII^e siècle. Les noyés de la Garonne étaient repêchés et entreposés ici. Un moyen de les conserver en attendant l'identification de leur proche. Un vrai frigo des horreurs transformé aujourd'hui en un lieu festif et beaucoup moins morbide.

BLANCHE OU ROSE ?

Fun fact, une ordonnance obligeait les habitants à blanchir les façades de leurs maisons. Le but ? Améliorer l'efficacité de l'éclairage public, mais pas seulement. D'autres avancent que la brique était vu comme un matériau peu luxueux. En clair, la ville paraissait beaucoup plus riche de couleur blanche.



LE GPS DE 1815

Le saviez-vous ? Au XIX^e siècle, se perdre dans les petites ruelles est quotidien pour les Toulousains. Alors, la mairie décide d'instaurer un système de plaques directionnelles. Les plaques jaunes pour les rues parallèles à la Garonne et les blanches pour les autres. Une logique similaire pour les numéros des rues.

Par Sharon Rouanet



L'ancienne plaque de la Rue du Taur





Toulouse ne s'est pas faite en un jour

La Ville rose cache bien des secrets. Remparts oubliés, vestiges cachés, ruines : les traces de la cité antique de Tolosa façonnent le Toulouse d'aujourd'hui.

Par Julie Nemeth. Photos Sharon Rouanet

Imaginez-vous au Ier siècle après J-C. Vous marchez rue Saint-Rome, l'artère la plus large de la ville. Au loin, vous voyez les hauts remparts qui délimitent la cité de Tolosa. L'ancêtre de Toulouse est beaucoup plus petite qu'aujourd'hui. Les Romains l'ont bâtie sur leur modèle. Mais comme Rome, Toulouse ne s'est pas faite en un jour...

Tout commence autour des 300 ans avant J-C. Des peuples d'origine ibéro-aquitaine créent la petite ville de Tolosa, là où aujourd'hui se trouve la commune de Vieille-Toulouse. Elle est ensuite envahie par une tribu gauloise, les Volques Tectosages.

Ce n'est qu'au début du Ier siècle avant notre ère que l'empereur Auguste décide d'intégrer la province à son empire. « Il déplace les peuples déjà présents pour les reloger dans une nouvelle ville près de la Garonne », assure Jérôme Kerambloch, historien et conservateur au musée du Vieux Toulouse. Auguste lui donne le nom de Tolosa. Toulouse est née. La ville se développe très rapidement, atteignant 20 000 habitants au cours du Ier siècle.

UNE RUE QUI TRAVERSE LES SIÈCLES

La rue Saint-Rome est l'une des plus anciennes rues de Toulouse. Les Romains ont suivi l'axe principal nord-sud (l'axe cardo maximus) pour la construire. Cette grande avenue romaine traversait la ville d'un bout à l'autre, reliant les principaux centres d'activités. Pour le conservateur de musée, c'était la rue la plus importante de la ville : « À l'époque, c'était la plus large et la plus longue rue. C'était le centre de la vie. »

UN HÉRITAGE ROMAIN EMMURÉ

« Dès le départ, les Romains utilisent la brique. Il n'y a pas de pierre à Toulouse, mais nous avons de l'argile pour faire des briques », indique Jérôme Kerambloch. Vers l'an

Le mur romain à la droite du bar Le Saint des sein



20 après J-C, les Romains construisent un rempart autour de la ville pour symboliser la prospérité de la nouvelle colonie. Constitué de briques et de moellons (des blocs de pierre irréguliers et bruts), il est long de 3 km, haut de 12 mètres et fait 2 mètres de large.

On peut encore voir les vestiges de ce monument de nos jours, comme au square Charles de Gaulle, où le tracé est mis en avant avec du carrelage. Ou encore, rue du Poids de l'huile, au sous-sol du magasin Uniqlo, où un bout de muraille sort de terre. Enfin, le mur est visible place Saint-Pierre, à droite du bar « Le Saint des seins. » D'autres vestiges se cachent dans les rues toulousaines. Depuis 1990, ils sont officiellement inscrits au titre des monuments historiques.

Après plus de 2000 ans, la ville a fait peau neuve. Les temples et villas romaines ont laissé place à nos avenues et centres commerciaux, toujours aussi animés qu'à l'époque.

Ecoutez notre podcast sur les autres mystères de Toulouse !





LE CANAL DU MIDI SE RÉINVENTE

Classé au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1996, le canal du Midi est bien plus qu'un circuit d'eau navigable. Depuis trois ans, le projet "Grand parc canal" est mené afin de préserver ce monument.

Par Domitille Perpère. Photo SharonRouanet

Le canal du Midi, c'est 240 kilomètres d'eau et de berges bucoliques, de Toulouse à Sète. Lieu emblématique toulousain, il rassemble près de 1,5 million de touristes par an. Sa popularité s'explique par le besoin de nature. « On cherche un point d'eau, de la fraîcheur », explique Adrien Duclos, guide à l'Office de tourisme de Toulouse. Toulouse Métropole cherche à favoriser davantage les mobilités douces et développer l'activité touristique et commerciale autour du Canal. Dans cette dynamique, l'institution a lancé le projet « Le Grand parc canal » avec les Voies navigables de France en 2021. Il devrait se terminer en 2030.

« LA VILLE ROSE, UNE VILLE DES CANAUX »

« Le principe est que le canal cesse d'être une autoroute comme l'est à certains endroits et qu'il devienne un lieu où la nature reprend ses droits », exprime Hélène Kemplaire, directrice de projet à Toulouse. « Il y a une volonté de développer les activités sur le canal du Midi. Ce dernier est destiné à reprendre un peu d'éclat dans son image touristique avec une



recherche libre sur toutes les préoccupations environnementales. Ce projet va faire de la Ville rose une vraie ville des canaux.» (ndlr : le canal du Midi, de Brienne et latéral à la Garonne s'étendent sur 30 kilomètres à Toulouse). Toulousain pure souche, Gérard, 87 ans, se promène tous les matins sur les berges du cours d'eau : « Cet endroit me rappelle de vieux souvenirs quand j'étais jeune, j'ai grandi avec lui », confie-t-il. « Il fait partie de l'essence même de la ville. Les Toulousains ont besoin de lui pour vivre ! », s'exclame-t-il. Aujourd'hui, le canal fait partie des 45 sites français inscrits sur la liste du patrimoine mondial, mais est également classé au titre des paysages. Il représente 30% du tourisme fluvial national.

Pierre-Paul Riquet, habitant à Revel, parcourt souvent la Montagne Noire à cheval. Il remarque qu'elle est traversée par de nombreux ruisseaux. Il a l'idée de recueillir ces derniers, puis de les diriger vers un point précis appelé le «point de partage des eaux», situé à Naourouze, à 189 mètres d'altitude. En 1667, les travaux du canal du Midi commencent avec 12 000 ouvriers sur place. Le projet se termine en 1681, 14 ans plus tard. Pierre-Paul Riquet meurt en 1680, avant de voir son projet achevé.



Le canal du Midi au port de l'embouchure.



Toulouse : ville de musiques

Labellisée Ville des musiques par l'Unesco en 2023, Toulouse regorge de festivals et de concerts tout au long de l'année, et pour tous les goûts.

Par Marilou Jaubert

Scène emblématique de Toulouse depuis plus de 60 ans : le Bikini. Installée à Ramonville, la salle de concert a vu passer les plus grands noms français et internationaux, de Manu Chao jusqu'à Coldplay. Tous les ans, ce sont près de 300 événements organisés, 600 artistes accueillis, dans une salle pouvant rassembler près de 2000 spectateurs. Pour Antonin ROMEAS, responsable de la communication de l'établissement, « Toulouse regorge d'artistes, c'est une ville qui a un vivier incroyable de talents et qui a toujours défendu la créativité et je pense que c'est cette liberté artistique qui la rend particulièrement attractive. »

Autre scène emblématique, le Zénith Toulouse Métropole, près de la Cartoucherie. Depuis son inauguration en 1999, 450 000 spectateurs par an. Le groupe Gojira, Patrick Bruel ou encore le rappeur SCH ont déjà foulé la scène de 600m².

Mais la musique à Toulouse ne résonne pas uniquement entre quatre murs. C'est le cas du Rose Festival, créé par les rappeurs natifs de la Ville rose Bigflo & Oli, en septembre 2022. Un festival qui grandit d'année en année. En 2024, 110 000 personnes se sont réunies au MEETT pour célébrer le rap et la pop, surpassant les 90 000 festivaliers de l'édition 2023. Ce dynamisme s'étend bien au-delà de



Photo: Marilou Jaubert

Le rappeur Houdi fait trembler la scène toulousaine du Bikini lors de son dernier concert.



Photo: Sharon Rouanet

la Ville rose, grâce à des collectifs comme Antistatic, qui organisent des concerts alternatifs ou des événements comme L'XtremeFest dans le Tarn.

LE RETOUR DU JAZZ

La musique s'invite aussi dans les rues et les lieux plus intimes. Aux abords du Capitole, le bar l'Atrium organise des concerts toutes les semaines, principalement du jazz, adapté au standing du lieu. La salle pouvant accueillir un peu plus de vingt personnes est « souvent remplie », indique Morgan Meunier, le directeur de l'établissement. « Organiser des concerts augmente de 30% le taux de fréquentation du bar de l'hôtel. »

Le jazz, un style de musique qui s'invite dans le bar du Plaza Hotel, mais aussi dans le café associatif Maison Blanche, rue Arnaud Bernard. Jam jazz ou encore Jazz manouche, chaque semaine la salle de concert attire des centaines de spectateurs pour raviver la flamme du jazz à Toulouse. Même si on connaît Toulouse pour le rap et ses scènes alternatives, le jazz commence à prendre ses quartiers dans la Ville rose.



Photo : Pollux Asso



Photo: Pollux Asso

DES ARTISTES SOLIDAIRES

De Nougaro à BigFlo & Oli, la ville a vu naître de grands artistes. Plus que des parcours individuels, ils forment une vraie communauté.

