

# LE FIGARO

« Sans la liberté de blâmer, il n'est point d'éloge flatteur » Beaumarchais



**JEAN-PIERRE LE GOFF**  
« SUR LES RÉFORMES SOCIÉTALES,  
LA FRANCE PRATIQUE  
LA FUITE EN AVANT » PAGE 18

## RÉCIT

ALAIN FINKIELKRAUT  
ET RENAUD CAMUS :  
LES LIAISONS DANGEREUSES PAGE 17



### EUROPÉENNES

À Lille, la macroniste Hayer cible les menaces du RN et de la Russie PAGE 2

### QUAI D'ORSAY

L'agenda très politique de Séjourné PAGE 2

### RELIGION

Fin des « imams détachés », la grande illusion PAGE 8

### RUGBY

Six Nations : le XV de France se rassure face aux Gallois PAGE 13

### SANTÉ

Sur la piste des facteurs de risque de l'autisme PAGE 14

### MONACO

Comment la Principauté modernise son image PAGE 23

### ARMEMENT

La France est, pour la première fois, le deuxième pays exportateur mondial PAGE 25

### ORCHESTRE

Les femmes à la baguette PAGE 34

### CHAMPS LIBRES

« Les chroniques de Nicolas Baverez et de Samuel Fitoussi PAGE 19

### FIGARO OUI FIGARO NON

Réponses à la question de samedi : Irez-vous voter aux élections européennes en juin ?

**NON 15%** **OUI 85%**

VOTANTS : 185 388

Voter aujourd'hui sur [lefigaro.fr](http://lefigaro.fr)

Le gouvernement en fait-il assez pour assurer la sécurité des enseignants ?

ILLUSTRATION FABIEN CLAIREFOND, VINCENT BOSCHILE FIGARO, JOËL SAGET/AFP, NICOLAS DONZOM

# Violences à l'école : la grande inquiétude des enseignants

Cinq mois après l'assassinat du professeur Dominique Bernard, Gabriel Attal retourne à Arras pour soutenir un personnel éducatif en proie à « une terrible solitude » face aux agressions quotidiennes.

Indignés, découragés, usés... Les enseignants sont exposés à une insécurité croissante, faisant quotidiennement l'objet de menaces et d'agressions. Au sein des établissements ou sur les réseaux sociaux, pour une af-

faire de voile, un enseignement contesté, un conseil de discipline ou une mauvaise note donnée. Malgré des dépôts de plaintes et la protection policière pour certains, rien ne semble pouvoir enrayer la gradation des vio-

lences. Depuis les assassinats de Samuel Paty et de Dominique Bernard par des terroristes islamistes, « le passage à l'acte n'est plus une hypothèse » : on tue aujourd'hui des professeurs, comme le rappellent les sénateurs

François-Noël Buffet et François Lafon, rapporteurs de la commission d'enquête parlementaire sur les « menaces et agressions contre les enseignants ». En gage de son soutien à la communauté éducative, le premier minis-

tre, Gabriel Attal, a choisi de délocaliser à Arras, ce lundi, la cérémonie nationale et européenne d'hommage aux victimes du terrorisme, ville où le professeur Dominique Bernard a été tué.

PAGES 6, 7 ET L'ÉDITORIAL



Avec 90 000 soldats mobilisés dans l'est de l'Europe, ainsi que 1100 véhicules dont 133 chars, les exercices les plus massifs de l'Alliance atlantique depuis la guerre froide ont l'ambition d'envoyer un « signal stratégique » à la Russie. PAGES 10 ET 11

## ÉDITORIAL par Laurence de Charette

### Sanctuaire abandonné

Les enfants connaissent l'histoire, contée par Andersen, de ce roi qui se découvre nu, quand tous s'obstinent par lâcheté, facilité, déni, par bêtise, aussi... bref, pour toutes ces sortes de mauvaises raisons qui poussent les hommes, comme le notait si bien Péguy, à ne pas voir ce qu'ils voient - à le dire vêtu. L'école en est là, à la fin du conte.

