

Le plus petit cirque du monde a bien grandi

ÉDUCATION L'association d'origine accueillait sept enfants. Elle est devenue le Centre des arts du cirque et des cultures émergentes, qui emploie 30 salariés et reçoit 1.500 jeunes à Bagneux (92)

MARIE-ANNE KLEIBER

Le plus petit cirque du monde vient de grandir d'un coup: son chapiteau en dur, érigé à Bagneux (92), est quasi terminé, il sera inauguré en juin. Mais sa silhouette pointue et angulaire, haute de 28 m, marque déjà le paysage comme une flèche inversée en bleu et vert océan. Une grande vague plissée, en forme de lame de fond, comme l'histoire de cette association qui a grandi, forci au fil du temps.

En 1991, ils n'étaient que quatre bénévoles, autour d'une table de cuisine, réunis afin de lancer leur Plus petit cirque du monde, une école circassienne pour les enfants de ce quartier populaire. En abrégé, cela donne le « PPCM », un clin d'œil au plus petit commun multiple, mais aussi une humilité revendiquée face aux « plus grands cirques du monde ». L'association s'installe dans un vieux gymnase « pourri », situé en contrebas de grandes barres HLM et d'une école primaire. Au départ, les enfants inscrits sont au nombre de sept. Aujourd'hui, ils sont plus de 1.500 à jongler, marcher sur un fil ou pratiquer le hip-hop, car le cirque s'est ouvert aux cultures issues de la rue. L'association, devenue Centre des arts du cirque et des cultures émergentes, est dirigée par Eleferios Kechagioglou et emploie 30 salariés (20 équivalents temps plein). Cet établissement culturel donne également, chaque année, des formations à une soixantaine de jeunes adultes au parcours scolaire chaotique.

« Rater, recommencer, reconnaître ses faiblesses »

Mais le Plus petit cirque du monde n'est pas qu'une école: c'est aussi un lieu de spectacles. « Nous avons dû concevoir un bâtiment hybride, qui pourra accueillir des ateliers pédagogiques comme des représentations devant 360 personnes; nous avons prévu une hauteur de 25 m, afin de pouvoir y accrocher un grand ballant ou grand trapèze », explique l'architecte Loïc Julienne, qui a travaillé sur le projet avec Patrick Bouchain et Denis Favret. Leur agence, Construire, a déjà réalisé en Ile-de-France l'Académie Annie Fratellini à Saint-Denis et l'École des arts du cirque de Rosny. À Bagneux, l'équipe a érigé une charpente en bois, évoquant un



École et salle de spectacle, le cirque accueillera bientôt les élèves qui s'entraînent aujourd'hui dans un gymnase. JULIEN DE FONTENAY POUR LE JDD

tipi géant recouvert de tôles nervurées et de panneaux isolants. Une toile plastique émeraude et bleu roi – la même que celle mise dans les piscines de particulier – a été tendue sur ce bâtiment plié « comme un origami », selon Loïc Julienne. Le chantier – 3,2 millions d'euros – a été financé par la Ville (communiste), le conseil départemental des Hauts-de-Seine, la Région et l'État, dans un élan unanime, à gauche comme à droite.

Le ministre de la Culture sous la présidence de Nicolas Sarkozy, Frédéric Mitterrand, avait donné l'impulsion de départ; son successeur socialiste, Aurélie Filippetti, a poursuivi. Au niveau régional, le groupe UMP présidé par Valérie Pécresse vient de voter contre l'attribution d'une subvention pour un projet de formation du RPCM à Madagascar, « parce que ce n'est pas la priorité dans ce pays victime tout récemment d'inondations », mais il soutient clairement « l'action du cirque à Bagneux au milieu des cités ».

Ateliers gratuits pour les enfants du quartier, dimanche en

famille sous le chapiteau, « nous sommes ouverts sur notre environnement », déclare Daniel Forget*, l'un des fondateurs et président de l'association. Pendant les dix-huit mois de travaux, certains des jeunes ont rejeté le projet, lors d'« échanges musclés », comme le glisse un bénévole: le chapiteau en dur poussait sur un de leurs terrains de jeux. Un petit stade de foot a donc été accolé au chapiteau, ce qui a apaisé les tensions. Une porte a même été dessinée entre l'enceinte du cirque et l'école voisine. Le jongleur Nikolaus, en résidence au cirque, explique que les arts circassiens apprennent « à rater, à recommencer, à reconnaître ses faiblesses. Les enfants doivent s'attaquer à la trouille avec leur corps, et ils y arrivent. C'est une école de l'engagement ».

*Auteur du Plus petit cirque du monde, une aventure humaine, L'Atelier.

www.lejdd.fr

Retrouvez notre portfolio

BONNES TABLES

GENEVIÈVE PARDO



Notre championne de la haute gastronomie propose une nouvelle carte à son restaurant, élégant et chaleureux. JULIEN DE FONTENAY POUR LE JDD

Retour à

Hélène Darroze (6*), cocorico !