Par Tara Yates

AToulouse, la scène musicale ne se limite pas aux concerts : elle repose aussi sur une entraide entre les artistes. Big Beurky, chanteur des Booze Brothers, groupe de punk irlandais, détaille : « Ici, les groupes se soutiennent. Les jams et les sessions qui sont organisés permettent de jouer et de nouer des contacts. C'est une chance que peu de villes offrent. »

Pour Malo Moussié Aniorte, rappeur toulousain et ingénieur du son pour Visionnaire, la marque de BigFlo & Oli, cette solidarité permet aussi, mine de rien, de se faire un nom : « Grâce à cette scène, je rencontre sans cesse de nouveaux artistes. J'ai accès à des studios, des collaborations, des concerts... Cette entraide ouvre des opportunités qu'on ne trouve pas ailleurs. »

À Toulouse, on retrouve une diversité de styles impressionnante. Du métal de Psykup au rap de BigFlo & Oli, en passant par le jazz porté par des groupes comme le Trio O, il y en a pour tous les goûts. « Jouer ici, c'est bien plus que faire de la musique, c'est une véritable interaction avec les autres musiciens », explique le chanteur du groupe, Thierry Taranto.

DES PETITES SALLES QUI FAVORISENT LES ÉCHANGES

Ces différents écosystèmes reposent sur des échanges réguliers, dans une ville où les salles de concert grand

format se comptent sur les doigts d'une main. Que ce soit dans la sphère métal ou du rap, tous les artistes se sont déjà croisés au moins une fois.

De Claude Nougaro, dont l'ombre tutélaire a marqué tous les recoins de la ville, à la nouvelle génération portée par BigFlo & Oli, Toulouse était, et reste, une terre de culture et de musicalité.

Une chose est sûre : il n'y a plus d'excuses pour ne pas dénicher le prochain coup de cœur musical made in sud ouest !



Crédit: Sylvie prod

Malo Moussie Aniorte fait partie des étoiles montantes de Visionnaire, la marque toulousaine des rappeurs BigFlo et Oli.



Patrick Bacquié : le café au cœur d'une famille

Depuis plus d'un siècle, le café Bacquié anime le quartier Victor Hugo.

Patrick Bacquié, 4ème génération de la lignée, continue de porter cet héritage familial.

Le café Bacquié, fondé à Toulouse en 1896, est une institution familiale spécialisée dans la torréfaction artisanale de cafés, mais propose également de l'épicerie fine, vins et spiritueux. « Nous devons être l'une des plus vieilles maisons toulousaines », affirme Patrick Bacquié avec fierté. Avec son frère Olivier, ils gèrent l'entreprise, honorant ce qu'ont fait leurs parents et leurs grands-parents. « C'est une mission » dit-il. Mais le gérant de la boutique ne se considère pas seulement comme un gardien du passé : « Notre objectif est de continuer à faire vivre cet héritage tout en l'adaptant aux exigences modernes ».

« C'EST LE MILIEU DU CAFÉ QUI M'A LE PLUS PASSIONNÉ »

Pourtant, cet amoureux de café n'a pas toujours été destiné à reprendre l'entreprise familiale. « Je savais que j'aurais toujours une place ici, mais je n'ai pas suivi ce chemin tout de suite », raconte-t-il. Avant, il a exploré d'autres horizons, d'abord comme visiteur médical, puis comme animateur au Club Med. L'appel du café s'est fait ressentir, comme une évidence. De la torréfaction à





« Les Toulousains sont sûrs de trouver ici des produits de bonne qualité avec de bons conseils »



la vente, en passant par la gestion des produits finis, Patrick s'est formé auprès des anciens. « C'est le milieu du café qui m'a le plus passionné », confie-t-il.

Aujourd'hui, l'institution reste fidèle à sa réputation d'excellence. « Les habitants de la ville viennent ici car ils savent qu'ils pourront y trouver des produits de qualité, qu'ils ne trouvent nulle part ailleurs ». Les gérants de la boutique sélectionnent avec soin des cafés arabicas fraîchement torréfiés venant directement d'Ethiopie, du Nicaragua et de Papouasie - Nouvelle-Guinée. L'enseigne propose aussi plus de 180 variétés de thé.

UN HÉRITAGE FAMILIAL PORTÉ PAR LA TRANSMISSION ET NOURRI PAR LA PROXIMITÉ HUMAINE

Travailler avec sa famille comporte son lot de défis, comme « mettre un peu d'eau dans son vin ». Mais pour Patrick, cela fait aussi la force de la Maison Bacquié. Cette collaboration étroite permet d'assurer la continuité. Cette complicité s'élargit désormais à la cinquième génération, avec l'arrivée de sa fille, Morgane, dans l'entreprise depuis quelques mois. « Elle suit le même parcours que moi : elle passera par tous les postes où elle sera formée par les anciens et apprendra le travail d'équipe », explique le cogérant de la maison Bacquié.

En 40 ans de présence dans la maison, le chef d'orchestre a vu passer des générations de clients. Certains sont devenus des amis, comme le chef étoilé Michel Sarran. Il a vu des familles grandir, des relations commerciales se transformer en amitiés, et a partagé des moments heureux, comme des

naissances, mais aussi des moments plus difficiles, comme des décès. Ce lien humain fait la différence.

« ON NE TOUCHE PAS À LA TRADITION, C'EST UNE VALEUR SÛRE !»

Diriger une maison centenaire n'est pas sans obstacles. Patrick fait face à des enjeux majeurs : la hausse constante des coûts, des matières premières, l'apparition de marques internationales, mais également l'ascension du marché en ligne. Sans compter l'impact de la pandémie : le commerce est resté ouvert le matin, un moyen de maintenir la proximité avec les Toulousains.

L'innovation est un autre défi capital. Indispensable, elle reste pour le codirigeant une prise de risque : « on ne touche pas à la tradition, cela reste une valeur sûre. Sinon, c'est toujours un pari ; soit ça fonctionne, soit c'est un fiasco ».

Malgré tout, le café ne cesse de se développer grâce à ses mélanges qui font la réputation de l'enseigne auprès de ses partenaires. Le commerce est en quête de nouveauté et est soucieux des demandes de ses clients. Olivier, le frère de Patrick, cite par exemple le jus de gingembre récemment introduit en boutique.

L'avenir de l'épicerie repose désormais sur Morgane, cinquième génération et première femme de la famille à reprendre les rênes. À 25 ans, la jeune femme incarne une vision tournée vers le digital et envisage de s'ouvrir à la France et à l'international.

Par Eirena Mai-Ly Etté. Photo Sharon Rouanet



Valentina, kiosquièr^e 2.0

Par Carla Pons

Dans un monde où les kiosques disparaissent les uns après les autres, Valentina Currieri s'est donné le défi de redonner vie à ce symbole, en le réinventant. Mais, avant de reprendre le kiosque de La Fontaine, l'avenir professionnel de la jeune Italo-Tunisienne était incertain. Après avoir fréquenté les bancs de la fac de droit, travaillé comme serveuse, cuisinière et même responsable de salle dans un restaurant, Valentina, à seulement 23 ans, semble déjà avoir vécu mille vies.

À LA CROISÉE DU DESTIN

Pourtant, sa « vraie vie », comme elle aime le dire, a débuté un matin de juillet 2024. « Je me promenais dans le quartier François-Verdier, un peu par hasard. Puis, j'ai vu l'affiche de location du kiosque, et là, ding, ding, ding, bingo ! C'était pour moi, c'était ce que je voulais faire de ma vie », confie-t-elle. Au-delà du défi de reprendre une institution emblématique de la culture française, Valentina a vu dans ce projet une opportunité unique : dépoussiérer les kiosques et leur apporter un vent nouveau. Et à propos de son âge, elle confie : « Selon mon patron, [l'entreprise Médikiosk, filiale de JCDecaux], je suis la plus jeune kiosquièr^e de France. C'est pas beau, ça ? » lance-t-elle dans un éclat de rire. Un titre dont elle est fière et auquel elle ne renoncerait pour rien au monde. « Je ressens une véritable responsabilité. Je me vois comme la gardienne de cet héritage. J'ai une mission à accomplir, et je ne lâcherai pas, même si c'est parfois compliqué », affirme-t-elle, les yeux brillants d'espoir.

TOUT UN QUARTIER DERrière ELLE

À l'écoute de ses paroles, une cliente du kiosque, un journal à la main et avec un accent du Sud, intervient avec enthousiasme : « Ne t'en fais pas pour ça, nous serons

là pour te soutenir. C'est un lieu qui nous fait tellement de bien ». Bien plus qu'un simple kiosque, cet endroit est devenu un véritable lieu de convivialité, de culture et d'échanges pour le quartier toulousain.

Les habitants ne s'y rendent pas seulement pour acheter leur journal, mais aussi pour profiter d'un sourire, celui de Valentina.

« Je pense que l'ère numérique dans laquelle nous vivons nous fait ressentir un cruel manque de contact humain, et surtout de toucher physique. Vous allez me dire, qu'y a-t-il de mieux que l'odeur d'un magazine ou la texture d'un journal ? Rien ! » s'amuse-t-elle, avant de porter à son nez un exemplaire de Paris Match qu'un client s'apprête à acheter.

|| Je ressens une véritable responsabilité. Je me vois comme la gardienne de cet héritage

KIOSQUE CONNECTÉ, LECTURE MODERNISÉE

Le métier de kiosquièr^e, réputé complexe et en déclin, n'attire plus vraiment les vocations.

Pourtant, pour Valentina, il représente une opportunité de moderniser une activité qui, selon elle, a encore beaucoup à offrir, notamment grâce aux réseaux sociaux, qu'elle maîtrise à la perfection.

Et c'est sur Instagram et TikTok, qu'elle partage les coulisses du métier de kiosquièr^e au 21^e siècle, en se mettant en scène dans des vidéos. « J'ai connu le kiosque via ses vidéos et je suis devenue cliente. C'est super parce qu'avant ça, je ne lisais pas de magazines et j'allais encore moins les acheter en kiosque », confie Solène, étudiante, un magazine à la main.



Depuis 2024, Valentina,
plus jeune kiosquière de
France, fait rayonner le
quartier François Verdier
de part son sourire
contagieux.



EVIE



Portées par des thèmes universels, comme l'amour et l'acceptation de soi, ses chansons se veulent inspirantes. Arrivée sur Spotify il y a peu, Evie remplit quelques petites salles de concerts et cafés toulousains pour se faire connaître.

@evie._.officiel

THE PINK TALK

Lancé il y a quelques mois sur Tik Tok et Instagram, ThePinkTalk se présente comme un média Feel Good. L'objectif, présenter en plusieurs épisodes des « talents inspirants qui font rayonner la ville de Toulouse ». Au programme des premiers épisodes : Lena, nail artist, le rugbyman Sofiane Guitoune ou le boxeur Mohamed Mimoune.