Le temple du savoir n'est plus : l'école devait être un sanctuaire, elle est devenue le réceptacle, et désormais le révélateur, des maux du présent qui ravagent les établissements. Ces derniers jours seulement - pour ce que l'on en sait - ont vu un proviseur parisien qui tentait de faire appliquer la loi sur l'interdiction des signes religieux et un professeur de philosophie d'Armentières menacés de mort, ainsi que des scènes d'affrontements à coups de cocktails Molotov devant un lycée d'Île-de-France. Ces derniers jours également, deux nouveaux rapports sont venus, coup sur coup, traduire en statistiques et mots savants le calvaire que vivent les enseignants. Déchaînement des violences, contestations des enseignements, pressions des parents, agressions par les élèves, menaces semées sur les réseaux... Leurs auteurs, experts et sénateurs, ont mesuré -

mais ils sont loin d'être les premiers - le délitement des valeurs de l'école passées sous le rouleau compresseur de l'islam radical, du communautarisme et de l'ignorance.

Il y a près de vingt-cinq ans, de bonnes âmes s'offusquaient qu'on pût songer, au nom de la laïcité, à exiger de trois lycéennes de Creil qu'elles retirent de leurs cheveux le bout de « tissu » dont elles n'entendaient pas se départir. Les décennies qui ont suivi n'ont cessé de

### Le lien étroit entre école et démocratie

montrer combien chaque démission pose, mécaniquement, les jalons de la capitulation suivante - sans que pourtant s'interrompe la litanie des arrangements et des accommodements de cette laïcité, si « ouverte » qu'elle a abandonné ses enfants aux mauvais vents. Comment l'évidence ne s'impose-t-elle pas enfin face à la fable ? Lundi, Gabriel Attal rendra hommage, à Arras, à la mémoire de Dominique Bernard, deuxième professeur victime de la barbarie islamiste. Espérons que, enfin, quelqu'un, parmi les passants de la rue de Grenelle, se souvienne alors du lien si étroit qui unit le sort de l'école et celui de la démocratie. ■

### Les marques de distributeur chamboulent l'industrie agroalimentaire

Avec la flambée des prix alimentaires, les marques de distributeur sont devenues les stars des rayons des grandes surfaces. Cet engouement croissant des Français pour ces produits est lié à la stratégie des grandes enseignes, qui se livrent une féroce concurrence. C'est surtout un véritable bouleversement pour les industriels de l'agroalimentaire et des produits de grande consommation. Les géants mondiaux sont victimes de la baisse de leurs volumes de vente tandis que la sous-traitance doit répondre à une demande toujours plus forte.

PAGE 22

## RICHARD MILLE

RM 07-01  
CÉRAMIQUES  
DE COULEUR

A Racing Machine  
On The Wrist

Alyette Debray-Mauduy

Alors que la tendance du sans-alcool gagne du terrain, une nouvelle entreprise propose de déguster la deuxième boisson la plus consommée au monde à la manière du vin. Plusieurs grands restaurants ont été séduits par cette nouvelle expérience. Décryptage.

Le repas commence avec un verre de jasbire, «un thé blanc du Népal, récolté au printemps, vif et animé, comparable à un champagne», précise Florentin Frallon, le sommelier du restaurant bistronomique Chenapan (Paris 9<sup>e</sup>). Celui-ci apporte de la fraîcheur au côté terreux de la betterave et se marie très bien aux saveurs iodées de la crème de bonite séchée qui l'accompagne. Le plus surprenant est que ce thé, froid, est servi dans un verre à pied et dévoile une couleur cristalline semblable à un vin blanc. Les plats défilent avec, pour chacun, son infusion. Viennent les saint-jacques et leurs chanterelles avec leur cru de meung, un thé noir de permaculture du Laos, enveloppant, arrondi, aux aromatiques de sous-bois, qui trouve ici sa complicité avec les champignons. «Il est également à l'aise avec des viandes ou des gibiers», ajoute Florentin Frallon. Pour finir, le dessert signature de Bruno Laporte, le chef de Chenapan – une variation autour du blé –, est servi avec le satemwa, des feuilles noires du Malawi dont l'aromatique est proche du whiskey tourbé.