Au cas où vous l'auriez raté, 2015 est l'année d'Hélène Darroze. Celle pour qui « cuisiner, c'est vivre, et vivre, c'est cuisiner » vient de récolter – en plus de sa saison au jury de Top Chef – le prix Veuve Clicquot de la meilleure femme chef du monde. Un prix qui va de pair avec sa cuisine goûteuse, sa sincérité et ses trois étoiles partagées entre Londres et Paris. Marquée par la griffe familiale de la grande gastronomie, sa cuisine lui ressemble. Instinct, émotion et plaisir brut sur fond d'un terroir fichtrement bien revisité. On en profite pour pousser la porte de la rue d'Assas le temps de réviser quelques plats

« signature » et de tester la nouvelle carte sur le vif. Premières asperges, premières morilles et premières fèves sur un air de Sud-Ouest. Puis une saint-jacques de plongée (les plus grosses) poêlée aux épices tandoori, ou encore un homard cuit à la nacre. Ensuite, agneau des Pyrénées ou pigeon du Périgord, on hésite à peine avant de goûter les fraises primeur du Lot-et-Garonne avec une glace au yaourt et un brin d'oseille sauvage. Champagne !

Hélène Darroze, 4, rue d'Assas (6*). Du mardi au samedi de 12 h 30 à 14 h 30 et de 19 h 30 à 22 h 30. Tarifs : salle à manger 5 / 7 / 9 séquences 98 € / 143 € / 185 € ; salon formule tapas de 28 € à 49 € le midi ; 65 € le soir. Tél. : 01.42.22.00.11.

Le Servan (11*), bistro de charme

Vendredi soir, fin de semaine, deuxième service. Un coup de cœur ça ne tient pas à grand-chose. Encore que, une équipe de choc, la bande de Tatiana Levha. Jeunes, belles, rouge à lèvres impeccable et souriantes malgré l'heure. Ça motive pour fondre sur l'assiette et savourer le style maison à pleines dents ! Un wonton de boudin noir frit, on fait trempette dans une sauce au chili et les coques au piment, basilic thai,

trop bon. Du coup, on mélange grandes entrées et petits plats pour laisser s'étendre le plaisir. D'un tartare de veau à la rhubarbe à une salade de mulet cru aux cacahuètes jusqu'au ris de veau, petits pois, estragon. Tendre, frais, moelleux, juteux, grillé ! La demoiselle est passée chez Alain Passard puis chez Pascal Barbot. Carte des vins pertinente et réfléchie. Son style et ses belles cuissons dédicacent une autre cuisine bistrotière qui séduit d'emblée.

Le Servan, 32, rue Saint-Maur (11*). Tous les jours du lundi au vendredi soir. Tarifs : de 30€ à 50€ à la carte ; vin au verre de 5€ à 7€. Tél. : 01.55.28.51.82.

L'adresse du dimanche

Aux prés (6*), qualité Lignac Beaucoup de modernité, de la tradition, le souci du bon produit et une bonne dose de générosité ! Pas besoin de s'épancher pour résumer la cuisine de Cyril Lignac. Un sans-faute. Car loin des clichés people, le garçon à une tête si bien faite qu'il sait tout faire et le fait bien, comme savoir ne pas s'endormir sur des lauriers bien confortables. La preuve avec le dernier lifting de son bistro germanopratin. Exit

Le Chardenoux des prés. Désormais, le joli bistro de la rive gauche, ce sera Aux prés. Déco culte toujours, mais doté d'une nouvelle carte toute fraîche et bien métissée, aussi voyageuse et vivace que le chef avec – en bonus – un brunch dominical. Alors, canaille, comme une ricotta faite maison, une pointe de piment chipotle par-ci, une feuille de coriandre par-là, ou sage comme le très bon pain rustique bio fournée maison, l'agneau de Lozère sera confit au tandoori, et le cabillaud black cod caramélisé au miso. Pas de stress pour les fidèles, la côte de bœuf simmental est toujours à la carte, l'éclair et le baba au rhum aussi !

Aux prés, 27, rue du Dragon (6*). Tous les jours, midi et soir ; brunch le dimanche. Tarifs : menus le midi de 29 € à 39 € ; le soir 39 €, brunch 35 €. Tél. : 01.45.48.29.68.



JULIEN DE FONTENAY POUR LE JDD

TÉLEX

Berges de Seine sans voitures, une nouvelle étape

La mairie de Paris veut poursuivre l'aménagement des berges de la rive droite. Anne Hidalgo et Christophe Najdovski, adjoint chargé des transports, de la voirie, des déplacements et de l'espace public, présenteront mardi plusieurs schémas d'aménagement des quais de Seine rive droite. Ceux-ci seront soumis pour avis aux Parisiens, afin de leur proposer plusieurs tronçons susceptibles d'être aménagés. Et recueillir leurs idées.

De la poubelle au musée, la momie est restaurée

La momie Ta-Iset d'époque ptolémaïque (environ 350 ans av. J.-C.) qui avait été arrachée aux encombrants en juin 2001 (JDD du 7 décembre 2013) est enfin restaurée. Après présentation privée le 18 mai à ses 120 donateurs sous l'égide de la Fondation du patrimoine, la momie de petite Égyptienne est attendue au musée de Rueil-Malmaison début 2016.