@thepink.talk



#LES TOULOUSAINS QUI BUZZENT



TUVOK12

Avec 15 millions d'abonnés, Tuvok est au-delà du buzz, Toulousain d'origine hollandaise, il passe entre basket et musique et connaît un succès international !

@tuvok12

MONSIEUR PROF

Originaire du Royaume-Uni et fan du ballon ovale, Monsieur Prof partage des vidéos à ses 800 000 abonnés sur Tik Tok. Plusieurs thèmes abordés, le rugby et le Stade Toulousain, mais surtout du sourire avec ses élèves.

@monsieur_proff

BLOGUEUSE À ROULETTES

Distribuer sa bonne humeur et éveiller les consciences sur le handicap. Anaïs Barbeau, une femme à mobilité réduite, propose dégustations et tests de restaurants toulousains. Une initiative gourmande, engagée et toujours avec le sourire.

@blogueusearoulettes





BENJAMIN AUTHIÉ

Quand la violette vient sublimer le Paris-Brest : signature d'un pâtissier Toulousain



« C'est dans les casseroles de mamie et maman que tout a commencé. Mon parcours, d'abord orienté vers la cuisine, a peu à peu bifurqué vers une passion : le dessert de restaurant. J'ai travaillé en établissement gastronomique et aussi en tant que traiteur. Ce sont toutes ces étapes qui m'ont mené à ouvrir mon laboratoire de pâtisserie en 2009 puis en 2012 une boutique à l'Union. J'en suis venu à créer ma spécialité : le Paris-Toulouse, une revisite de l'emblématique Paris-Brest.

CE QUI REND CETTE CRÉATION UNIQUE ?

La violette. Elle a longtemps été malmenée par les consommateurs, qui gardaient souvent en mémoire le parfum désodorisant. Et pour moi, la clé de la réussite de ce gâteau aujourd'hui, c'est le dosage de la violette. C'est suffisamment subtil pour ne pas trop embaumer l'ensemble du gâteau et garder un équilibre entre la rondeur et l'onctuosité de la noisette. J'ai opté pour une crème noisette, un praliné et des

noisettes croquantes pas trop broyées à l'intérieur, pour garder de la mâche et au-dessus, se trouve la chantilly mascarpone à la violette. L'élaboration du Paris-Toulouse se termine alors avec une violette cristallisée que l'on vient poser sur le haut du gâteau.

UNE IDÉE NÉE AU COEUR DES STADES

Tout a commencé grâce à un partenariat avec le Toulouse Football Club.

L'objectif : imaginer des animations gourmandes pour les quatre matchs de gala (Monaco, Marseille, Lyon et Paris).

Donc je me suis enfermé dans mon bureau et le concept de cette pâtisserie est née. D'ailleurs, c'est un nom que j'ai déposé et il est aujourd'hui dans le top 3 de nos meilleures ventes.

Pour nos pâtisseries, on essaye au maximum de se fournir avec des produits d'origine française et locale mais il est très compliqué d'avoir des violettes fraîches, qui plus est de l'hexagone. C'est mon seul regret ».



Propos recueillis par Amélie Marsan. Photos : Lucie Ribaut





PLUS BÊÊÊLE L'AGRICULTURE

Dans un monde où l'on oppose souvent écologie et agriculture, une éleveuse relève le défi d'une production locale et respectueuse de l'environnement, tandis que le magasin Minjat ! s'engage dans une démarche pour une production plus juste.

Par Laurine Méaulle et Mathis Baumann. Photos : Lucie Ribaut



Au cœur de la ferme « l'Échappée Bêêêle » se mêlent brebis et agroécologie

1. Au petit matin les brebis attendent la sortie en pature.
2. Audrey Labit observe l'affinage des tommes.



En 2018, Audrey Labit a repris la ferme familiale dans le Tarn, délaissant l'élevage de vaches de ses parents pour y développer un projet ambitieux autour des brebis avec son mari Lionel.

À la ferme de l'Échappée Bêêêle, ces passionnés produisent fromages et yaourts biologiques en autonomie totale, et prônent une agriculture respectueuse de l'environnement et des cycles naturels.



L'odeur de la paille fraîche se mêle à l'air du matin, tandis que Noisette, le chien de garde, aboie en surveillant les brebis qui broutent paisiblement. Au cœur du Tarn, là où les chemins de campagne serpentent entre les bocages et les pâtures, une ferme singulière s'étend sur 55 hectares. C'est ici, au Garric, qu'Audrey Labit et son mari Lionel, couple de quarantenaires, ont choisi de s'installer pour élever des brebis et produire des fromages et yaourts artisanaux en agriculture biologique. Un projet de vie mûrement réfléchi, qui puise ses racines dans une passion commune pour le fromage de brebis.

« L'Échappée Bêêêle », c'est ainsi qu'Audrey et Lionel ont baptisé leur exploitation. Ce nom reflète bien l'esprit de la ferme : un lieu où la nature et l'agriculture se rencontrent dans un équilibre harmonieux. Là, au milieu de la verdure, les brebis déambulent sur les terres que le couple gère de manière autonome. « On produit la nourriture nécessaire à notre troupeau, on maîtrise tout, de l'alimentation à la transformation du lait. On ne dépend de personne », explique Audrey, fière de cette autonomie qu'elle et son mari ont progres-





relles: « Elles sont essentielles pour le goût unique de nos fromages ». Lionel a suivi une formation de fromager et s'occupe de la partie transformation. Il utilise du lait cru pour fabriquer des tommes et des fromages affinés, et veille à respecter les règles de fabrication artisanale, avec un affinage minutieux de chaque produit. Ils sont conservés dans une chambre froide. Dans la fromagerie, la fraîcheur se fait ressentir, le thermomètre ne dépasse pas les 12 degrés, et le taux d'humidité avoisine les 90%. Le lait est stocké dans un chaudron en cuivre, et les fromages sont affinés plusieurs jours pour développer leur croûte. Le yaourt, en revanche, est le seul produit pour lequel ils pasteurisent le lait, afin de permettre le développement de fermentations spécifiques.

→

3. L'éleveuse au milieu de ses brebis.

4. Une brebis prend la pose.



sivement instaurée depuis leur installation. Dans cette ferme labellisée « Nature et Progrès », une mention encore plus exigeante que l'agriculture biologique, le couple met un point d'honneur à respecter des pratiques respectueuses de l'environnement. « Ce cahier des charges nous pousse à aller plus loin, notamment en ce qui concerne l'utilisation de traitements contre les parasites, que l'on évite autant que possible » précise Audrey. Une démarche responsable qui correspond à leur vision d'une agriculture durable et respectueuse de la biodiversité.

UN CHOIX ATYPIQUE : NE PAS PASTEURISER LE LAIT

Audrey et Lionel élèvent un troupeau de 150 brebis, principalement des laitières, qu'ils trient selon leur cycle de reproduction. « Nous respectons le rythme naturel des animaux, ce qui veut dire que les brebis ne sont pas traïées toute l'année. Elles produisent du lait pendant 7 à 8 mois, mais après la naissance des agneaux, le lait est principalement destiné à ces derniers », détaille Audrey. Ce respect des cycles naturels est au cœur de leur activité, et ce choix est également une spécificité de l'agriculture biologique.

Le couple ne pasteurise pas le lait des brebis, afin de préserver toute sa richesse en bactéries natu-



→ **UN QUOTIDIEN RYTHMÉ PAR LA VENTE DIRECTE**

Si la ferme est aujourd’hui un modèle d’autonomie, ce n’est pas sans difficulté. Les bêlements et les frictions du troupeau rythment la journée de l’agricultrice. À la fromagerie, une fraîcheur humide enveloppe l’air, et l’odeur lactée des fromages en affinage imprégné les lieux. Les tommes reposent derrière sur les étagères, leur croûte se développant lentement dans un alignement parfait. Sur le comptoir, les paquets soigneusement pesés et emballés attendent leur départ pour le marché. Entre l’élevage, la fabrication et la gestion des AMAP (Associations pour le Maintien d’une Agriculture Paysanne), où les consommateurs s’engagent à acheter régulièrement leurs produits, chaque instant de la journée est occupé par des gestes précis et indispensables.

Le couple a fait le choix de la vente directe, avec trois circuits principaux: un tiers de leurs produits partent dans des magasins de producteurs (où ils tiennent eux-mêmes une boutique à tour de rôle), un autre tiers est revendu dans des maga-

sins locaux, notamment des Biocoop, et enfin, un dernier tiers part en vente directe sur les marchés bio d’Albi et de Saint-Jory. Cette diversification leur permet de garder un lien direct avec leurs clients, un choix qui s’inscrit dans leur volonté de maîtriser toute la chaîne de production.

Mais plus que tout, Audrey et Lionel ont une vision à long terme. Ils rêvent d’une agriculture différente, moins tournée vers l’exportation et plus focalisée sur les circuits courts, afin de favoriser une production locale et durable. « Le système actuel pousse les agriculteurs à produire plus pour exporter, mais cela déstructure les marchés locaux et fragilise les producteurs. Nous, on préfère privilégier la vente locale, car cela permet de nourrir les gens tout en restant maîtres de nos prix », affirme-t-elle.

La productrice critique vivement le système des prix négociés au niveau international, notamment à travers les accords du Mercosur, qui, selon elle, conduisent à une dérégulation du marché: « L’agriculture, c’est un secteur vital, on ne peut pas spéculer dessus. Il faut repenser les filières, développer les circuits courts et arrêter d’exporter

1. L’agricultrice contemple ses terres.
2. Les tommes reposent sur les étagères de la fromagerie.
3. La photo de classe des brebis.
4. La mascotte du troupeau.





2



« C'est cette passion qui nous rend heureux »

nos produits à tout va. Nous devons nourrir notre population avant tout. » Selon l'éleveuse, le combat passe par une refonte totale du système agricole. Mais elle n'oublie pas les défis auxquels elle doit faire face au quotidien. « Sans la PAC (Politique Agricole Commune), nous n'aurions pas pu faire les investissements nécessaires pour développer notre ferme. Aujourd'hui, nous arrivons à nous verser un smic chacun, mais cela reste difficile ».

Audrey et Lionel travaillent sans relâche, 7 jours sur 7. « Le métier de paysan est passionnant, mais aussi épuisant. On ne peut pas prendre de vacances, il faut être présent à chaque étape : la traite, la fabrication du fromage, la gestion du troupeau... mais c'est cette passion qui nous rend heureux », confie Audrey.