Tous ces thés que nous venons de déguster comme des crus d'exception sont signés Grands Jardins. Une entreprise créée il y a un an par Édouard Malbois et Vincent Mesnage. Le premier était à la tête de son bureau de style alimentaire baptisé Enivrance, le second, un spécialiste des thés indiens. La particularité de leurs produits est de ne pas être infusés avec de l'eau chaude puis refroidis avec des glaçons ou au frigidaire, mais d'être conçus selon une technique inédite d'infusion à froid. «De cette manière, les molécules de thé ne sont pas libérées», précise Édouard

**«Nous avons pris le parti de sourcer notre matière première dans des jardins d'exception, sur de grands terroirs, en Chine, au Laos, au Népal, en Inde, au Japon, mais aussi en Équateur, au Malawi, au Kenya»**

Édouard Malbois Cocréateur de l'entreprise Grands Jardins

Malbois. Elles ne le sont qu'à partir d'une température supérieure à 55 °C. À cela il faut ajouter une eau minérale très spécifique, faible en minéralité, à l'instar de celles provenant d'Auvergne ou des Pyrénées. Un détail qui a son importance car il permet d'optimiser le côté cristallin du breuvage et d'en déployer tous les arômes. À l'opposé de l'image des thés glacés véhiculée par les géants de l'agroalimentaire. Bourrés de conservateurs, trop sucrés et donc assimilés à la malbouffe. «Nous avons pris le parti de sourcer notre matière première dans des jardins d'exception, sur de grands terroirs, en Chine, au Laos, au Népal, en Inde, au Japon, mais aussi en Équateur, au Malawi, au Kenya, pour suit Édouard Malbois, imaginant ainsi une nouvelle géographie du goût. Pour cela, nous sommes spésulés par un "maître thé" de renom, Carine Baudry, qui travaille avec la maison suisse Nunshen. Elle source pour nous des produits bio, directement dans les jardins du monde entier qui sont à cette boisson ce que le terroir est au vignoble.» Le travail de cette experte est primordial car il est important de trouver la bonne variété de thé, réagissant bien à l'infusion à froid et dépliant de belles aromatiques. Pour cela, il faut profiter du



Le chef Mallory Gabsi, ambassadeur de Grands Jardins, propose des menus mariant mets et thés.

naissance de la «soft gastronomie», traduite avec une recombinaison du paysage des associations mets et liquides.» Ce constat, Florentin Frallon, le sommelier de Chenapan, l'a également noté. «Aujourd'hui, les clients qui ne boivent pas d'alcool ont tendance à être infantilisés. On leur enlève le verre à pied et ils se retrouvent avec, limite, un gobelet pour l'eau, remarque ce dernier. Les propositions sans alcool sont de plus en plus demandées et, cela tombe bien, nous cherchions un service qui ressemble à celui du vin.» Typiquement, si l'un des convives ne boit pas, il sera lui aussi partie prenante, et non spectateur, d'un repas associant mets et boissons. Kevin Bardeau, le sommelier du restaurant d'Alexandre Mazzia, à Marseille (trois étoiles au Guide Michelin), reconnaît ne pas être un grand amateur de thé mais avoir lui aussi eu un coup de cœur pour l'expérience Grands Jardins. «Pour répondre à cette demande de boissons non alcoolisées, nous avons déjà exploré des accords avec des infusions minute à chaud mais nous n'étions pas convaincus par cet essai. Le rituel proposé par Édouard Malbois et son complice répond à cette tendance, enlève toute frustration du côté des non-buveurs et se révèle être en parfaite résonance avec la cuisine exigeante, épicée et florale d'Alexandre Mazzia», explique-t-il.

**«Certains thés se sont révélés évidents avec certaines séquences gustatives que nous mettons en scène. Le thé vert kagoshima se marie, par exemple, très bien avec l'un des plats signatures de Mazzia, les œufs de truite et de saumon sauvages associés à du lait fumé et des noisettes torréfiées»**

Kevin Bardeau  
Sommelier du restaurant d'Alexandre Mazzia, à Marseille

Ainsi, au-delà de la symbolique du sans-alcool, nos deux sommeliers reconnaissent que la proposition est aussi intéressante au niveau des saveurs. «La définition aromatique est plus soutenue qu'avec un thé infusé à chaud, apporte une fraîcheur bienvenue avec la dégustation d'un mets. Certains thés se sont révélés évidents avec certaines séquences gustatives que nous mettons en scène, poursuit Kevin Bardeau. Le thé vert kagoshima se marie, par exemple, très bien avec l'un des plats signatures de Mazzia, les œufs de truite et de saumon sauvages associés à du lait fumé et des noisettes torréfiées. Le thé con lnh, puissant, issu de montagnes du nord du Vietnam, possède des notes de litchi, de pomme, de rose, qui s'associe chez nous avec un dessert autour du chocolat noir et du bacon, offrant un contraste intéressant entre sa puissance et l'amertume du dessert.» Cette nouvelle expérience a aussi donné l'idée au duo Mazzia-Bardeau d'un menu «carte blanche» mariant champagne et le thé qui connaît un franc succès.