MINJAT ! UNE SOLUTION POUR L'AGRICULTURE LOCALE

Minjat ! est un magasin de produits alimentaires locaux installé à Colomiers. L'enseigne travaille exclusivement en partenariat avec des agriculteurs.

1. Les légumes de saison remplissent les rayons.
2. La devanture du magasin.
3. Gwendoline Féral, chargée de communication à Minjat !.

Le magasin propose des fruits et des légumes de saison, de la viande ou encore des épices. Avec un concept particulier : « Minjat ! est divisé en deux parties, le magasin où les produits sont en vente à l'extérieur et la cantine qui permet aux clients de goûter directement les produits du magasin » explique Gwendoline Féral chargée de communication à Minjat !.

UNE INITIATIVE LOCALE ET RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

Fruit d'une réflexion entre deux fils d'agriculteurs du Gers, Minjat ! est né en 2019. « Le but c'était de travailler directement avec les agriculteurs de la région Occitanie, et de créer une cantine pour éviter le gaspillage alimentaire », affirme Gwendoline.

En plus de la cuisine, les produits sont emballés dans des barquettes en cellulose, un matériau biodégradable. Les clients sont invités à ramener leurs sacs et leurs barquettes pour les réutiliser





« Payer cher ne me dérange pas, si c'est pour manger des produits de qualité »

lors de leurs prochaines visites. « On travaille avec Too Good To Go, c'est une application qui nous permet de vendre nos invendus pas cher. »

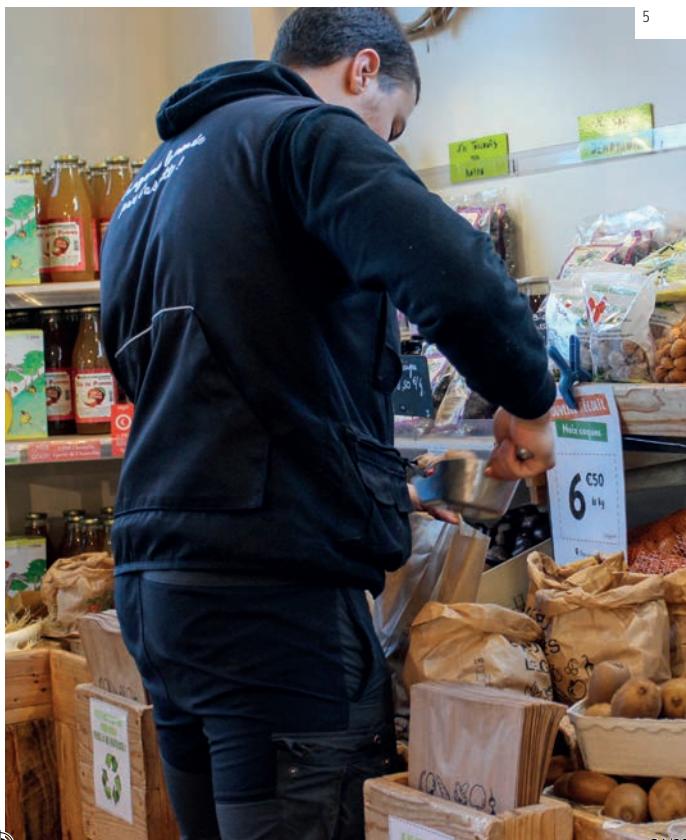
Derrière cette belle initiative se cache tout de même l'argument économique. Manger des produits de qualité est plus coûteux. Ce qui n'arrête pas les clients de Minjat : « Payer cher ne me dérange pas, si c'est pour manger des produits de qualité je suis prête à faire des efforts et je pense que les gens devraient aussi le faire » témoigne Brigitte, cliente depuis deux ans.

PLUS DE 300 AGRICULTEURS PARTENAIRES

Au départ, le commerce travaillait avec vingt agriculteurs. Grâce au bouche-à-oreille, ce nombre a rapidement augmenté pour dépasser les 300 partenaires. Dans l'ensemble, les agriculteurs sont satisfaits de ce partenariat.

C'est le cas de Marlène Lacombe, éleveuse de volailles : « Je n'ai rien à redire de Minjat !, l'idée qu'ils ont eu est excellente. Je travaille avec eux depuis deux ans et c'est super. Minjat contribue à une bonne partie de mes ventes ». En revanche pour Alex Franc, pomiculteur, malgré une bonne initiative il y a de la nuance : « l'initiative est plutôt bonne, c'est avantageux pour moi parce que je travaille à Toulouse, la proximité me permet de livrer facilement. Le seul petit bémol c'est que parfois la différence entre le bio et le conventionnel n'est pas toujours faite, ça peut être dangereux surtout pour les pommes et les poires ».

En plus d'une aide pratique, Minjat ! ne négocie pas les prix sur les produits fixés par les agriculteurs. Le magasin souhaite les rémunérer justement.



4. Les clémentines attendent les clients

5. Un client se sert dans le magasin





AXEL COULON : DE TOULOUSE À LA NASA

Axel Coulon, ingénieur de l'ISAE (Institut supérieur de l'aéronautique et de l'espace)-Supaero et passionné de spatial, réalise son rêve avec un stage à la Nasa sur le Mars Science Helicopter. 23 ans et un diplôme d'ingénieur en poche, le Toulousain d'adoption a posé ses valises en Californie il y a déjà sept mois.

Objectif : Mars.

Par Fiona Feltin. Photo Lucie Ribaut



Peut-être que vous aussi, comme Axel Coulon, vous avez déjà rêvé d'intégrer la Nasa. Cet étudiant de l'ISAE-Supaero, école prestigieuse toulousaine de l'aéronautique et de l'espace a décroché un stage auprès des plus grands. À l'âge de 23 ans, il a déjà le titre d'ingénieur aérospatial. Originaire de Meurthe-et-Moselle, près de Nancy, le jeune homme est toulousain depuis l'année dernière, quand il a intégré son master ingénierie des systèmes spatiaux. Il travaille depuis sept mois à Los Angeles, en Californie sur Mars Science Helicopter, la conception d'un nouveau robot. Entretien.

D'où vous vient cette passion pour l'aérospatial ?

Alex Coulon : Il faut savoir qu'après le lycée, je ne savais pas trop ce que je voulais faire. En 2020, quand j'étais en première année d'école d'ingénieur, j'ai regardé l'atterrissement en direct à la télévision du Rover Persévérande pour la mission Mars 2020. Tout s'est ouvert devant mes yeux. C'est là que je me suis dit : c'est ce que je veux faire. J'ai toujours été curieux du spatial. Selon moi, c'est ce qui répond le plus à nos questions existentielles. Par exemple : est-ce que la vie existe autre part ? D'où vient la vie ? Si elle a existé sur Mars, comment a-t-elle terminé ? Toutes ces questions m'ont intrigué. Je voulais aussi faire un métier qui a du sens. Pour moi, ce domaine est celui qui en a le plus pour l'humanité.

Vous êtes originaire de Meurthe-et-Moselle, comment êtes-vous arrivé à Toulouse ? Pourquoi l'ISAE-Supaero ?

A.C : Je suis né à Pont-à-Mousson, une petite ville pas loin de Nancy. À la fin de mes cinq ans d'études, j'ai fait le point. Je me suis dit que mon diplôme d'ingénieur automatique-robotique était général. Je savais que je voulais faire de la robotique spatiale, me rapprocher de ce qu'on envoie sur Mars. Il me fallait un diplôme spécial. Au fil des années, l'envie d'aller à l'ISAE s'est fortifiée. C'est une école renommée, par laquelle presque tous les astronautes sont passés. J'ai postulé au master TAS Astro, j'ai été accepté. J'aimerais bien travailler en Europe, parce que je crois au spatial européen. Je veux travailler à l'ESA (Agence

« Pour moi, ce domaine est celui qui a le plus de sens au niveau de l'humanité »

spatiale européenne) et faire de l'ingénierie des systèmes spatiaux. J'aimerais travailler sur des missions d'exploration, fabriquer des rovers et des sondes européens.

Vous avez obtenu des bourses pour votre parcours, notamment la bourse Orion de l'Université de Lorraine. Parce qu'il faut le dire, vos études ont un coût. Comment avez-vous géré cet aspect financier ?

A.C : J'ai bénéficié de beaucoup de bourses. C'est pour ça que je veux travailler en Europe. Ce serait un peu effronté de ma part de partir ailleurs alors que c'est grâce à des financements français que j'ai pu faire ces études. J'ai eu la bourse aide de France et de Supaero pour le stage à la Nasa spécifiquement. Et oui, ça a un certain coût. Un mois en Californie, c'est environ 2 500\$ (2 378,14 €)





Photos : Axel Coulon

Axel Coulon pose avec d'autres stagiaires.

de dépenses. Il me fallait à peu près 15 000\$. Pour payer le master, j'ai eu la bourse Orion de l'Université de Lorraine, d'une valeur de 10 000€ parce que je faisais de la recherche.

Comment avez-vous réussi à obtenir un stage à la Nasa ? Comment vous sentez-vous par rapport à cet accomplissement ?

A.C : J'étais très fier. Quand j'ai reçu la lettre d'acceptation, j'étais très ému. C'est avec Supaero que j'ai vu les portes s'ouvrir. J'ai contacté le peu d'élèves qui avaient fait un stage là-bas. J'ai regardé ce que je voulais faire à la Nasa et les sections. J'ai fini par contacter la section mobilité aérienne. Ils m'ont fait passer des entretiens et je l'ai eu. Je ne pensais pas que c'était possible avant d'arriver dans mon école.

Travailler pour une institution dans son domaine, cela correspond à ce que vous imaginez ?

A.C : Au niveau du personnel, je m'attendais à un tel niveau d'expertise. Ce sont peut-être les meilleurs du monde. Ils comprennent tout et résolvent des problèmes extrêmement vite. C'est ce qui fait que nous avons eu six mois de voyage dans une fusée et des rovers qui restent des années sur Mars sans défaillances. Pour les infrastructures, c'est exactement ce à quoi je m'attendais. Il faut passer beaucoup de sécurité pour rentrer dans l'enceinte. Je pensais qu'il y aurait plus de règles de conduite au travail. C'est d'ailleurs, je pense, ce qui fait que nous avançons vite. Les chercheurs sont très libres.

Vous travaillez donc sur le concept Mars Science Helicopter (MSH), qui succède à Ingenuity, en quoi ça consiste ? Quelles sont vos missions pendant le stage ?

A.C : Oui, maintenant, nous travaillons sur un concept plus grand, plus puissant et qui peut porter de la charge utile pour analyser au plus proche le sol martien. Je m'occupe aussi du développement de la navigation à longue portée, spécifiquement de l'atterrissement autonome. C'est-à-dire qu'il vole mais qu'il doit atterrir sans pilotage extérieur. Donc la détection de ces atterrissages et de la reconstruction du terrain pour qu'il détecte et évite les obstacles.

Comment vous êtes-vous intégré en tant que "Frenchie" ?

A.C : J'ai eu la chance de ne pas être le seul étranger à arriver. Nous étions beaucoup de stagiaires de beaucoup de pays différents, Australie, France, Italie, Espagne. C'est vraiment interculturel. Nous sommes tous dans la même situation donc nous faisons des liens assez vite. Je n'ai pas vraiment ressenti de différence, nous avons d'ailleurs fait beaucoup de choses avec les Américains. Je trouve qu'on s'intègre assez facilement et que la culture française et américaine sont similaires.

Le plus compliqué, c'est au niveau des relations sociales. C'est un moyen différent de communiquer, de voir les relations humaines. J'ai beaucoup de responsabilités. Nous étions une majorité de stagiaires dans mon équipe. Nous sommes quasiment des ingénieurs. Ça m'a appris à gérer la pression, les responsabilités, à être sûr de moi et de ce qui se passe dans un système. C'était beaucoup d'autonomie. J'ai approfondi mes connaissances en robotique, j'ai pu tester des systèmes en réel.

Quels conseils donneriez-vous à la personne que vous étiez plus jeune ?

A.C : De continuer avec cette mentalité que j'ai toujours eue. C'est-à-dire, d'être curieux, d'aller au bout des choses, de sortir de sa zone de confort. Je pense que c'est ce qui m'a ouvert ces portes, dont celles de la Nasa. C'est ce que je dirais au petit Axel.



Le nouveau visage de la rue Saint-Rome

Depuis quelques mois, un nouveau type de commerce a fait son apparition dans la rue la plus connue de Toulouse : les fast food. De quoi inquiéter les commerçants du quartier.

Par Lucas Zemtchounoff

En l'espace de quelques mois, le paysage commercial de la rue Saint-Rome a connu une métamorphose. Tacos, kebab, poulet frit, bubble tea... de nouvelles boutiques inédites dans cette artère parmi les plus fréquentées de la ville ont fait leur apparition. Une incursion des enseignes de fast-food qui inquiète Sandrine Rossignol, présidente de la Fédé Toulouse, fédération réunissant les associations de commerçants, artisans et professionnels de la ville. « Les fast food sont ce qu'il y a de moins bien pour une rue commerçante comme ici. Ils restent un an ou deux puis laissent

un local vacant. Nous avons besoin de stabilité avec des propriétaires qui s'installent durablement. Avec eux, ce n'est pas possible. »

Selon elle, « les nouveaux propriétaires surfent sur un effet de mode à l'instant présent ». C'est le cas des bubble tea, ces thés glacés aux perles venus d'Asie, un concept qui explose partout dans le monde. Entre la rue Saint-Rome et la rue des Changes, sur seulement 400 mètres, on ne compte pas moins de trois enseignes de bubble tea. « Nous ne pouvons pas refuser à un commerce de s'installer, même si cela nous déplaît », indique Nathalie Cutolo, présidente de l'association des commerçants de la rue Saint-Rome, qui soulève aussi la question centrale des loyers.

DES LOYERS TROP ÉLEVÉS...

Pour un local de 60 mètres carrés en moyenne, il faut compter entre 6000 et 9000 euros de loyer. « Les locataires ont du mal à subir de telles charges pendant plusieurs années, et sont contraints de quitter les lieux » regrette Nathalie Cutolo. C'est notamment le cas de l'enseigne Calzedonia, qui a fermé l'une de ses deux boutiques rue Saint-Rome.

Des charges très hautes qui expliquent un autre phénomène : l'émergence des boutiques éphémères. « Les loyers sont bien trop élevés ici. Je n'ai pas une activité assez rentable pour tenir sur le long terme », confirme Daphnée, gérante d'Inside, une boutique pop up qui vend de la décoration intérieure. « Ouvrir un magasin éphémère me permet de profiter de l'effet de nouveauté et d'avoir un chiffre d'affaires en constante augmentation. Alors qu'au fil du temps, cela aurait fini par stagner. »

... ET DES LOCAUX TROP PETITS

De leur côté, si quelques-unes arrivent à s'implanter, la plupart des grandes enseignes n'arrivent pas à s'installer durablement. La faute aux locaux disponibles





Sandrine Rossignol et Nathalie Cutolo

souvent trop petits pour qu'elles puissent développer leur activité. Aucune chance de voir un magasin H&M ou Zara ouvrir rue Saint-Rome ! « Les clients de la rue ont besoin de proximité avec les commerçants. Ce qu'une grande enseigne a du mal à offrir comparé à un indépendant », complète Nathalie Cutolo.

DES COMMERÇANTS AU BORD DU GOUFFRE

Du côté des commerçants « historiques » du quartier, l'inquiétude monte. Rares sont ceux qui sont installés dans la rue depuis plus de 10 ans.

C'est le cas de M. Chen, propriétaire d'une boutique de vêtements. Au bord des larmes et la voix tremblante, il confie qu'il va devoir mettre la clé sous la porte dans quelques mois. « Avant, on était plus d'une dizaine d'asiatiques à occuper la rue Saint-Rome, aujourd'hui on doit être trois. Ils tenaient les boutiques de vêtements et c'était bon pour chacun. Un client qui allait chez un collègue venait chez moi juste après ou un autre jour. Aujourd'hui ça ne marche plus comme ça. Les ventes en ligne ont tué notre activité ». Installé depuis 2015, il a vu les jeunes déserteur la boutique et la fréquentation chuter. Résigné, il a déjà dû licencier ses deux salariés. Pour s'en sortir, les prix cassés ne sont pas une solution. « Le Black Friday, c'est catastrophique pour les commerçants » s'insurge Nathalie Cutolo. « Ils brisent leurs marges et les clients, eux, consomment moins pour Noël. »

Malgré cela, la rue Saint-Rome conserve son attractivité avec un taux de locaux inoccupé de 6%, plus bas que celui de la moyenne de la ville qui est de 8%. Toulouse reste une des villes de France où le taux de commerces vacants est le plus bas.

6%

C'est le nombre de locaux inoccupés. Ce qui représente 4 sur 55.

6000€

C'est le prix moyen d'un loyer dans la rue Saint-Rome.

60m²

La taille moyenne d'un local de la rue Saint-Rome.



L'ENTRETIEN DE LA RUE INTERROGE

De nombreux commerçants soulignent un point négatif : la saleté de la rue. « Les mauvaises odeurs rentrent dans la boutique, des clients ne reviennent pas à cause de ça », soulève Eva, gérante d'un magasin d'accessoires pour téléphone. Selon la plupart des commerçants interrogés, la rue mériterait un entretien plus poussé afin d'être encore plus attractive. La mairie de Toulouse a bien conscience du problème, affirme Sandrine Rossignol : « Elle soutient les commerçants dans cette démarche. Elle a envie de faire plus qu'à l'heure actuelle, mais elle ne peut pas. les effectifs ne sont pas assez conséquents pour pouvoir faire un travail de cette envergure. »



CHIFFRES CLÉS

- En 2021, Guillaume Cabanac, Cyril Labbé et Alexander Magazinov créent le Problematic Paper Screener.

- Environ 10% des articles scientifiques publiés sont erronés.

- Entre 2021 et juillet 2023, le Problematic Paper Screener a recensé 14 300 articles problématiques.

- Par exemple, depuis 2015, 3400 articles problématiques ont été détectés dans la maison d'édition, IEEE, dont 623 en 2023. Cela représente environ 1% des publications totales de la maison d'édition.

Dépolluer au service de la science

Le Problematic Paper Screener regroupe toutes les fraudes présentes dans les articles scientifiques. On compte aujourd'hui, environ

10% d'articles frauduleux dans la totalité des publications. Entretien avec Wendeline Swart, ingénierie de recherches à l'Institut de Recherche en Informatique de Toulouse.

Par Bleuenn Avril

Qu'est-ce que le Problematic Paper Screener et quel est son rôle ?

Wendeline Swart : Le Problematic Paper Screener est un site qui regroupe l'ensemble des articles scientifiques suspects et problématiques. Tous ont été repérés par différents détecteurs, c'est-à-dire : des détecteurs d'expressions torturées*, de formules mathématiques ou de citations qui n'ont pas de sens, etc. Pour identifier ces articles, plusieurs logiciels tournent et renvoient le résultat sur le Problematic Paper Screener. Il y a différents détecteurs, je travaille sur le tortured, ce sont toutes les expressions qui ont été paraphrasées, mais

mal réécrites. Par exemple, j'ai déjà vu « conscience contrefaite » au lieu d'« intelligence artificielle ».

Comment les articles problématiques sont-ils trouvés ?

W.S. : Nous fonctionnons, entre autres, avec un algorithme qui scrute l'API* (interface de programmation d'applications) de Dimensions, c'est une plateforme à l'image de Google Scholar où beaucoup d'articles sont regroupés. Pour simplifier, des ordinateurs scrutent tous les articles et nous signalent ensuite les expressions torturées et autres. Ils tournent à intervalles réguliers. Par exemple, pour les expressions torturées, on le fait tourner au moins une fois par semaine. Donc, tous les sept jours, il y a de nouveaux articles qui apparaissent sur le Problematic Paper Screener. Ensuite, notre rôle va être d'aller les commenter sur PubPeer*, qui est une plateforme de commentaires d'articles scientifiques, et de dire « il y a tel et tel problème dans l'article ». Les fraudes sont signalées aux auteurs, pour à terme espérer faire rétracter les articles qui sont mauvais.



Image générée par AdobeFirefly



Que deviennent les articles erronés ?

W.S.: Malheureusement, on ne peut pas supprimer un article par nous-mêmes, on n'a pas ce pouvoir-là, seules les maisons d'édition peuvent le faire. Le Problematic Paper Screener nous permet, en revanche, de les prévenir, pour qu'elles les rétractent. Attention, rétracter ne veut pas dire supprimer les articles. Il s'agit seulement de prévenir le lecteur qu'il y a des anomalies à l'intérieur. Beaucoup de publications n'ont pas de sens et n'ont rien à faire dans la littérature scientifique.