Lorsque Édouard Malbois a présenté son concept à Eric Beaumard, le sommelier du restaurant le V au George-V (Paris 8<sup>e</sup>), ce dernier s'est exclamé : «Waouh!» «Mais entre l'enthousiasme de l'instant et le passage à l'acte, il y a une démarche initiatrice qui peut prendre du temps», ajoute le chef d'entreprise. Aujourd'hui, Grands Jardins est ainsi proposé dans une cinquantaine de restaurants en France, dont vingt-cinq à Paris. La liste de ces derniers s'allonge à vue d'œil. La jeune entreprise sera présente aux côtés de Potel & Chabot à Roland-Garros et commence à arriver à l'étranger, notamment en Suisse et en Belgique. Du côté du grand public, elle vend ses cubis en ligne, à la Grande Épicerie, chez Delikatessen et dans les commerces de quartier de la maison Kaviari. «Les chefs et les sommeliers se sont initiés et ont eu immédiatement des idées d'associations. Ils ont une mémoire du goût permettant de créer des alliances.» Il y a en effet beaucoup de points communs entre le vin et le thé, la boisson la plus consommée au monde après l'eau. Le nez, la longueur en bouche, le tanin, la poésie... «Nous avons découvert toute l'élasticité du thé sur des tas d'aliments», conclut Édouard Malbois. Ce dernier trouve sa légitimité au milieu d'un menu mets et vins, entre deux crus, pour nettoyer le palais, par exemple. Nous aimons aussi les vins et nous voulons également nous adresser aux amateurs. Notre objectif n'est pas de leur porter un coup fatal. ■

## Quand le thé se prend pour du vin

meilleur de la saison en cueillant les feuilles, soit au printemps, soit à l'automne, selon le résultat souhaité. Chaque cru – blanc, vert, noir – a ensuite son protocole d'infusion, sa durée de macération. Celle-ci varie d'une heure maximum pour des feuilles de thé noir riches en tanin à vingt-quatre heures lorsque ce ne sont que des bourgeons.

«Nous sommes aujourd'hui dans un monde en transformation, qui marque une rupture avec la grande histoire culturelle du vin», estime Édouard Malbois. Déguster ces infusions à la manière de blancs, de rouges ou de cham-

pagnes passait donc aussi par des contenants laissant penser à de grands crus. Le duo d'entrepreneurs a choisi une bouteille de bourgogne flanquée d'une étiquette noire chic, sobre et élégante – qui plairait à Benjamin Lavernhe, le jeune marié du Sens de la fête. «Celle-ci mentionne le nom, l'origine, le terroir et l'année de récolte de chaque infusion. La seule différence étant que ces dernières n'ont aucun potentiel de garde. Elles doivent être consommées dans les sept jours maximum. C'est pour quoi nous produisons parallèlement un produit longue conservation, légèrement stérilisé,

présenté en cubi, à mettre en bouteille ou en carafe, se conservant un an et huit semaines une fois ouvert.»

Chez les chefs et les sommeliers, ce nouveau concept a reçu un accueil chaleureux, notamment de Mallory Gabsi, qui est devenu l'ambassadeur de la marque. Ce dernier a participé à plusieurs journées découvertes de ce nouvel art de vivre à la française, pour les professionnels et le grand public. «Grands Jardins, c'est également une manière d'enrichir la tendance du sans-alcool, estime pour sa part Édouard Malbois. Nous assistons aujourd'hui à la



Différents crus de thé Grands Jardins, présentés dans une bouteille de bourgogne flanquée d'une étiquette noire chic, sobre et élégante. À droite, Édouard Malbois, colondateur de l'entreprise. VICTOIRE TERRADE



VICTOIRE TERRADE/LE PHOTOGRAPHE DU DIMANCHE