Quelle est l'importance du Problematic Paper Screener dans le milieu scientifique ?

W.S.: C'est difficile d'évaluer son importance, parce que malheureusement, beaucoup de chercheurs ne sont pas formés aux bonnes pratiques de recherches scientifique. Ils font une confiance aveugle en certaines maisons d'édition. Mais, les jeunes chercheurs essayent de faire de plus en plus attention à la qualité des travaux qu'ils mènent. Ils seront, peut-être, plus enclins à utiliser cet outil.

« Le public perd confiance en la science »

Ces fraudes peuvent-elles être un danger pour le domaine scientifique ?

W.S.: Tout dépend du sens du mot danger. En effet, on se retrouve avec des articles qui peuvent être tellement manipulés que leurs résultats sont faux. Par exemple, si c'est un article qui va toucher la recherche contre le cancer, ça va immédiatement être plus dangereux. Le problème étant que les erreurs dans ce genre d'articles peuvent se répercuter dans d'autres bien intentionnés.

Malheureusement, avec ces manipulations, le public perd confiance en la science.

L'arrivée de l'intelligence artificielle dans notre quotidien est-elle liée à l'augmentation des fraudes ?

W.S.: Nous avons remarqué que pour les expressions torturées, c'est arrivé avec l'essor des logiciels de paraphrasage. Quand les logiciels de reformulation ont explosé, l'apparition des expressions torturées a elle aussi augmenté. Effectivement, il y a peut-être certaines formes de fraudes qui vont disparaître parce que l'IA aura évolué. Mais il y aura toujours d'autres outils qui arriveront.

LE PROCESSUS DE PUBLICATION

Avant de débuter l'écriture de son article, le chercheur doit déterminer sa cible.

Il choisit une maison d'édition ou une revue susceptible de publier son article. Lorsqu'un chercheur rédige un article scientifique, il intègre les résultats de ses recherches et des chiffres ou données d'articles de ses collègues. Ensuite, vient, "la révision par les pairs", cette étape est cruciale dans l'écriture. Le chercheur demande à ses confrères scientifiques de relire son article pour vérifier que les informations présentes à l'intérieur soient cohérentes. L'article, validé par la maison d'édition et l'auteur, peut-être publié.

DICTIONNAIRE

***Expressions torturées:** expressions qui ne font pas de sens dans le vocabulaire scientifique ou dans le domaine dans lequel on l'emploie. Ex: "conscience contrefaite" pour "intelligence artificielle".

***API:** signifie Application Programming Interface ou interface de programmation d'applications en français. Une API est un mécanisme qui permet à un logiciel d'interagir avec un autre système

pour accéder à ses données ou à ses fonctionnalités. Elle facilite la communication entre deux applications : l'une qui consomme un service, et l'autre qui le fournit.

***PubPeer:** site internet qui permet aux utilisateurs (principalement anonymes) d'émettre des commentaires sur des articles scientifiques en post-publication, mais aussi de signaler des soupçons de manquements à l'éthique scientifique.



Pastel, le retour de l'or bleu occitan

Il y a plus de 500 ans, le pastel a fait la richesse et la renommée de l'Occitanie, notamment la région du Lauragais. Celui que l'on surnomme « l'or bleu » a disparu de la circulation, avant de revenir grâce au couple Lambert. Récit d'une ressource au savoir-faire unique.

Par Quentin Toneatti et Lucien Labreuil

Si le pastel fait tant parler de lui à l'heure actuelle, les noms de Denise et Henri Lambert n'y sont pas étrangers. Bien au contraire. Elle est Américaine, lui Belge. Au milieu des années 1990 le couple émigre de Belgique et s'installe à Lectoure, dans le Gers. C'est par hasard que ces passionnés d'arts

s'intéressent au pastel. En rénovant leur tannerie fraîchement achetée, le couple est intrigué par les volets de la bâtie, un bleu « charron ». De là, Denise et Henri se plongent dans l'histoire de « l'or bleu ». « À l'époque on était vu comme des OVNI à utiliser du pastel », se rappelle Denise. Après d'innombrables discussions et recherches dignes d'historiens, Denise et Henri ouvrent leur boutique en 1993.

Le pastel renaît de ses cendres, dans le Gers, au « Bleu de Lectoure » sous l'impulsion du couple belgo-américain.

UN SUCCÈS LOINTAIN

Le pastel connaît ses heures de gloire à la jonction du Moyen Âge et de la Renaissance, au XVème et XVIème siècle. Cette plante verte est cultivée depuis l'Antiquité pour ses propriétés tinctoriales et médicinales. C'est la Picardie, à Amiens, qui se révèle comme étant la capitale du pastel. Également appelé waide ou guède dans la région. « Chaque coin d'Europe avait son propre nom pour cette plante si particulière », explique Denise Lambert. Les cultures de pastel se développent au fur et à mesure en Occitanie en raison d'une météo plus favorable : « C'est dû au soleil ! C'est lui qui détermine la qualité du bleu », poursuit l'Américaine, sourire dans la voix. Ce bleu provient directement de la plante. Une fois réduite en boules appelées « coques » ou « cocagnes », le pastel libère un pigment bleu très prisé dans l'industrie textile européenne. La magie de la nature. C'est ainsi qu'une région située entre Toulouse et Carcassonne





tire son épingle du jeu, le Lauragais. Qualifié « d'or bleu » en raison de sa grande valeur économique, le pastel a fait la richesse du territoire durant la Renaissance.

DES CUVES ODORANTES, UNE SCIENCE ÉTONNANTE, UNE ÉCONOMIE FLORISSANTE

Au bas Moyen Âge, le pastel était un artisanat qui étonnait. « On plongeait des tissus blancs dans une cuve jaune, on les sortait verts, et avec l'oxydation, ils devenaient bleus. Plus d'un, à l'époque, a dû accourir à l'église, persuadé d'avoir affaire à de la sorcellerie », raconte la passionnée, avec une pointe de malice. « Les pasteliers étaient mal vus par la population. Ils avaient le même statut que les bourreaux : tolérés, mais méprisés », poursuit-elle. Grâce à l'importance du bleu et à l'argent que générait la teinture on laissait l'activité prospérer. Le Lauragais devient rapidement un centre névralgique du commerce où les riches marchands accumulent des fortunes colossales.

La cuve dans laquelle étaient teints vêtements et divers tissus « n'a rien à envier », confie Denise. « A l'époque, on mettait des cendres de bouleau pour gérer le pH, l'agranat (les coquilles broyées), de l'urine – celle des hommes, pour l'acide urique –, et même des pommes. L'urine servait à sustenter les bactéries pendant un an. Je vous laisse imaginer l'odeur nauséabonde que devait avoir la cuve ». Mais d'où provenaient ces urines ? Les soldats de la garnison de Toulouse ! Elle ajoute en rigolant : « Tous les militaires du monde picolent pour oublier la guerre ».

Pour autant l'urine des soldats vient à manquer en raison des guerres. Une situation qui fait sourire de nos jours mais qui préoccupe les teinturiers de l'époque. « Et vous savez quoi ? Même les capitouls (les magistrats de Toulouse, ndlr) ont dû réagir face à la pénurie. Ils ont alors créé le mé-



tier de pissoir ! » rit Denise avant de préciser : « Les patrons payaient les ouvriers pour boire tout le week-end et pisser dans les cuves le lundi matin. D'où l'expression « être bleu », en référence à la couleur du pastel. » À partir du XVII^e siècle, l'indigo importé des colonies a rapidement remplacé le pastel. Moins coûteux et produisant un bleu plus intense, l'indigo s'est imposé sur les marchés européens. Une concurrence fatale faisant disparaître peu à peu celui qui a fait la renommée de l'Occitanie.

LE RENOUVEAU DU PASTEL À LA FIN DU XX^e SIÈCLE

Après le décès de son mari en 2010, Denise continue le travail commencé 17 ans auparavant. En 2018 elle et sa fille Mariam, ayant suivi les traces de sa mère, quittent le village à l'origine de leur renommée.



UN ÂGE D'OR QUI LAISSE DES TRACES

À Toulouse, l'opulence des marchands de pastel a financé la construction d'hôtels particuliers qui restent des joyaux de l'architecture de la Renaissance. L'Hôtel d'Assézat, bâti par Pierre d'Assézat, et l'Hôtel de Bernuy, avec sa majestueuse tour, sont des symboles de cette prospérité. Ces édifices témoignent de l'ambition de ses marchands, qui rivalisent d'élégance pour affirmer leur statut social. Dans le Lauragais, cette prospérité a favorisé la construction de moulins, bastides et infrastructures dédiées au traitement du pastel. Les routes et les quais de la Garonne furent également modernisés, facilitant le transport et les échanges.

→ Elles trouvent leur bonheur dans le village de Roumens dans le Lauragais, situé entre Saint-Félix et Revel. Dans leur atelier nommé Bleu Pastel Occitanie, mère et fille reçoivent des tissus pour les teindre. « Quand un vêtement arrive, il passe à la machine à laver. Il est mis à tremper dans de l'eau pendant 24 heures avant la teinture. Le but est d'ouvrir les fibres », indique Mariam. La pièce passe ensuite dans le fameux bain de teinture pour obtenir la couleur souhaitée. « Elle ressort jaune puis passe au vert. Au contact de l'air, le tissu devient bleu sous quelques minutes. Visuellement c'est très chouette. Moi ça fait 20 ans que je vois ça mais c'est à chaque fois magique ! » explique Mariam, sourire de passionnée aux lèvres.

Denise répète qu'elles ne sont pas teinturières mais ennoblissoeuses : « La différence, c'est que le pastel ne teint pas comme l'indigo, ça ne cache rien. Ça rend beau. Ce n'est pas du cache-misère, au contraire ça révèle ! »

UN PROCÉDÉ DE PRÉCISION

Pour obtenir le bleu souhaité, le tissu passe plusieurs fois dans la cuve. « On fait minimum trois et maximum six à sept bains. Ça dépend du tissu, de la réaction et de la nuance qu'on veut faire. Il faut avoir l'œil. Ça paraît plus foncé quand c'est mouillé, quand ça sèche c'est deux tons plus clairs. Donc il faut le sortir au bon moment pour que ça ressemble au résultat escompté », développe Denise.

Le pastel agit différemment selon la matière sur laquelle il est appliqué. « Chaque coton n'est pas le même. Si le tissu est fait avec deux cotons différents il y aura une subtilité, le coton n'est pas une fibre repère. Je préfère teindre le lin ou le chanvre, ça pénètre mieux et c'est plus beau. » Des détails qui peuvent dater jusqu'au moment où l'animal était vivant : « Le pastel peut remonter jusqu'à l'alimentation



du mouton. Si l'animal a eu des antibiotiques, je vais le voir sur la laine et ça ne prendra pas bien. C'est vraiment ça qu'on appelle ennoblissoissement. Si le tissu a eu un pH ou des produits dessus ce n'est pas bien. Tout comme les laines qui sont lavées avec du savon, je vais le voir aussi ». Un travail de précision qui ne tolère aucun écart.

Pour créer cette cuve « magique » il faut le pigment du pastel, du fructose naturel et de l'ammoniaque. On mélange cela dans un agitateur magnétique qu'on laisse reposer 24 heures. Il faut ensuite verser cette cuve mère dans le bac de teinture rempli d'eau froide.

Un procédé qui a bien évolué depuis l'époque de la Renaissance. La durée

de vie de la cuve de teinture au pastel dépend « du travail, de la porosité du tissu et de la pression atmosphérique. Elle varie entre un et quinze jours maximum », précise Denise Lambert. L'Américaine se fournit en pigments chez des agriculteurs occitans.

DE STYLISTES JAPONAIS À LA REINE ELIZABETH II

Si Denise et Mariam réussissent à vivre de leur activité, c'est parce qu'elles sont mondialement reconnues pour leur savoir-faire. « On teint pour des stylistes japonais alors qu'ils ont de l'indigo, on est connu pour la qualité de notre teinture car on se perfectionne tout le temps. Nous avons teint les nappes du festival de Cannes, on a restauré une robe d'une princesse viking du

musée d'Helsinki, sans oublier la Reine Elizabeth II, en 2004, qui a tenu à nous rencontrer», se rappelle modestement Denise. Pour se faire connaître, l'entreprise est régulièrement sollicitée par les presses du monde pour faire savoir leur métier: « On n'a jamais payé pour de la communication. Il y a deux télévisions anglaises qui sont venues ici, le magazine Vogue de New York, de même pour des médias français. Notre travail à une réputation mondiale ! » témoigne-t-elle. Mariam poursuit : « On n'a pas la grosse tête avec ça. Ça fait du bien à l'égo, mais ça reste notre travail et une passion avant tout. »

Alors qu'elle met à sécher des vêtements, la femme de 36 ans explique : « Là par exemple c'est une marque lyonnaise qui nous envoie ses vêtements depuis dix ans. On teint leurs affaires pour les collections Automne-Hiver et Printemps-Été. Ils nous les envoient blanc et on les transforme en bleu ! ». Bleu Pastel Occitanie travaille aussi bien pour les particuliers que pour les professionnels. « C'est ça aussi qui fait qu'on s'en sort bien ! Denise ne dit jamais non » dit-elle en rigolant. À tel point que l'entrepreneuse ne compte pas la quantité de pièces passées entre ses mains : « Le

« La Reine Elizabeth II en 2004 a tenu à nous rencontrer »

nombre est très variable et aléatoire, je ne pourrai pas dire ! Parfois un styliste m'envoie des dizaines de tee-shirts, mais des jeans se glissent dedans donc on ne fait pas de comptage », confie Denise. Pour teindre un tee-shirt, il faut compter environ 10 euros, entre 20 et 25 euros pour une robe et le plus cher étant un drap en lin qui peut atteindre 50 euros.

UN DÉSIR DE TRANSMISSION

Au-delà de la teinture, Denise et Mariam Lambert ont la volonté de transmettre leur savoir-faire. C'est pour cela qu'elles souhaitent créer une académie internationale de colorants végétaux. « L'idée est de combiner la garance, la gaudre et le pastel dans un lieu. Le but sera de transmettre et de travailler avec des scientifiques, artisans, agriculteurs, pour promulguer en semi-industriel », explique la mère. Accueillir égale-

ment des étudiants de tous horizons est l'un des nombreux objectifs des deux femmes. Cet institut sera dans la région dans un endroit encore gardé confidentiel. Denise avance que « des fonds américains seront probablement bientôt alloués pour permettre le financement du projet. »

Pour l'heure, l'ennoblisseuse donne des stages dans son atelier à Roumens. « Je suis intéressée par comment les gens réagissent vis à vis de la couleur. C'est passionnant le retour des gens qui sont captivés d'apprendre des choses que je pensais qu'ils savaient déjà. » témoigne-t-elle. Elle collabore également avec l'Institut Myriam de Toulouse pour les défilés de mode et les écoles des environs, avec le même objectif : transmettre ses connaissances.

Aujourd'hui le pastel continue sa renaissance. À Toulouse, l'Office de Tourisme de la Ville rose propose un parcours à réaliser pour découvrir cet or bleu. Les touristes, friands de l'histoire du pastel, se ruent vers les boutiques dédiées qui ont fleuri ces dernières années. Le Musée du Pastel à Labège contribue aussi à la mise en valeur de ce patrimoine local. De ses racines historiques à un renouveau contemporain, le pastel colore de nouveau l'identité du savoir occitan.



CHANTAL SCHARDT



PORTRAIT



« *Quand l'art peut aider à faire une différence, il prend tout son sens* »

Rencontre avec Chantal Schardt,
présidente de l'association Les Doigts d'or de Nougaroulet,
créatrice de lien social par l'art manuel

Par Cyilia Espiau

Au petit village de Nougaroulet, dans le Gers, chaque vendredi après-midi, des rires résonnent et les discussions s'animent. Autour de la table, plusieurs passions mais un objectif commun : créer. Chantal Schardt a fondé l'association Les Doigts d'or il y a une dizaine d'années. L'ancienne infirmière libérale, aujourd'hui septuagénaire, a vu dans ce projet un moyen de rompre l'isolement des personnes âgées, souvent seules chez elles. « Quand j'étais infirmière, je voyais ces retraitées avec des passions incroyables, mais sans personne pour les écouter ou les encourager. Cela m'a donné envie de les rassembler », confie-t-elle. Depuis, tricot, broderie, couture, Pergamano et même portraits sculptés dans des livres prennent vie entre les doigts des membres. Une aubaine pour ces retraitées qui n'hésitent pas à partager leurs connaissances. « C'est agréable parce qu'on se concentre sur notre art, on se vide la tête tout en passant un moment entre amies », explique Elizabeth, une des membres de l'association.

UN ART ANCIEN EN PERDITION

Chantal est surtout spécialisée dans le Pergamano : l'art de la dentelle de papier avec du pointillage sur du papier calque. Un art ancien qu'elle

a découvert par hasard. « C'est très technique et manuel, j'ai dû apprendre avec un professeur. Cela ne fait que deux ans que je le maîtrise vraiment, alors que je le pratique depuis douze ans ! » Aujourd'hui, Chantal est une des dernières personnes à pratiquer le Pergamano en France. Désormais ce « piquage » se fait avec des crayons de couleurs, de quoi égayer les cartes de Noël et les visages. Pour Chantal, cet héritage artistique trouve ses racines dans son enfance : « Ma mère peignait sur de la soie, et moi, je ne savais pas rester en place sans un ouvrage dans les mains. Aujourd'hui, c'est un bonheur de transmettre cette passion tout en créant des liens. »

AU SERVICE DE LA LUTTE CONTRE LE CANCER

Mais au-delà de l'art et du lien social, Chantal a trouvé dans son association une façon de soutenir une cause qui lui tient particulièrement à cœur : la lutte contre le cancer. « Lors de certaines de nos expositions, je demande à avoir un stand en plus où une partie des fonds sera reversée pour La Ligue contre le cancer. »

Les membres de l'association confectionnent également des coussins post-opératoires pour les patientes atteintes de cancer du sein à partir de tissus recyclés. « Quand l'art peut aider à faire une différence, alors il prend tout son sens », conclut Chantal avec émotion.



Lilian Calmejane du peloton au canapé

À 31 ans, le Tarnais Lilian Calmejane a décidé de mettre un terme à sa carrière de cycliste professionnel. S'il n'est pas le plus connu du grand public, il reste une figure respectée et appréciée dans le peloton.

Credit : Collection privée



Par Paul Gazut

Si tu pouvais remonter le temps et assister à une course historique, laquelle choisirais-tu ?

L.C. : Paris-Brest-Paris à sa grande époque. C'est une épreuve d'endurance avec des conditions difficiles qui n'existent plus dans le cyclisme moderne. Ça serait top à voir et surtout à faire !

Ton vélo parle maintenant : qu'est-ce qu'il te reprochait le plus ?

L.C. : Il me disait : « Mon Calmej ce n'est plus ce que c'était » il me le disait déjà depuis un moment. Ces derniers mois, j'ai senti que j'avais fait le tour.

Tu dois concevoir une épreuve de cyclisme complètement folle, quel serait ton concept ?

L.C. : Un jour une discipline : piste, cyclo-cross, un chrono de 180 km. Le lendemain une étape de montagne, une course VTT cross-country et une de gravel. L'objectif est d'avoir une course qui mélange toutes les disciplines, et là c'est très dur.

Sprinteur ou grimpeur : avec qui préfères-tu partager un repas ?

L.C. : Sprinteur largement. Ils se lâchent plus que les grimpeurs, surtout au niveau de la boisson...

Tu es dans une échappée : si tu pouvais choisir n'importe quel cycliste célèbre de l'histoire pour t'aider, qui prendrais-tu ?

L.C. : Difficile de choisir... Dans le cyclisme moderne, je prendrais Rémi Cavagna. Il ne va pas très vite au sprint, il roule toujours bien. Il est grand et assez large pour rester à l'abri donc c'est parfait. Et puis Rémi n'est pas le plus grand tacticien pour gagner la course. Si tu t'accroches, t'es presque sûr de gagner. Et puis à l'époque ça aurait eu de la gueule de faire une échappée avec Fausto Coppi, des grands forçats de la route de l'époque.

Quel est le meilleur souvenir de ta carrière ?

Lilian Calmejane : Il y en a plusieurs mais ma victoire sur une étape du Tour de France en 2017 est celle où j'ai eu le plus d'émotions. C'est d'autant plus beau car la victoire n'était pas acquise. J'ai eu des crampes à quelques kilomètres de l'arrivée. Je suis allé puiser dans mes dernières forces. Une infime partie du peloton a la chance de gagner une étape donc je n'allais pas la lâcher.

Qu'est-ce qu'il se dit dans les petites discussions du peloton ?

L.C. : Cela existe de moins en moins maintenant. Mais quand ça arrive, on parle de moments partagés dans les équipes. Quand ce sont des coureurs plus proches on parle de nos vies perso, de la famille, des projets...

Quelle montée mythique ferait le plus mal... si tu devais la monter en trottinette ?

L.C. : Ça ne serait même pas la plus raide mais la plus longue. S'il devait y en avoir une, je choisirais le col de la Loze dans les Alpes qui est très long.



TOULOUSE SUBMERGÉE PAR LA VAGUE OLYMPIQUE

De l'eau des piscines aux rebonds des balles de ping-pong, les clubs toulousains connaissent un vent nouveau en cette rentrée 2024, suite aux Jeux Olympiques de Paris. Mais cette dynamique s'accompagne de défis, notamment financiers, qui pourraient freiner cet élan.

Par Perrine Nicolas

Porté par l'exploit historique de Léon Marchand, quadruple champion olympique, le club de natation des Dauphins du TOEC a vu ses inscriptions bondir de 20 %. « Nous avons dû ajouter des créneaux pour absorber la demande », confie Michel Coloma, directeur du club. Avec le soutien de la mairie, qui a permis l'attribution de nouveaux créneaux dans les piscines municipales, une partie de l'afflux a pu être géré.

Mais les ambitions du TOEC dépassent les bassins, les dirigeants du club rêvent de concrétiser un projet d'envergure : la création d'une cité de la natation à Toulouse. Un moyen clair de renforcer la position de la ville comme place forte de la natation en France. Malgré l'ambition, ce projet est désormais incertain. En effet, la mairie de Toulouse a annoncé un gel partiel des subventions attribuées aux associations et clubs sportifs, amateurs comme professionnels.



Match de volley amateur féminin. Photo Lucie Ribaut

Cette réduction comprend jusqu'à 20% des montants alloués et pourrait impacter directement l'exécution du projet.

TENNIS DE TABLE : UNE RÉUSSITE SANS FILET DE SÉCURITÉ

Le tennis de table a connu un renouveau grâce aux frères Lebrun devenus numéros un mondiaux en double, une première pour une paire française. Julien Picard, entraîneur de l'association sportive le TOAC, note une augmentation des effectifs de 200 à 250 licenciés. « Les jeunes parlent souvent d'eux. Certains viennent parce qu'ils les ont vus à la télévision. Sinon, ils auraient plutôt choisi d'aller faire du foot. » affirme Julien Picard avec humour.

Contrairement aux Dauphins du TOEC, les clubs de tennis de table ne bénéficient pas du même soutien municipal. « Que nous ayons 50 ou 400 licenciés, ça ne change rien aux subventions. Nous devons trouver nos propres solutions », regrette l'entraîneur. Malgré l'ouverture de deux créneaux supplémentaires, le nombre d'adhérents reste trop important pour l'association sportive. « On risque de perdre du monde, mais on essaiera de les rediriger vers d'autres clubs », confie Julien Picard.

DES DISPARITÉS ENTRE DISCIPLINES

Au club de volley-ball des Spacer's de Toulouse, les JO de Paris n'ont pas entraîné de bouleversements majeurs. « On était déjà complet avant les Jeux », explique Armel Bouguen, entraîneur du club. Selon lui, le pic d'adhésions s'est produit après les JO de Tokyo, en 2021, notamment après la titre olympique de l'équipe de France masculine. « Depuis, on refuse des adhérents chaque année » indique t-il. Le club a réduit la durée des entraînements et il a créé une équipe supplémentaire. Cependant, les infrastructures locales limitent ces ajustements. « Les créneaux sont partagés avec d'autres sports, il est très difficile d'en obtenir davantage auprès de la mairie », déplore Armel Bouguen.



HEELS DANCE : TOULOUSE AU RYTHME DE LA FÉMINITÉ

Le heels dance enflamme la scène toulousaine, mêlant sensualité et performances techniques dans une discipline en plein essor.

Par Tom Passicot

Les talons claquent sur le parquet du Studio 9, résonnant au rythme de la musique. Ici, au cœur de Toulouse, le heels dance s'impose comme bien plus qu'une simple discipline chorégraphique. Cette danse en talons hauts, fusion de différents styles comme le jazz, le voguing et la street dance, transcende les codes traditionnels. « Le heels, c'est comme une célébration de la féminité sous toutes ses formes », explique Manon Ballereau, professeure au Studio 9. Dans son cours, les élèves explorent leur sensualité avec confiance, loin des regards réprobateurs. Car oui, les préjugés persistent : « On nous associe souvent à des danseuses sensuelles. Cela permet à nos adhérentes de vraiment prendre confiance en elles et c'est souvent quelque chose que les gens ne vont pas

comprendre », déplore-t-elle. Pourtant, chaque semaine, des dizaines de personnes franchissent les portes du studio pour s'initier à cette pratique libératrice. Cette cohésion entre danseuses fait la force du Studio 9, créant un espace sécurisant où chacune peut s'exprimer librement. Considérée comme une thérapie, cette discipline tout droit venue des États Unis, apparaît dans de nombreux clips des plus grands artistes (Beyoncé, Britney Spears, Jennifer Lopez...). Cette danse, au-delà des stéréotypes, séduit par ses valeurs d'empowerment et d'inclusivité, « très axé sur l'acceptation de soi, la féminité et sur la confiance en soi » explique une adhérente.

Le prochain spectacle du Studio 9, est prévu le 10 juin 2025, au théâtre Altigone.



HARRY POTTER ET L'EXPÉRIENCE DE LA FORÊT INTERDITE

Plongez au cœur de la forêt interdite de Poudlard à Montauban ! L'exposition Harry Potter transforme le V2 en repaire de créatures fantastiques grandeur nature. Dragons, centaures et autres acromentules vous attendent dans une scénographie immersive. Une expérience magique d'une heure qui ravira petits et grands sorciers. Ouverte depuis le 19 octobre, elle est à découvrir jusqu'au 31 janvier 2025.





AVATAR 3 : PANDORA DÉVOILE SES NOUVEAUX SECRETS !

Le retour tant attendu sur la planète Pandora se précise ! James Cameron dévoilera le troisième volet d'Avatar le 17 décembre 2025. D'une durée de 3h10, cette nouvelle aventure promet d'explorer les profondeurs des océans de la planète bleue et d'introduire le clan du feu, les Ash People.

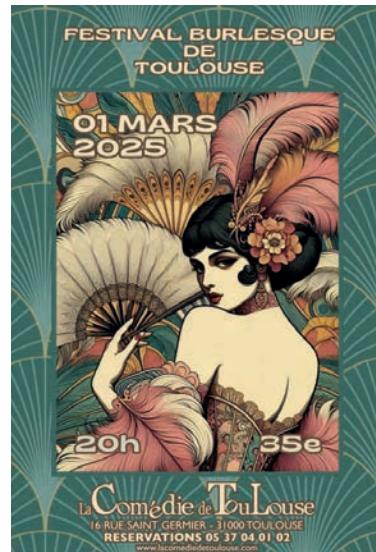
Après le succès phénoménal d'Avatar : La Voie de l'eau, qui a engrangé plus de 2,3 milliards de dollars au box-office mondial, le réalisateur visionnaire poursuit son ambitieux projet de franchise. Le tournage, réalisé simultanément avec le quatrième opus prévu pour 2027, a mobilisé les technologies les plus avancées en matière de capture de mouvements sous-marins.

FESTIVAL BURLESQUE DE TOULOUSE

Le Festival Burlesque de Toulouse revient le 1er mars 2025 à la Comédie de Toulouse pour une édition placée sous le signe du glamour et de la démesure. Pour son dixième anniversaire, l'événement promet un plateau international d'exception avec des artistes venus du Japon, des États-Unis et d'Europe.

Au programme : effeuillage artistique, performances burlesques et numéros de cabaret mêlant humour, danse et théâtre.

La reine du burlesque new-yorkais, Miss Ruby Valentine, assurera le show d'ouverture avec son célèbre numéro du bain de champagne. La soirée se poursuivra avec huit autres performances, dont celle très attendue de la troupe tokyoïte Cherry Blossom qui revisite les codes du genre à travers le prisme de la culture japonaise. Une expérience unique où strass, plumes et paillettes subliment l'art de l'effeuillage avec élégance et second degré. Billetterie ouverte, places limitées.



TOULOUSE SE PLIE EN QUATRE AVEC JAMEL !

Le Jamel Comedy Club fait escale au Zénith de Toulouse ! La célèbre troupe de stand-up, révélatrice des plus grands talents de l'humour français, présente sa nouvelle génération d'humoristes. Un plateau exceptionnel orchestré dans la pure tradition du stand-up à l'américaine. Rendez-vous mercredi 5 février 2025 pour une soirée de rires garantis.

Cette année, six jeunes talents prometteurs se succéderont sur scène pour présenter leurs meilleurs sketchs, mêlant stand-up incisif et observations sociétales décalées. Le show, rythmé par un maître de cérémonie survolté, promet deux heures de spectacle sans temps mort.

PAUSE // PLAYLIST //

- ▶ Our song - Taylor Swift
- ▶ You're Gonna Go Far - Noah Kahan
- ▶ All The Stars - Kendrick Lamar, SZA
- ▶ Dirty Cash (Money Talks) - The Adventures of Stevie
- ▶ Pineco – LMK, Natoxie, X-man
- ▶ La vie n'attend pas - Maheva
- ▶ 4 Kampé - Joé Dwèt Filé
- ▶ What You Heard - Sonder
- ▶ Places to be - Anderson .Paak, Chika, Fred Again
- ▶ Hold the Line - Toto
- ▶ Stigmates - SCH
- ▶ Californication - Red Hot Chili Peppers
- ▶ We Found Love - Rihanna
- ▶ Levitating - Dua Lipa
- ▶ APT - ROSÉ, Bruno Mars
- ▶ Princesse - Nekfeu
- ▶ Bohemian Rhapsody - Queen
- ▶ The House of the Rising Sun - The Animals
- ▶ Tum Rakak - Deluxe
- ▶ White Ferrari - Frank Ocean
- ▶ Hangover - Taio Cruz, Flo Rida
- ▶ Poker face - Lady Gaga
- ▶ I come for you - Tam Tam Go !
- ▶ Coeur noir - Eva Queen

À ÉCOUTER
ICI

